

HBC84K553S



**BOSCH**

[sv] Bruksanvisning .....2



9000590625

<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>2</b>
Före installation .....	2
Säkerhetsanvisningar .....	2
Anvisningar om mikrovågsugn.....	3
Skadeorsaker .....	4
<b>Din nya enhet</b> .....	<b>4</b>
Kontroller .....	4
Knappar och displayer.....	5
Termostatvred.....	5
Funktionsvred .....	5
Ugnsutrymme .....	5
Tillbehör .....	5
<b>Före första användning</b> .....	<b>6</b>
Ställa klockan .....	6
Värma upp ugnen .....	6
Rengöra tillbehören.....	6
Luckspärr.....	6
<b>Ställa in ugnen</b> .....	<b>6</b>
Ugnsfunktion och temperatur .....	6
<b>Mikron</b> .....	<b>7</b>
Om kärl och formar .....	7
Mikroeffektlägen.....	7
Ställa in mikron.....	7
<b>MikroKombi-funktionen</b> .....	<b>8</b>
Ställa in MikroKombi-funktionen.....	8
<b>Tillvalsknappen 1,2,3</b> .....	<b>8</b>
Ställa in tillval .....	8
<b>Ställa in tidsfunktioner</b> .....	<b>9</b>
Timer .....	9
Tid .....	9
Färdigtid.....	9
Klockan.....	10
<b>Barnspärr</b> .....	<b>10</b>
Aktivera barnspärren.....	10
Stäng av barnspärren .....	10
Barnspärr vid programautomatiken .....	10

<b>Ändra grundinställningar</b> .....	<b>10</b>
<b>Automatisk avstängning</b> .....	<b>11</b>
<b>Skötsel och rengöring</b> .....	<b>11</b>
Rengöringsmedel .....	11
Rengöra luckglasen .....	12
Rengöra lucktätningen.....	13
<b>Felsökningstabell</b> .....	<b>13</b>
Felsökningstabell.....	13
Byta ugnslampa .....	14
Byta tätningsslist .....	14
<b>Service</b> .....	<b>15</b>
E-nummer och FD-nummer.....	15
<b>Energi- och miljötips</b> .....	<b>15</b>
Spara energi .....	15
Återvinning .....	15
<b>Programautomatik</b> .....	<b>15</b>
Inställning .....	15
Upptining och tillagning med programautomatik.....	16
<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>18</b>
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn....	18
Mikrotips .....	21
Kakor, tårter och småkakor.....	21
Tips vid gräddning.....	22
Stekning och grillning .....	23
Tips vid stekning och grillning .....	25
Gratänger, varma mackor .....	25
Färdigmat .....	26
<b>Provrätter</b> .....	<b>27</b>
Gräddning .....	27
Grilla .....	27
<b>Akrylamid i livsmedel</b> .....	<b>28</b>

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) och onlineshop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Säkerhetsanvisningar**

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Skicka med bruksanvisningen om du säljer spisen.

### **Före installation**

#### **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.

#### **Upställning och anslutning**

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

### **Säkerhetsanvisningar**

Enheten är bara avsedd för hushållsanvändning. Enheten är bara avsedd för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med enheten.

#### **Het ugn**

#### **Risk för brännskador!!**

- Vidrör aldrig de varma ytorna på uppvärmnings- och tillagningsskål. Vidrör aldrig de varma ytorna i

tillagningsutrymmet eller värmeelementen. Öppna luckan försiktigt. Varm ånga kan tränga ut. Håll små barn på avstånd.

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

#### **Brandrisk!!**

- Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten direkt. Dra ur kontakten eller ta ur säkringen i proppskåpet.
- Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

#### **Risk för kortslutning!!**

Se till så att sladdar till elapparater inte blir fastklämda i den varma ugnsluckan. Sladdisoleringsen kan smälta.

#### **Risk för skällning!!**

Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga.

#### **Varma tillbehör och formar**

##### **Risk för brännskador!!**

Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.

#### **Skadad lucka eller tätningstätt**

##### **Risk för allvarliga personskador!!**

Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tätningstätt är skadad. Mikrovågsenergi kan avges. Använd inte ugnen igen förrän den har reparerats.

#### **Rostiga ytor**

##### **Risk för allvarliga personskador!!**

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 innehåller högspänningsdelar.

##### **Risk för allvarliga personskador!!**

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 en godkänd tekniker från vår kundtjänst har tillstånd att reparera enheten och byta slitna ledningar.
- Om enheten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkringsskåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

## **Anvisningar om mikrovågsugn**

### **Tillagning av livsmedel**

#### **Brandrisk!!**

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.

#### **Formar**

##### **Risk för personskador!!**

- 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 formar som inte är avsedda för mikro.

##### **Risk för brännskador!!**

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

#### **Mikroeffekt och -tid**

#### **Brandrisk!!**

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**

#### **Brandrisk!!**

- Värm aldrig maträtter i varmhållningsförpackningar.
- Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material.

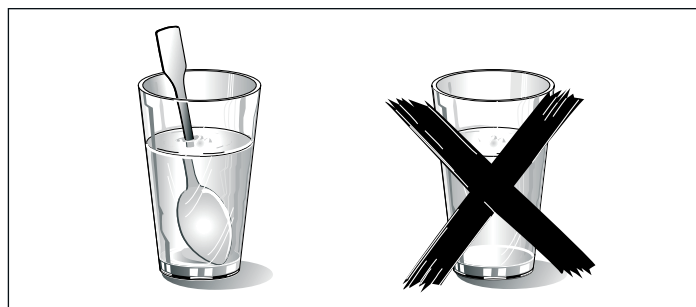
##### **Risk för brännskador!!**

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

#### **Drycker**

##### **Risk för skällning!!**

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. 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 med locket på. 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 korv kan spricka. Stick hål i skalet eller skinnen före uppvärmningen.

### Torka livsmedel

### Brandrisk!!

Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen.

### Livsmedel med låg vattenhalt

### Brandrisk!!

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

### Matolja

### Brandrisk!!

Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

## Skadeorsaker

### Obs!

- Bakplåt, bakplåtspapper, aluminiumfolie eller form på ugnsbotten: Ställ inte bakplåtar eller kärl på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Värmen ackumuleras. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.

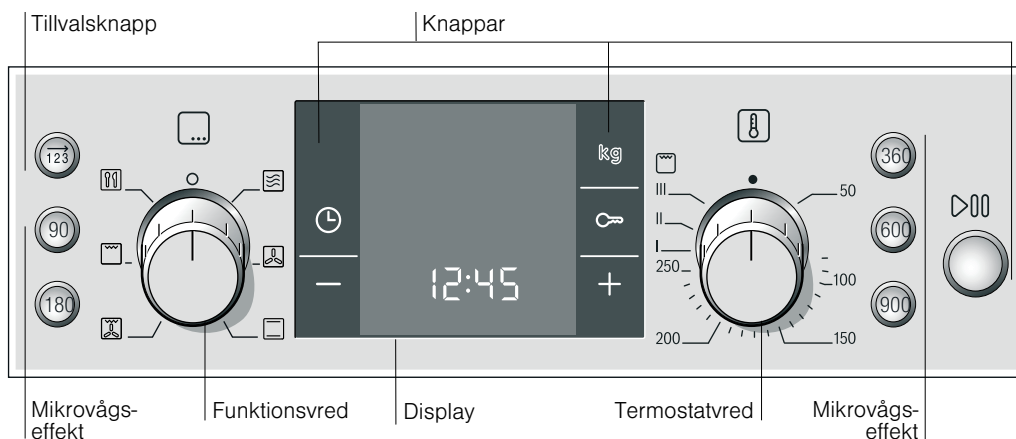
- Aluminiumformar: Använd inte aluformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Vatten i varm ugn: Håll aldrig vatten i varm ugn. Det blir till vattenånga. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. 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: Låt ugnen svalna med stängd lucka. 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. Inredningen runtom kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.
- Ugnsluckan som sitt- eller avställningsyta: Ställ aldrig något på den öppna ugnsluckan och sitt inte på den. Ställ inga formar eller tillbehör på ugnsluckan.
- Transportera enheten: Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Använda enheten utan livsmedel: Slå bara på mikrofunktionen om det finns livsmedel i ugnsutrymmet. Använder du ugnen tom kan den bli överbelastad. Enda undantaget är korta formtest, (se anvisningarna om formar).
- Mikrovågspopcorn: Se till att du inte väljer en för hög mikrovågseffekt. Använd max. 600 W. Placera alltid popcornpåsen på en glastallrik. Skivan kan spricka på grund av överbelastning.

## 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 ser du en översikt över kontrollerna. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.



### Vred

Vreden är av popout-typ. Tryck till på vredet när det är i nolläge, så fjädrar det ut eller in.

### Knappar

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

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

## Knappar och displayer

Knapparna ställer in olika funktioner. Displayen visar de inställda värdena.

Knapp	Användning
	Väljer tillval
90	Väljer mikroeffekt 90 W
180	Väljer mikroeffekt 180 W
360	Väljer mikroeffekt 360 W
600	Väljer mikroeffekt 600 W
900	Väljer mikroeffekt 900 W
kg	Väljer antal kg i programmen.
	Tidsfunktioner Väljer Timer , Tillagningstid , Färdigtid  och Klocka .
-	Minus Minskar inställt värde.
+	Plus Ökar inställt värde.
	Start/Paus Kort tryckning = startar/pausar funktionen Lång tryckning = stänger av funktionen

Hakparenteser [ ] runt symbolen visar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: När klockan är på lyser bara -symbolen vid ändringar.

## Termostatvred

Ställ in temperaturen eller grillläget med termostatvredet.

Läge	Beskrivning
●	Nollläge Uppvärmningen stängs av.
50-250	Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C.
I, II, III	Grilllägen Grilllägen för .
	I = läge 1, låg effekt II = läge 2, mediumeffekt III = läge 3, kraftig effekt

Symbolen lyser på displayen tills ugnen når inställd temperatur. Symbolen lyser inte vid grillning.

## Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
○	Nollläge Ugnen är avstängd.
	Använda mikron Ställer in mikroeffekten.
	Varmluft För bakning av sockerkakor på en fals.
	Över-/undervärme För bakning och ugnsbakning på en fals. Passar för kakor med fuktig garnering (t.ex. cheesecake).
	Varmluftsgrillning För fågel och stora köttstycken.
	Grill För stora mängder på plan, liten grilllyta (t.ex. biffar, korv).
	Program 5 upptiningsprogram 15 tillagningsprogram Välj ugnsinställning och tid efter vikten.

## Ugnsutrymme

Enheten har en kylfläkt.

### Kylfläkt

Vid behov slår kylfläkten av och på av sig själv. Den varma luften evakuerar via luckan.

### Obs!

Täck inte över ventilationspringan. Då blir ugnen överhettad.

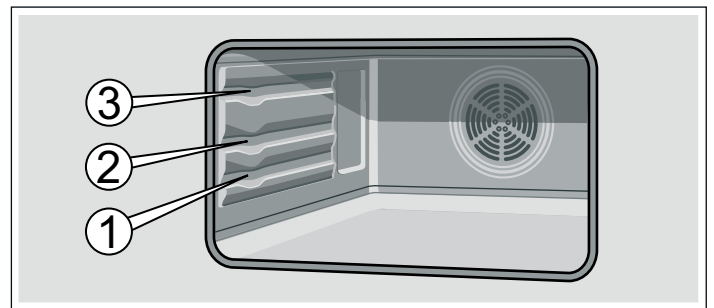
### Anvisningar

- Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.
- Kör du mikron förblir enheten kall. Kylfläkten slår på i alla fall. Den kan fortsätta att gå även när mikron är klar.
- Det kan bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikron. Torka av kondensen när du använt enheten.

När du trycker på -knappen slocknar ugnsbelysningen.

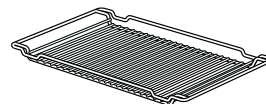
## Tillbehör

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.

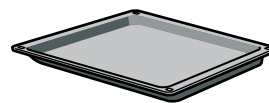
Tillbehör kan du köpa i butik eller i fackhandeln. Uppge HEZ/HMZ-numret.



### Galler

För käril, kakformar, stekar och grillbitar.

Gallret kan skjutas in med kröken uppåt eller nedåt .



### Långpanna HEZ862000

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

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

## Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos service. 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.

Extratillbehör	HEZ-nummer	Användning
Bakplåt av emalj	HEZ861000	För kakor och småkakor. Skjut in bakplåten i ugnen till anslaget med den sluttande kanten mot ugnsluckan.
Låg glasform	HEZ863000	För stora stekar, saftiga kakor och gratänger. Den fungerar som stänkskydd när du grillar kött direkt på gallret. Placera glasformen på fals 1. Glasformen kan även användas som avställningsyta vid mikrovågsdrift.
Glasform	HEZ915001	För grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Grytan passar särskilt bra för programautomatiken.

## Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare


Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnrensengöringsgel	Artikelnr 463582	För rengöring av ugnsutrymmet. Gelen är doftfri.
Mikrofiberduk med bikakstruktur	Artikelnr 460770	Passar bra för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.


eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

## Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.


### Ställa klockan

-symbolen och fyra nollor lyser på displayen när du slår på. Ställa klockan

1. Tryck på -knappen.  
Displayen visar 12:00.


2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.  
Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

### Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Detta görs bäst med en timmes över-/undervärme  på 240 °C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostatvredet på 240 °C.

3. Tryck på -knappen.

Stäng av ugnen efter en timme. Vrid funktionsvredet till noll.

### Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disktrasa före första användning.

### Luckspärr

Enheten har en bipackad luckspärr. Du fäster den i ugnen. Följ monteringsanvisningen.

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

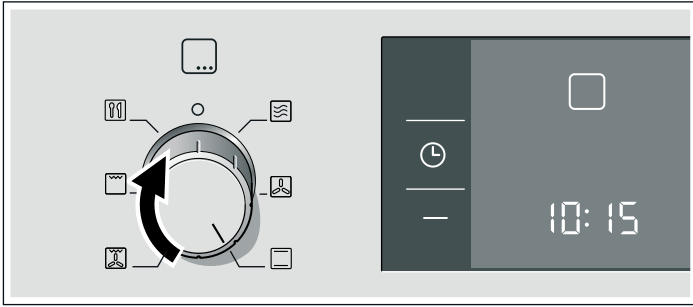
## Ställa in ugnen

Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklarar vi hur du ställer in önskad ugnsfunktion och temperatur eller grilläge. Du kan ställa in maträttens tillagningstid och färdigtid på ugnen. Se kapitlet *Ställa in tidsfunktioner*.

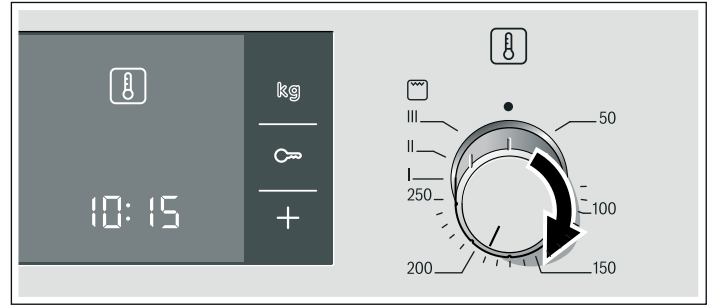
### Ugnsfunktion och temperatur

Exempel i bilden: över-/undervärme  på 190 °C.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.



2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.



3. Tryck på >|||<-knappen.

Ugnsuppvärmningen startar.

### Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

### Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

## Mikron

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.

### Anvisning:

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

## Om kärl och formar

### Lämpliga formar

Använd elfasta formar av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmetålig plast. De här materialen släpper igenom mikrovågor.

Du kan även använda serveringsporslin. Då slipper du lägga över maten sedan. Porslin med guld- eller silverdekor går bara att använda om tillverkaren garanterar att de fungerar i mikron.

### Olämpliga formar

Metallformor är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i täckta metallformor.

### Obs!

Gnistbildning: 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 mikron om ugnen är tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämpligt för att användas i mikron.

1. Ställ in den tomma formen i ugnen på maxeffekt i ½ till 1 minut.

2. Kontrollera temperaturen då och då.

Formen ska vara kall eller ljummen.

Om formen blir varm eller det slår gnistor, så går den inte att mikra.

## Mikroeffektlägen

Ställ in den mikroeffekt du vill ha med knapparna.

90 W	för att tina upp värmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	tillaga kött och värma känslig mat
600 W	för att värma upp och tillaga mat
900 W	för att värma vätskor

### Anvisningar

- När du trycker på en knapp, så lyser effekten du valt.
- Mikroeffektläget 900 W går bara ställa in på maximalt 30 minuter. Alla andra effektlägen går att ställa in upp till 1 timme och 30 minuter.

## Ställa in mikron

Exempel: mikroeffekt 600 W, tillagningstid 17 minuter.

1. Ställ funktionsvredet på ☰.
2. Tryck på knappen för önskad mikroeffekt. Effektläge 600 W tänds och du får upp en föreslagen tid.
3. Ställ in tillagningstiden med + eller -.
4. Tryck på >|||<-knappen. Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Mikron slår av. Vrid funktionsvredet till nolläge. Du kan slå av signalen tidigare med ⏸-knappen.

### Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. Tryck till på >|||<-knappen när du stängt luckan. Funktionen går igång igen.


### Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med + eller -knappen.


### Ändra mikroeffekten

Tryck på knappen för nya mikroeffekten. Ställ in tillagningstiden med +|-knappen och slå på igen.

## Slå av ugnsfunktionen

Tryck på -knappen i ca 4 sekunder och vrid funktionsvredet till nolläge.

## Anvisningar





- Ställer du funktionsvredet på , så lyser alltid högsta mikroeffekten som förslag.
- Om du öppnar luckan vid tillagning fortsätter fläkten att gå.

# MikroKombi-funktionen


Då är en ugnsfunktion igång samtidigt som mikron är på. Du kan t.ex. göra köttfärslimpa. Slår du även på mikron, så blir köttfärslimpan klar snabbare.


Du kan slå på alla mikroeffektlägen.  
Undantag: 900 W.

## Lämpliga ugnsfunktioner

-  Varmluft
-  Över-/undervärme
-  Varmluftsgrill
-  Grill


## Ställa in MikroKombi-funktionen

Exempel: mikroeffekt 360 W, 17 minuter och varmluft  190 °C.


1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet och temperatur med termostatvredet.
2. Tryck på knappen för den mikroeffekt du vill ha.  
Du får upp en föreslagen tid.
3. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **-**.
4. Tryck på -knappen.

Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på displayen.



## Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Kombifunktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

## Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. Tryck till på -knappen när du stängt luckan. Funktionen går igång igen.

## Stäng av funktionen

Tryck till på -knappen. Ugnen pausar. Tryck på  en gång till, så startar ugnen igen.


## Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med **+** eller **-**-knappen.

## Ändra mikroeffekten

Tryck på knappen för nya mikroeffekten. Ställ in tillagningstiden med **+-**-knappen och slå på igen.

## Stänga av ugnsfunktionen

Håll -knappen intryckt i ca. 4 sekunder eller vrid tillbaka funktions- och termostatvreden till nolläge.

# Tillvalsknappen 1,2,3









Med tillvalsknappen kan du spara upp till tre olika mikrovågseffekter och -tider efter varandra och sedan slå på.

## Form

Använd alltid eldfast form som tål att mikras.

## Ställa in tillval

Ställ in en tillagningstid för tillvalen.


1. Vrid funktionsvredet till .
2. Tryck på -knappen.  
Du får upp  för första tillvalet på displayen.
3. Ställ in första mikroeffekten och tiden.
4. Tryck på -knappen.  
Du får upp  för andra tillvalet på displayen.
5. Ställ in andra mikroeffekten och tiden.
6. Tryck på -knappen.  
Du får upp  för tredje tillvalet på displayen.
7. Ställ in tredje mikroeffekten och tiden.
8. Tryck på -knappen.

Ugnen startar. Du får upp första tillvalet på displayen. Tillagningstiden räknar ned på displayen.


## Tillagningstiden har gått ut.

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



## Ändra inställning

Du kan bara ändra före start. Tryck på -knappen tills du får upp numret för tillvalet. Ändra inställning


## Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. Tryck till på -knappen när du stängt luckan. Funktionen går igång igen.


## Stäng av funktionen

Tryck till på -knappen. Ugnen pausar. Tryck på  en gång till, så startar ugnen igen.

## Stäng av ugnsfunktionen

Håll  intryckt i ca 4 sekunder eller vrid funktionsvredet till nolläge.

## Kolla tillagningstiden

Tryck en gång på -knappen.

## Anvisning:

Du kan även kombinera ugnsfunktionen med tillval. Ställ in ugnsfunktionen först.



# Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner. -knappen öppnar menyn och hoppar mellan de olika funktionerna. Du kan ställa in när klocksymbolerna lyser. Hakparenteserna [ ] visar vilken tidsfunktion som du påverkar. Inställd tidsfunktion ändrar du direkt med **+**- eller **-**-knappen, om klocksymbolen står inom hakparentes.

## Timer

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av ugnen. Timern har en egen signal. Det gör att du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

### 1. Tryck en gång på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen, står inom hakparentes.

### 2. Ställ in timertiden med **+**- eller **-**-knappen.

Förslagsvärde **+**-knappen = 10 minuter

Förslagsvärde **-**-knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång. -symbolen lyser på displayen och du ser hur timern räknar ned. De andra tidssymbolerna slocknar.

### Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 00:00. Slå av timern med -knappen.

### Ändra timertiden

Ändra timertiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder.

### Radera timertiden

Återställ timern till 00:00 med **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid eller klocka , tryck på tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

## Tid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut stängs ugnen av automatiskt. Du behöver alltså inte avbryta det du håller på med för att stänga av ugnen. Tillagningstiden överskrids inte av misstag.

Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

### 1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

### 2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.

### 3. Tryck två gånger på -knappen.

På displayen visas 00:00. Tidssymbolen tänds och visas inom hakparentes.



### 4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.

Föreslaget värde **+**-knappen = 30 minuter

Föreslaget värde **-**-knappen = 10 minuter



### 5. Tryck på -knappen.

Tillagningstiden räknar ned på displayen och -symbolen lyser. De andra tidssymbolerna slocknar.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheten avger en ljudsignal. Ugnsuppvärmningen stängs av. Displayen visar 00:00. Tryck på -knappen. Signalen upphör. Vrid funktionsvredet till noll. Ugnen är avstängd.

### Ändra tillagningstiden

Ändra tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först på -knappen.

### Radera tillagningstid

Återställ tillagningstiden till 00:00 med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Tillagningstiden är raderad. Har du satt timern, tryck först på -knappen.

### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid eller klocka , tryck på tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

## Färdigtid

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Ugnen startar automatiskt och är klar vid önskad tidpunkt. Du kan t.ex. sätta in maten i ugnen på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

Tänk på att inte låta livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

Exempel i bilden: klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar i ugnen 12:30.


### 1. Ställ in funktionsvredet.

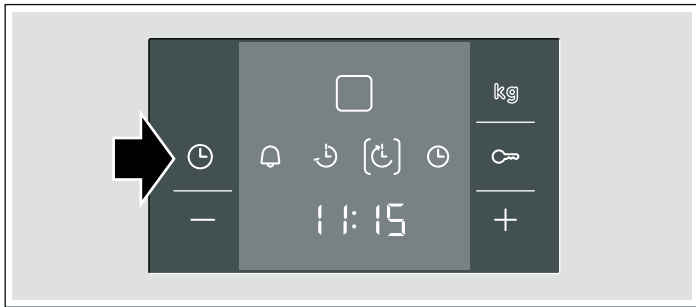
### 2. Ställ in termostatvredet.

### 3. Tryck två gånger på -knappen.

### 4. Ställ in tillagningstiden med **+**- eller **-**-knappen.


5. Tryck på -knappen.






 står inom hakparentes. Du får upp färdigtiden för maträtten.





6. Flytta fram färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen.




7. Tryck på -knappen.

Ugnen ställer sig i standbyläge. Displayen visar tiden när maträtten är klar och -symbolen står inom hakparentes.  och  slocknar. När ugnen startar räknas tiden ned på displayen och  står inom hakparentes. -symbolen slocknar.


#### Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Tryck på -knappen. Ställ in en ny tillagningstid med **+**- eller **-**-knappen. Du kan även trycka två gånger på -knappen och vrida funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

#### Flytta färdigtid






Flytta färdigtiden med **+**- eller **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Har du satt timern, tryck först två gånger på -knappen. Flytta inte färdigtiden om tillagningstiden redan har börjat räkna ned. Då blir inte slutresultatet som du tänkt dig.

#### Radera färdigtid


Återställ färdigtiden till aktuell tid med **-**-knappen. Ändringen blir utförd inom några sekunder. Ugnen slår på. Har du satt timern, tryck först två gånger på -knappen.


#### Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Hakparenteserna runt symbolen indikerar aktiv tidsfunktion.

Ska du kolla timer , tillagningstid , färdigtid  eller klocka , tryck på  tills respektive symbol står inom hakparentes. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

#### Klockan

-symbolen och fyra nollor lyser på displayen vid anslutning eller efter strömavbrott. Ställa klockan

1. Tryck på -knappen.  
Displayen visar 12:00.


2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

#### Ställa om klockan

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck fyra gånger på -knappen.

Klocksymbolerna lyser på displayen,  står inom hakparentes.

2. Ställ klockan med **+**- eller **-**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

#### Slå av klockan

Det går att slå av klockan. Se kapitlet *Ändra grundinställningar*.

## Barnspärr

Ugnen har barnspärr, så att barn inte kan slå på den av misstag.

Det går inte att göra några ugnsinställningar. Timern och klockan går att ställa in även när barnspärren är på.

#### Aktivera barnspärren

Förutsättning: det får inte finnas någon inställd tillagningstid och funktionsvredet ska vara i nolläge.

Håll -knappen intryckt i ca fyra sekunder.

-symbolen tänds på displayen. Barnspärren är på.

#### Stäng av barnspärren

Håll -knappen intryckt i ca fyra sekunder.

-symbolen slocknar på displayen. Barnspärren är avstängd.

#### Barnspärr vid programautomatiken


När programautomatiken är inställd fungerar inte barnspärren.

## Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna efter behov.





Grundinställning	Alternativ 0	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
<b>c0</b> Displayens ljusstyrka	-	natt	medel*	dag
<b>c1</b> <b>Signaltid</b> Ljudsignalens längd när tillagningstiden går ut.	-	ca 10 sek.	ca 2 min.*	ca 5 min.

\* Fabriksinställning




Grundinställning	Alternativ 0	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
<b>c2 Klocka</b> Hur klockan ser ut på displayen när ugnen är avstängd.	bara vid användning*	alltid*	-	-
<b>c3 Starta funktionen igen</b> Hur en funktion aktiveras igen när du har öppnat och stängt luckan.  Starta igen när luckan stängs: av *slå på funktionen igen med 	av*	automatiskt	-	-
<b>c4 Väntetid tills inställningen sparas</b>	-	ca 2 sek.	ca 5 sek.*	ca 10 sek.
<b>c5 Driftspänning</b>	220-230 V*	230-240 V	-	-
<b>c6 Återställa fabriksinställningarna</b> Återställer alla ändringar till grundinställningarna.	nej*	ja	-	-

\* Fabriksinställning

### Ugnen ska vara avstängd.

- Håll -knappen intryckt i ca 4 sekunder.  
Displayen visar aktuell grundinställning av signaltiden, t.ex.  för alternativ 2.
- Vill du ändra grundinställningen, tryck på  eller -knappen.

### 3. Bekräfta med -knappen.

Displayen visar nu nästa grundinställning. Med -knappen stegar du dig igenom alla nivåer och med  eller -knappen ändrar du dem.

### 4. Avsluta med att hålla -knappen intryckt i ca 4 sekunder. Alla grundinställningar sparas.

Du kan när som helst ändra grundinställningarna.

## Automatisk avstängning

Rör du inte inställningarna på ett par timmar, så slår den automatiska avstängningen av enheten. Ugnsuppvärmningen slår av. Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

### Automatisk avstängning slår av enheten

Enheten ger signal. Du får upp F8 på displayen. Ugnsuppvärmningen slår av.

Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

### Slå av automatisk avstängning

Ställ in en tillagningstid, så slår inte den automatiska avstängningen av enheten av misstag. Ugnsuppvärmningen är på tills tillagningstiden går ut.

## Skötsel och rengöring

Sköt och rengör mikron ordentligt, så håller den sig hel och fin. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör mikron ordentligt.

### Risk för kortslutning!!

Använd aldrig högtrycks- eller ångrengörare vid rengöring av ugnen.

### Risk för brännskador!!

Ugnen ska inte rengöras omedelbart efter att den har använts. Låt enheten svalna.

### Anvisningar

- Färgavikelser på produktfronten kan bero de olika material som ingår, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna i luckglaset som liknar ränder är i själv verket reflektioner från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavikelser. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.
- Dålig lukt, t.ex. efter att du lagat fisk, går att ta bort smidigt. Pressa ett par droppar citron i en kopp vatten. Sätt en sked i

koppen, så att vätskan inte stormkoker. Hetta upp vattnet i 1-2 minuter på maximalt mikroeffektläge.

### Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel 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
Enhetens front	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. Service eller återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Ugnen	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnrensning endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Front/luckans utsida	Fönsterputs: Torka torrt direkt med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Insidan av dörren	Fönsterputs: Torka torrt med en mjuk trasa. Använda 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.

### Självrengörande ytor i ugnsutrymmet

Ugnens bakvägg har en självrengörande emaljbeläggning. Den bakre väggen rengörs automatiskt när ugnen används. Kraftigare stänk kan ibland försvinna först efter det att ugnen använts ytterligare några gånger.

#### Anvisningar

- Använd aldrig ugnrensning på de självrengörande ytorna. Om det hamnar ugnrensning på bakväggen, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.
- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig skurbollar ugnrensning på de självrengörande ytorna.
- Missfärgningar på emaljen påverkar inte självrengöringen.

### Rengöra ugnsbotten, -tak och sidoväggar

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning. Sitter smutsen hårt, använd ugnrensning. Ugnrensning använder du i kall ugn.

### Rengöra luckglasen

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

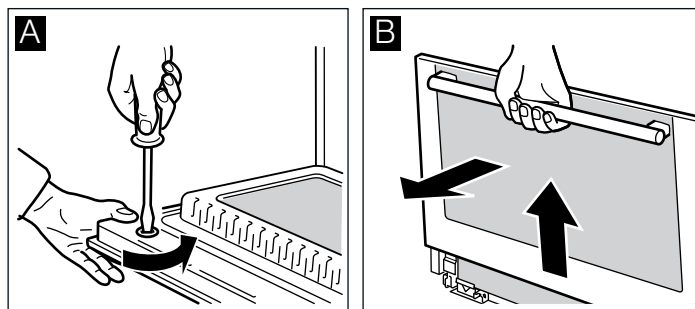
#### ⚠ Risk för brännskador!!

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

#### Demontering

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

3. Luta luckan lite och dra ur luckglas och handtag uppåt. (Bild B)



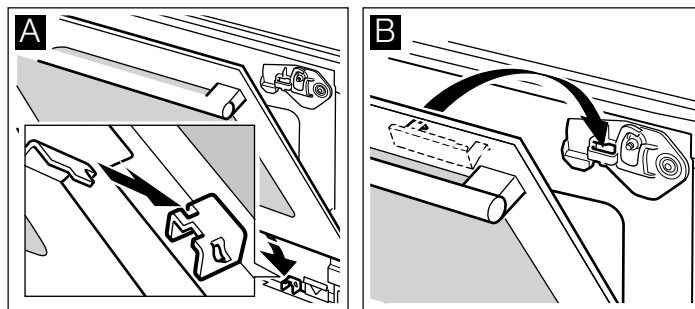
4. Stäng luckan.

#### Anvisningar

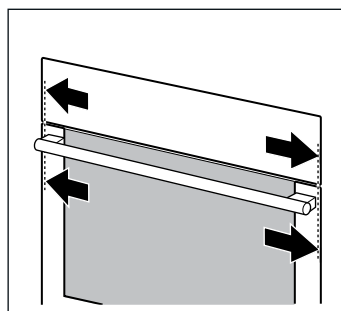
- Rengör glasen med fönsterputs och mjuk trasa.
- Använd inga kraftiga eller skurande medel. Använd inte glasskrapa.

#### Montering

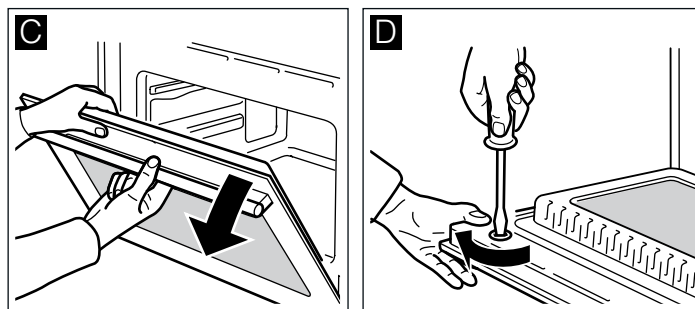
1. Sätt i det yttre luckglaset med båda händerna i urtagen. (Bild A)
2. Tryck ned luckglaset, för upp något och häkta i upptill. (Bild B)



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



3. Öppna luckan helt, håll ihop luckglasen med en hand. (Bild C)
4. Tryck ned luckan igen och skruva fast skruvarna ordentligt med spårskruvmejsel (8-11 mm bred), stäng luckan. (Bild D)



#### Obs!

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

## Rengöra lucktätningen

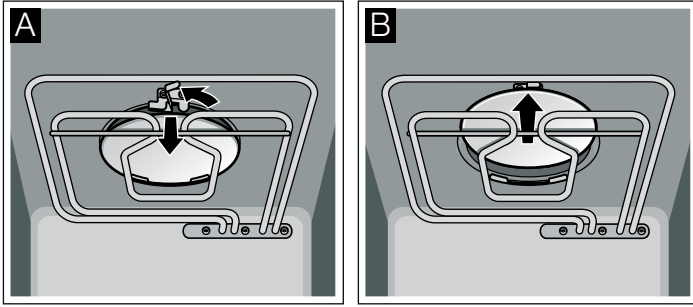
Du kan ta bort lampglaset i ugnstaket vid rengöring.

### **⚠ Risk för brännskador!!**

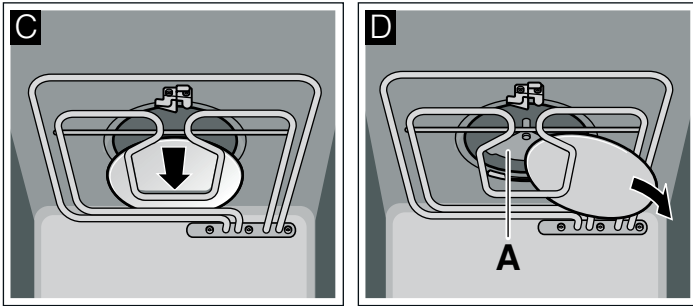
Ta aldrig ur luckglaset när du precis slagit av enheten. Ugnen ska vara kall.

### Demontering

1. Lägg en kökshandduk i ugnen.
2. Dra klammern i ugnstaket framåt. (bild A)  
Tryck lampglasets främre del nedåt med tummen. Släpp klammern.
3. Skjut glaset framåt med båda händerna och lägg det på grillelementet. (bild B)



4. Skjut lite bakåt igen. (bild C)
5. Luta i sidled nedåt och ta ut glaset. (bild D)



### **⚠ Risk för personskador!!**

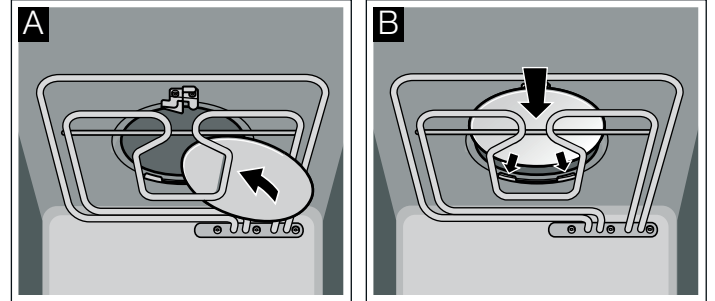
Rör eller rengör aldrig mikrovågsantennen (A)!

Vid lätt nedsmutsning:  
Skölj lampglaset med varmt vatten och diskmedel.

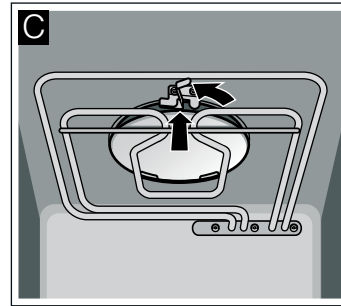
Om det är jättesmuttigt:  
Gör rent lampglaset i ugnen på samma sätt som emaljytorna.

### Montering

1. Skjut in glaset med den släta sidan nedåt och lägg det på grillelementet. (bild A)
2. Använd båda händerna och skjut in glaset bakåt i de två hakarna. (Bild B)



3. Dra klammern framåt och tryck lampglaset uppåt. Släpp klammern. (bild C)



Ta ut kökshandduken ur ugnen.

### **⚠ Risk för allvarliga personskador!!**

Använd aldrig enheten utan mikrons täckglas. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.

## Felsökningstabell

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Försök först åtgärda felet själv med hjälp av tabellen innan du kontaktar service.





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/anvisning
Enheten fungerar inte	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är hel i proppskåpet.
	Kontakten sitter inte i	Sätt i kontakten i uttaget
	Strömavbrott	Kolla om kökslampan lyser.
På displayen lyser ⏸ och fyra nollor. Strömavbrott		Ställ klockan.

### **⚠ Risk för stötar!!**

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Ugnen blir inte varm. Kolonet blinkar på displayen.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 20 sekunder. Inom ca 2 minuter måste du trycka in  -knappen och hålla kvar i ca 4 sekunder, tills kolonet lyser med fast sken.
Du får upp F8 på displayen.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Vrid funktionsvredet till nolläge.
Mikron startar inte.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål blivit fastklämt. Se till så att tätningsslisten är ren. Se till att inte tätningsslisten har snott sig.
	Mikron startar inte.	Tryck på  -knappen.
Enheten värms inte upp till inställd temperatur.	Du har inte tryckt på  -knappen.	Tryck på  -knappen.
Mikron stängs av utan särskild anledning.	Det är fel på mikron.	Kontakta kundtjänst om felet återkommer. Det går att använda ugnen även utan mikron.
Det tar längre tid än förut för maten att bli varm när mikron är på.	För låg mikroeffekt.	Välj högre effektläge.
	Du har satt in mer mat i enheten än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om i maten eller vänd då och då.

### Felmeddelanden

Får du upp felmeddelanden med  på displayen, tryck på -knappen. Passa på och ställ klockan igen. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta service.

Vissa felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Du får upp felmeddelande "E101" eller "E104" på klockdisplayen.	Temperaturgivaren har fallit bort.	Kontakta service. Du kan köra mikron separat.
Du får upp felmeddelande "E010", "E310", "E009" eller "E309" på klockdisplayen.	Tekniskt fel.	Kontakta service.

### Byta ugnslampa

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

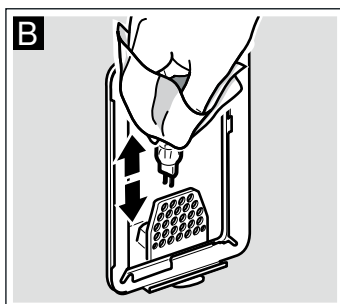
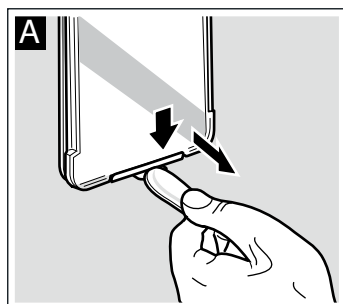
#### Risk för stötar!!

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

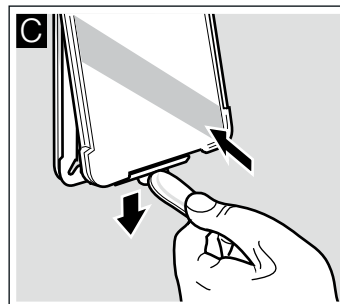
**Anvisning:** Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

#### Gör så här

1. Ta ur säkringen/slå av strömmen i proppskåpet.
2. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
3. Ta loss lampglaset. Öppna lampglaset underifrån. Om lampglaset är svårt att få bort kan du använda en sked till hjälp. (Bild A)
4. Ta ut lampan och byt mot en annan lampa av samma typ. (Bild B)



5. Sätt tillbaka lampglaset igen. (Bild C)



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

### Byta tätningsslist

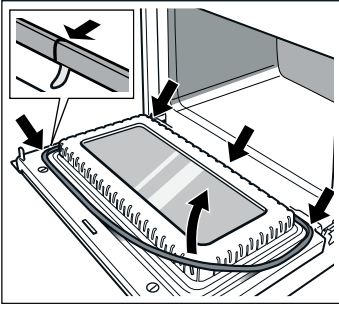
Om tätningsslisten är defekt måste den bytas ut. Nya tätningar beställer du hos kundtjänst. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

#### Risk för allvarliga personskador!!

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

1. Öppna ugnsluckan.
2. Ta bort den gamla tätningsslisten.

3. Det sitter fem hakar på tätningslisten. Fäst den nya tätningslisten på ugnsluckan med dessa hakar.



**Anvisning:** Tätningsändarnas anslutning till varandra nedtill i mitten är tekniskt betingad.

## Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

### E-nummer och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD), så kan vi hjälpa dig lättare. Typskylten med numren finns i ugnen. Fyll i enhetens uppgifter här redan nu, så slipper du leta efter dem när något går fel.

E-nr	FD-nr
Service ☎	

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

### Reparationsuppdrag och råd vid fel

**S** 0771 11 22 77  
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Enheten uppfyller kraven i standard EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att den använder mikrovågor för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att enheten är avsedd för hemanvändning.

## 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

Fövärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade 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. Därmed får du en kortare gräddningstid för den andra kakan.

Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

### Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

## Programautomatik


Programautomatiken gör det smidigt att tillaga maträtter. Du väljer program och anger maträttens vikt. Programautomatiken hämtar den optimala inställningen. Du kan välja mellan 20 program.

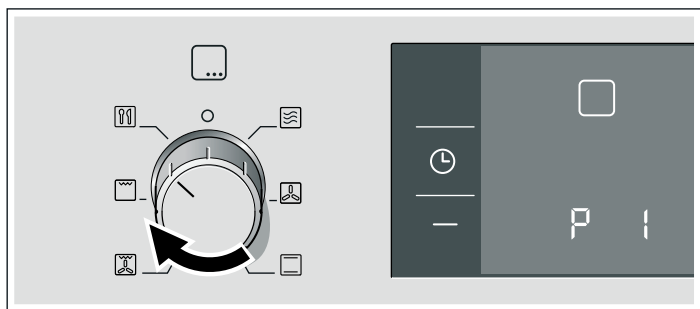
Exempel i bilden: vetebröd (program 2) på 1 kg.

### Inställning

Ställ in ugnen när du valt program. Termostatvredet ska vara i nolläge.



1. Ställ funktionsvredet på programautomatik .  
Du får upp första programnumret på displayen.



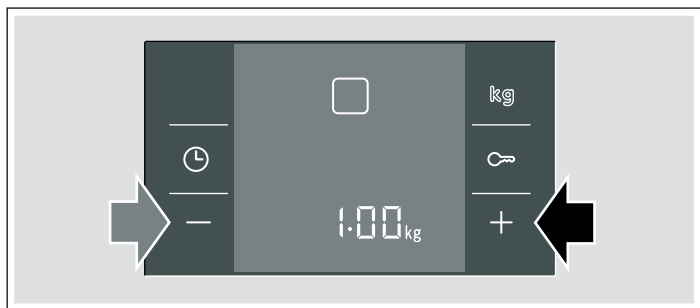
2. Ställ in programnumret med **+**- eller **-**-knappen.





3. Tryck på **kg**-knappen. Displayen ger viktförslaget 0,50 kg.




4. Ställ in vikten med **+**- eller **-**-knappen.



5. Tryck på -knappen. Programmet startar.  
Tillagningstiden räknar ned på displayen och -symbolen visas inom hakparentes.


#### Programmet avslutar

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 00:00. Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

#### Ändra programmet

Du kan inte ändra programnummer och vikt efter start.

#### Stänga av ett program

Håll -knappen intryckt i ca 4 sekunder och vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är avstängd.

#### Ändra tillagningstid och flytta färdigtid

Vid programautomatik kan du inte ändra tillagningstid och färdigtid.

#### Upptining och tillagning med programautomatik

##### Anvisningar

- 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. Följ de anvisningar som finns om tillbehör i programtabellen.
- Ställ in maten i kall ugn.
- Du hittar en tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktintervall samt vilka tillbehör du behöver i anslutning till anvisningen.
- Du kan inte ange vikter utom viktintervallet.
- Vissa maträtter ger signal efter en stund. Då ska du vända maten eller röra om.

##### Upptining

##### Anvisningar

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18 °C.
- Lägg det djupfrysda i en låg form, t.ex. en glas- eller porslinstallrik.
- 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 temperaturutjämnas 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 formen.
- 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.

Programnr	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
<b>Upptining</b>			
1	Helt bröd*** Vetebröd, flerkornsbröd, fullkornsbröd	0,20 - 1,50	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



Programnr		Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
2	Kaka, torr*	Sockerkakor utan glasyr, vetebröd	0,20 - 1,50	Plan, öppen form galler, fals 1
3	Köttfärs*	Nöt-, lamm-, fläskfärs	0,20 - 1,00	Plan, öppen form galler, fals 1
4	Hel fågel**	Kyckling, anka	0,70 - 2,00	Plan, öppen form galler, fals 1
5	Hel fisk**	Forell, torsk	0,20 - 1,20	Plan, öppen form galler, fals 1

\* Signal för vändning efter ca halva tiden

\*\* Signal för vändning efter  $\frac{1}{3}$  och  $\frac{2}{3}$  av tiden

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

## Tillagning

### Grönsaker

#### Anvisningar

- färska grönsaker:  
Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 2 matskedar vatten per 100 g grönsaker.
- frusna grönsaker:  
Passar bara förvårdade, inte färdiglagade grönsaker. Programmet passar inte för djupfryssta, stuvade grönsaker. Häll på 1 till 2 matskedar vatten per 100 gram. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.
- Låt grönsakerna vila ytterligare ca 5 minuter när programmet är slut.

### Potatis

### Anvisningar

- Skalad potatis:  
Skär i lika stora bitar. Håll på två matskedar vatten och lite salt per 100 gram potatis.
- Låt potatisarna vila ytterligare ca 5 minuter när programmet är slut. Häll först av det vatten som bildats.

### Ris

#### Anvisningar

- Använd inte ris i kokpåse. Ris ger kraftigt skum vid tillagningen. Ställ in bruttovikten (utan vätska). Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris.
- Låt grynen dra ytterligare ca 5 till 10 minuter när programmet är slut.

### Fisk

**Anvisning.** Fiskfilé, färsk:

Tillsätt 1 - 3 matskedar vatten eller citronsaft.

Programnr		Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
	<b>Tillaga</b>			
6	Grönsaker, färska*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,20 - 1,00	täckt form, galler, Fals 1
7	Grönsaker, frysta*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,20 - 1,00	täckt form, galler, Fals 1
8	Skalad potatis*	Fast, halvfast eller mjölig potatis	0,20 - 1,00	täckt form, galler, Fals 1
9	Ris, långkornigt ris*		0,10 - 0,50	Hög form galler, fals 1
10	Ånga färsk fiskfilé	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös	0,20 - 1,00	täckt form, galler, Fals 1

\* Signal för omrörning efter halva tiden.

## Kombitillagning

### Pizza

**Anvisning.** Använd förgräddad, fryst pizza.

### Fågel

#### Anvisningar

- Lägg kyckling med bröstsidan ned i formen.

### Kött

#### Anvisningar

- Tillaga rostbiff först med fettsidan nedåt.
- Nötstek, kalvstek, lammfiol och fläskstek:  
Steken ska täcka formbotten till två tredjedelar. Häll 0,5 dl vätska runt steken. Tillsätt ytterligare 0,5-1 dl vätska efter vändning, om det behövs.
- Tillsätt 0,5-1 dl vätska till köttfärslimpan.
- Låt den vila ytterligare ca 10 minuter när programmet är slut.

- Lägg kycklingdelarna med skinnsidan upp i formen.
- Tillaga kalkonbröst utan skinn. Tillsätt 1-1,5 dl vätska till kalkonbröset. Tillsätt ytterligare 0,5-1 dl vätska efter vändning, om det behövs.
- Låt kalkonbröset vila ytterligare ca 10 minuter när programmet är slut.

Programnr	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
<b>Kombitillagning</b>			
11	Pizza, djupfryst	Pizza med tunn botten, förgräddad	Långpanna Fals 1
12	Lasagne, djupfryst		öppen form, galler, Fals 1
13	Kyckling, färsk***	Hel kyckling	Hög form galler, fals 1
14	Kycklingdelar, färska	Kycklinglår, kycklinghalvor	Hög form galler, fals 1
15	Kalkonbröst, färskt*	Kalkonbröst utan skinn	täckt form, galler, Fals 1
16	Nötstek, färsk**		täckt form, galler, Fals 1
17	Rostbiff, färsk*	5-6 cm hög rostbiff	öppen form, galler, Fals 1
18	Fläskstek, färsk***	Fläskkarré, utan ben, helgskinka	täckt form, galler, Fals 1
19	Lammfiol, färsk*	Benfri lammfiol	täckt form, galler, Fals 1
20	Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	täckt form, galler, Fals 1

\* Signal för vändning efter ca halva tiden

\*\* Signal för vändning efter  $\frac{1}{3}$  och  $\frac{2}{3}$  av tiden

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

## Testat i vårt provkök.

Här hittar du fler olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikroeffekt som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

### Anvisningar

- Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall och tom ugn. Förvärm bara om det står i tabellen. Ta ut de tillbehör du inte behöver ur ugnsutrymmet före användning.
- Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd de medföljande tillbehören. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller service.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

### Upptining

#### Anvisningar

- 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 upptiningstiden kan du ta av folien.

### Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn

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

Tiderna i tabellerna är riktvärden. De är beroende av formen 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 - knappt dubbla tillagningstiden, halv mängd - halva tillagningstiden.

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

- Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger. Avlägsna vätskan som bildas vid vändningen.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 60 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
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.	

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
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 då och då
	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
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 då och då
	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 då och då
	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 då och då och dela på tinade delar
	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.	
Hela bröd	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd då och då
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	bara för kakor utan glasyr, grädde eller kräm, dela på kakbitarna
	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.	bara 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

#### Anvisningar

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar avsedda för mikron. 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 i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämnings syfte.
- 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	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Ta ut maten ur förpackningen; täck över vid uppvärmning
Soppa	400-500 g	600 W, 8-13 min.	täckt form
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min.	täckt form
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	täckt form
	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.	täck form; tillsatt vätska
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-12 min.	täckt form; tillsatt 1 msk vatten
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11-16 min.	tillaga utan tillsatt vatten

### Värma upp maträtter

#### Risk för skällning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. 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.

## Anvisningar

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar avsedda för mikron. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.
- Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

- Rör om eller vänd maträtterna flera gånger. Kontrollera temperaturen.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Värma på mat	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Ta ut maten ur förpackningen; täck över vid uppvärmning
Drycker	1,5 dl	900 W, 1-3 min.	Sätt en sked i glaset, varm inte alkoholhaltiga drycker för mycket; kontrollera då och då
	3 dl	900 W, 3-4 min.	
	5 dl	900 W, 4-5 min.	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	50 ml	360 W, ½-1 min.	Ställ nappflaskorna på ugnsbotten utan napp eller lock; skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen; kontrollera temperaturen
	1 dl	360 W, 1-1½ min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	
Soppa 1 kopp	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
Soppa, 2 koppar	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
Soppa, 4 koppar	à 175 g	900 W, 4-6 min.	
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 7-10 min.	övertäckt
Gryta	400 g	600 W, 5-7 min.	täckt form
	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

### Anvisningar

- 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 form. 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 tillagningen bör maträtten vila i 2 till 5 minuter i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Hel kyckling, färsk, utan inkråm	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	vänd efter halva tiden
Fiskfillé, färsk	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 6-10 min.	skär i lika stora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om då och då
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Potatis	250 g	600 W, 8-11 min.	skär i lika stora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om då och då
	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 en hög, täckt form
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	5 dl	600 W, 5-8 min.	rör om 2-3 gånger med vispen
Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	-

## Popcorn för mikrovågsugn

### Anvisningar

- Använd eldfasta, låga formar av glas, t.ex. locket till en gratängform, en glastallrik eller ett glasfat (Pyrex)
- Ställ alltid formen på gallret, på fals 1.
- Använd inte porslin eller väldigt djupa tallrikar.
- Ställ in enligt anvisningarna i tabellen. Ibland kan tiden behöva anpassas, beroende på produkt och mängd.

- För att popcornen inte ska brännas ska popcornpåsen tas ut och skakas efter 1 minut och 30 sekunder. Var försiktig, det är varmt!

### ⚠ Risk för skällning!!

- Öppna popcornpåsen försiktigt, het ånga kan strömma ut.
- Ställ aldrig in maximal mikrovågseffekt.

	Vikt	Tillbehör	Fals	Mikroeffektläge i W, Tillagningstid i minuter
Popcorn för mikrovågsugn	1 påse à 100 g	Form, galler	1	600 W, 4 min.

## Mikrotips

Hittar du ingen inställning för den mängd mat du har?	Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel: Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tid Halv mängd = halva tiden
Maten blir för torr.	Välj kortare tillagningstid eller lägre mikroeffekt nästa gång. Täck över maten, eller tillsätt lite mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden har gått ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och hög mat tar längre tid.
Maten är överkokt i kanten men inte färdig i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då samt välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokt utvändigt men inte tinad i mitten när upptiningen är klar.	Välj lägre mikroeffekt nästa gång. Tinar du stora volymer måste du vända livsmedlet flera gånger.

## Kakor, tårter och småkakor

### Till tabellerna

#### Anvisningar














- 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 baknytta.

- Det finns mer information under *Tips vid bakning* vid tabellerna.
- Ställ alltid kakformarna mitt på gallret.








### Bakformar

**Anvisning:** Mörka bakformar av metall är mest lämpliga.

Formkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	1		160-180	90 W	30-40
Sockerkaka, fin (t.ex. sandkaka)	Krans-/formbrödsform	1		150-170	-	60-80
Tårtbotten av sockerkakssmet	Pajform	2		160-180	-	25-35
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Spring-/sockerkaksform	1		160-180	90 W	30-40
Biskvibotten, 2 ägg	Pajform	1		150-160	-	20-25
Rulltårta, 6 ägg, förvärm	mörk springform	1		170-180	-	30-40
Mördegsbotten med kant	mörk springform**	1		170-190	-	30-40
Fruktkaka eller cheesecake med mördegsbotten*	mörk springform	2		160-170	180 W	30-40
Schweizisk kaka	mörk springform	1		190-200	-	40-50
Gugelhupf	Gugelhupfform	1		160-180	90 W	30-40
Nötkaka	mörk springform	1		170-180	90 W	35-45
Tunn pizza, lite fyllning, förvärm	rund pizzaplåt	1		220-240	-	15-20
Pajer	mörk springform**	1		180-190	-	50-60

\* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

\*\* ställ på långpannan

Kakor i långpannan	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	-	25-35
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 saftig fyllning (frukt)	Långpanna	2		170-190	-	45-55
Mördeg med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	-	25-35
Mördeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	1		160-180	-	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	1		190-200	-	40-50

Kakor i långpannan	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Rulltårta, förvärm ugnen	Långpanna	2	☐	170-190	-	10-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Långpanna	2	☐	160-180	-	40-50
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	2	☐	150-170	-	60-70
Tysk stollen på 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
Lök- och baconpaj, förvärm	Långpanna	2	☐	240-250	-	15-20

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Långpanna	2	☐	150-170	20-30
Nötkakor	Långpanna	2	☐	120-140	35-45
Maräng	Långpanna	2	☐	80-100	90-110
Muffins	Muffinsplåt på galler	2	☐	160-180	35-45
Petit-chouxer	Långpanna	2	☐	200-220	30-40
Smördegskakor	Långpanna	2	☐	170-190	25-25
Jäsdeggar	Långpanna	2	☐	200-220	20-30

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl*	Långpanna	2	☐	250 + 170	10 40-50
Foccacia*	Långpanna	2	☒	220-240	15-20
Småfranska*	Långpanna	2	☐	200-220	20-30
Jästa småfranska, söta*	Långpanna	2	☐	190-210	15-25

\* Förvärm ugnsutrymmet.

## Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Du bör använda en bakform av silikon, glas, plast eller keramik.	Formen måste vara eldfast och tåla 250 °C. Kakorna blir inte så bruna i de här formarna. Om du använder mikrovågsugnen kan tillagningstiden bli kortare än vad tabellen anger.
Så här ser du om sockerkakan är klar.	Ca 10 minuter innan angiven gräddningstid går ut sticker du en tandpetare i kakans tjockaste del. Fastnar inte smeten på tandpetaren, så är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Minska degspadet nästa gång eller ställ ugnstemperaturen ca 10 grader lägre och öka gräddningstiden. Följ den omrörningstid som receptet anger.
Kakan är högre i mitten än i kanterna.	Smörj bara formbotten. 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. Sätt temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är kletig inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. På kakor med saftig fyllning förgräddar du botten, strö på mandel eller ströbröd och sedan lägger du på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter, så lossnar den lättare från formen. Lossar den fortfarande inte, så kan du dra med kniv längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen ordentligt nästa gång.
Du har mätt upp ugnstemperaturen med egen termometer och sett en avvikelse.	Tillverkaren mäter ugnstemperaturen med ett provgaller efter en viss tid mitt i ugnsutrymmet. Formar och tillbehör påverkar det uppmätta värdet, så du får alltid 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 för stekning och grillning* i anslutning till tabellerna.

### Formar

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

Formen kan bli mycket varmt. Använd grytlappar när du tar ut formen.

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

### Tips om stekning

Använd en hög stekgryta när du steker kött och fågel.

Kontrollera att formen får plats i ugnen. Den får inte vara för stort.

Kött:

Täck grytans botten med ett tunt lager vätska. Tillsätt mer

### Nötkött

#### Anvisningar

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

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 kötsaften bättre.

Fågel:

Vänd på 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 kötsaft och blir torrt.

Mörkt kött, t.ex. nötkött, bryns snabbare än ljust kött som t.ex. kalv- eller 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 helt normalt. Hur ofta det sker beror på det inställda grilläget.

### Anvisningar vid ångkokning

Använd ett gryta med lock när du ångkokar fisk.

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

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

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

Nötkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Nötstek, ca 1 kg	täckt form, galler	1		190-210	-	120-140
Nötstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		180-200	-	140-160
Nötstek, ca 2 kg	täckt form, galler	1		170-190	-	160-180
Oxfilé, medium, ca 1 kg	täckt form, galler	1		200-220	90 W	30-40
Oxfilé, medium, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		230-240	90 W	45-55
Rostbiff, medium, ca 1 kg	öppen form, galler	1		240-250	180 W	30-40
Biffar, medium, 3 cm tjocka	Långpanna + Galler	1 3		3	-	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 5-10

### Kalvkött

**Anvisning:** Vänd kalvstek och -lägg efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.

Kalvkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Kalvstek, ca 1 kg	täckt form, galler	1		210-220	90 W	60-70
Kalvstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-210	90 W	70-80
Kalvstek, ca 2 kg	täckt form, galler	1		190-200	90 W	80-100
Kalvlägg, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		190-200	-	120-130

### Fläskkött

#### Anvisningar

- Vänd magert fläskkött och stekar utan svål efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Lägg steken med svålen upp i formen. Snitta svålen. Vänd inte steken. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd inte fläskfilé och kassler. Låt till sist vila i ytterligare ca 5 minuter.
- Vänd karréskivor efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Fläskkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Stek utan svål (t.ex. karrébit), ca 750 g	täckt form, galler	1		220-240	180 W	40-50
Stek med svål (t.ex. karrébit), ca 1,5 kg	öppen form, galler	1		180-200	-	150
Stek med svål (t.ex. karrébit), ca 2 kg	öppen form, galler	1		170-190	-	180
Fläskfilé, ca 500 g	täckt form, galler	1		210-230	90 W	20-25
Fläskstek, mager, ca 1 kg	täckt form, galler	1		210-230	90 W	50-60
Fläskstek, mager, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	90 W	70-80
Fläskstek, mager, ca 2 kg	täckt form, galler	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Kassler med ben, ca 1 kg	öppen form, galler	1	-	-	360 W	45-50
Karréskivor, 2 cm tjocka	Långpanna + Galler	1 3		2	-	1:a sidan: ca 15-20 2:a sidan: ca 10-15

### Lamm- och viltkött

**Anvisning:** Vänd lamm och vilt efter halva tiden.

Lamm- och viltkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Lammrygg med ben, ca 1 kg	öppen form, galler	1		190-210	-	40-50
Benfri lammfiol, medium, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		180-200	-	90-100
Rådjursadel med ben, ca 1 kg	täckt form, galler	1		210-220	-	40-50
Benfri rådjursstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		180-190	-	105-120
Vildsvinsstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	-	90-100
Hjortstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	-	90-100
Kanin, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	90 W	25-35

### Övrigt

#### Anvisningar

- Låt köttfärsen vila i ytterligare ca 10 minuter till slut.
- Vänd korvarna efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Övrigt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Köttfärs, ca 1 kg kött	öppen form, galler	1		170-190	600 W, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	-
Grillkorv, 4-6 st. à ca 150 g	Långpanna + Galler	1 3		3	-	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 5-10

### Fågel

#### Anvisningar

- Lägg hel kyckling, kycklingbröst och småkalkon med bröstsidan ned. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.
- Lägg gödkyckling med bröstsidan ned. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av tiden och ställ mikroeffekten på 180 W.
- Lägg kycklinghalvor och kycklingdelar med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Vänd anka och gås efter  $\frac{1}{3}$  och  $\frac{2}{3}$  av tiden.
- Lägg ank- och gåsbröst med skinnsidan ned. Vänd efter halva tiden.
- Vänd gåslår efter halva tiden. Picka skinnet.
- Vänd kalkonstek efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.
- Lägg kalkonbröst och -klubbor med skinnsidan ned. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.

Fågel	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel, ca 1,2 kg	täckt form, galler	1		230-250	360 W	25-35
Gödkyckling, hel	täckt form, galler	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25

\* Häll 0,5 dl vatten i långpannan



Fågel	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Kycklinghalvor, à 500 g	öppen form, galler	1		180-200	360 W	30-35
Kycklingdelar, ca 800 g	öppen form, galler	1		190-210	360 W	30-35
Kycklingdelar, ca 1,5 kg	öppen form, galler	1		190-210	360 W	35-40
Kycklingfilé, ca 500 g	öppen form, galler	1		190-210	180 W	25-30
Anka, hel, 1,5 till 1,7 kg	Långpanna	1		170-190	180 W	60-80
Ankbröst, 2 st. à 300 till 400 g	Galler + Långpanna*	2 1		3	90 W	18-22
Gås, hel, 3 till 3,5 kg	Långpanna	1		170-190	180 W	80-90
Gåsbröst, 2 st. à 500 g	Galler + Långpanna*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gåslår, 4 st. ca 1,5 kg	Galler + Långpanna*	2 1		170-190	180 W	30-40
Minikalkon, hel, ca 3 kg	Långpanna	1		170-180	180 W	60-70
Kalkonrullader, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		190-200	180 W	60-70
Kalkonbröst, ca 1 kg	täckt form, galler	1		200-210	-	80-90
Kalkonklubbor, ca 1,3 kg	täckt form, galler	1		210-230	360 W	45-50

\* Häll 0,5 dl vatten i långpannan

## Fisk-

### Anvisningar

- Lägg hela fisken mitt på gallret vid grillning, t.ex. forell.
- Tillaga hel, ångkokt fisk med ryggen upp.

Fisk	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Fisk hel, t.ex. forell ca 300 g, grillad	Långpanna + Galler*	1 3		2	-	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 8-12
Fiskkotlett t.ex. lax, grillad, 3 cm tjock	Långpanna + Galler*	1 3		3	-	1:a sidan: ca 10-12 2:a sidan: ca 8-12
hel fisk, 2-3 st. à 300 g, grillad	Långpanna + Galler*	1 3		2	-	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 10-15
hel fisk, ca 1 kg, ångkokt	täckt form, galler	1	-	-	600 W	10-15
hel fisk, ca 1,5 kg, ångkokt	täckt form, galler	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
hel fisk, ca 2 kg, ångkokt	täckt form, galler	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Fiskfilé, t.ex. gråsej, ca 800 g, ångkokt	täckt form, galler	1	-	-	600 W	9-14

\* Olja in gallret först.

## 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 stekermometer (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, varma mackor

### Anvisningar

- Tabellvärdena gäller kall ugn.

- Använd en stor, låg form till gratänger. I höga, små formar blir tillagningstiden längre och maten mörkare på ovensidan.

- Ställ gratängen på gallret i ett kärl som är lämpat för mikrovågor.
- Låt lådor och gratänger eftergräddas i ytterligare 5 minuter i avstängd ugn.
- Använd en 4 till 5 cm hög gratängform till lådor, potatisgratänger och lasagne.
- Häll sufflé i portionsformar eller i en hög gratängform. Förvärm ugnsutrymmet.
- Varma mackor: Placera 4 stycken brödsivor bredvid varandra mitt på långpannan. Om du gör 12 stycken, fördela jämnt i långpannan.

Gratänger, varma mackor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grillåge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Pudding, söt, ca 1,5 kg	öppen form, galler	1		140-160	360 W	25-35
Sufflé	öppen form, galler	1		160-180	-	40-50
Sufflé i portionsformar	Galler	1		200-210	-	12-17
Lasagne, ca 1 kg	öppen form, galler	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne ca 2 kg	öppen form, galler	2		180-200	600 W	20-30
Potatisgratäng på råa ingredienser, ca 1,1 kg	öppen form, galler	1		170-190	600 W	20-25
Varma smörgåsar, 4 st.	Långpanna	2		3	-	8-13
Varma smörgåsar, 12 st.	Långpanna	2		3	-	9-14

## Färdigmat

### Anvisningar

- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- Tabellvärdena gäller kall ugn.
- Lägg inte pommes frites, kroketter och rösti på varandra.
- Vänd fiskpinnar, kycklingsticks, nuggets och grönsaksburgare efter halva tiden.
- Ställ gräddtårtan, utan tillbehör, på ugnsbotten, fals 0.

Färdigmat	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Tunn pizza	Långpanna	1		210-230	-	20-25
Tjock pizza	Långpanna	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Långpanna	1		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Långpanna	2		180-190	-	15-20
Pommes frites	Långpanna	1		220-230	-	20-25
Kroketter	Långpanna	1		200-220	-	25-35
Rösti, kroppkakor	Långpanna	2		200-220	-	25-35
Småfranska, baguette	Galler	2		200-220	-	15-20
Salta kringlor, förgräddade	Långpanna*	2		190-210	-	20-25
Bake-off-frallor eller -baguetter	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
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

\* Täck långpannan med bakplåtspapper.

Bakplåtspapperet måste klara temperaturerna.

# Provrätter

Provningsinstitutet använder de här rätterna för att testa kvalitet och funktion på kombiugnar med mikrofunktion.

Enligt standard EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)

## Tina upp i mikron

Maträtt	Mikroeffekt i W, 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.

## Mikra mat

Maträtt	Mikroeffekt i W, 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.

## Kombitillagning med mikro

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Ugnsfunktion	Temperatur i °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.

\* Sätt in gallret på fals 2 och långpannan på fals 1.

## Gräddning

### Anvisningar

- Tabellen gäller kall ugn.
- Äppelpaj: ställ mörka springformar diagonalt.

	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid i minuter
Spritskakor	Långpanna	2		160-180	20-30
	Långpanna	2		150-170	20-30
Småkakor	Långpanna	2		150-170	25-35
	Långpanna	2		140-160	25-35
Sockerkaka	Springform på gallret	1		170-180	30-40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	2		170-190	45-55
Äppelpaj	2 st. Ø 20 cm-springformar + långpanna	1		180-200	70-90

## Grilla

	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd*	Galler	3		3	1-2
Hamburgare, 12 st**	Galler + långpanna	3 1		3	30

\* Förvärm i 5 minuter.

\*\* Vänd efter halva tiden.

# Akrylamid i livsmedel

## Vilka livsmedel gäller det?

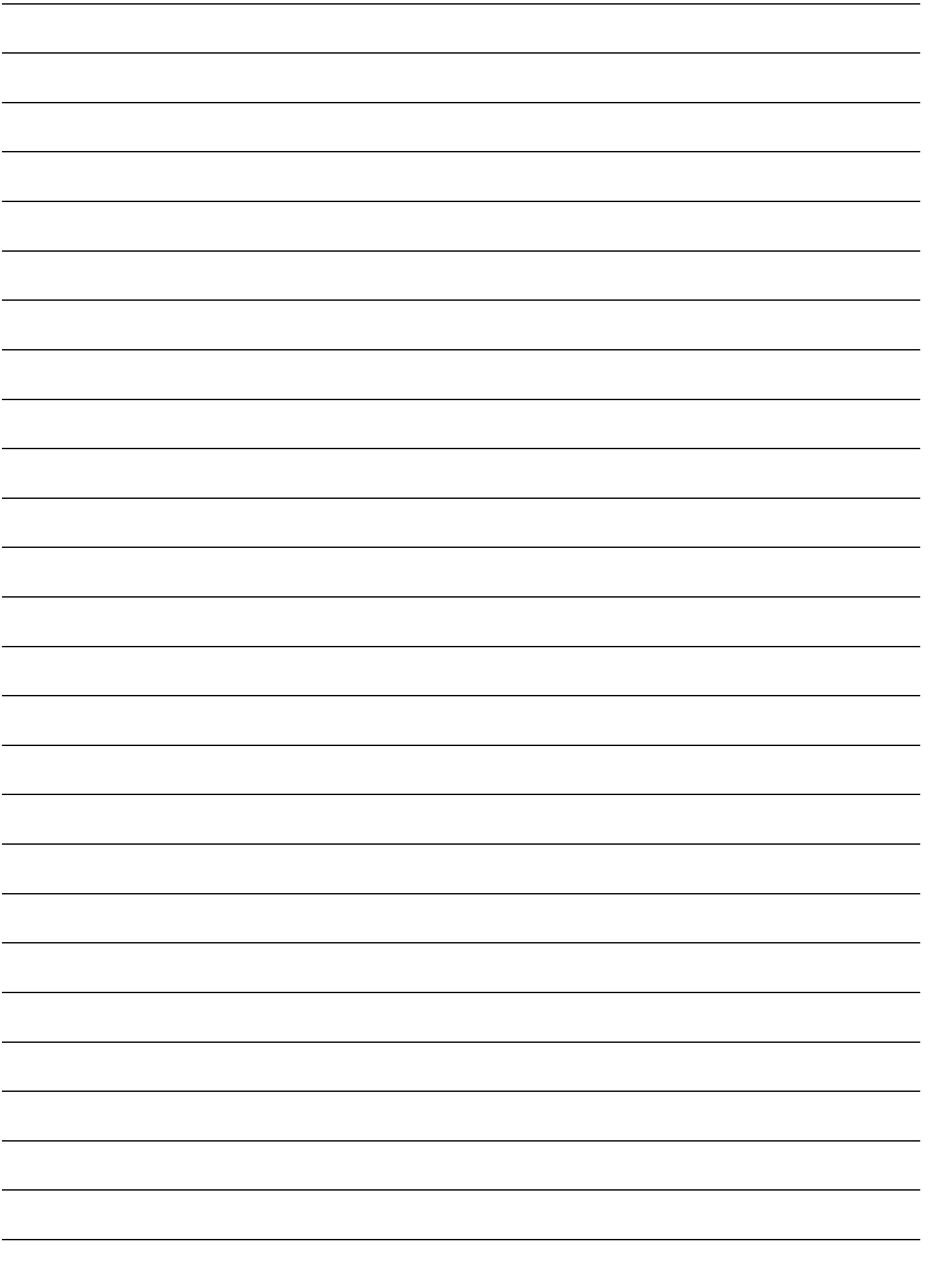
Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiscips, pommes

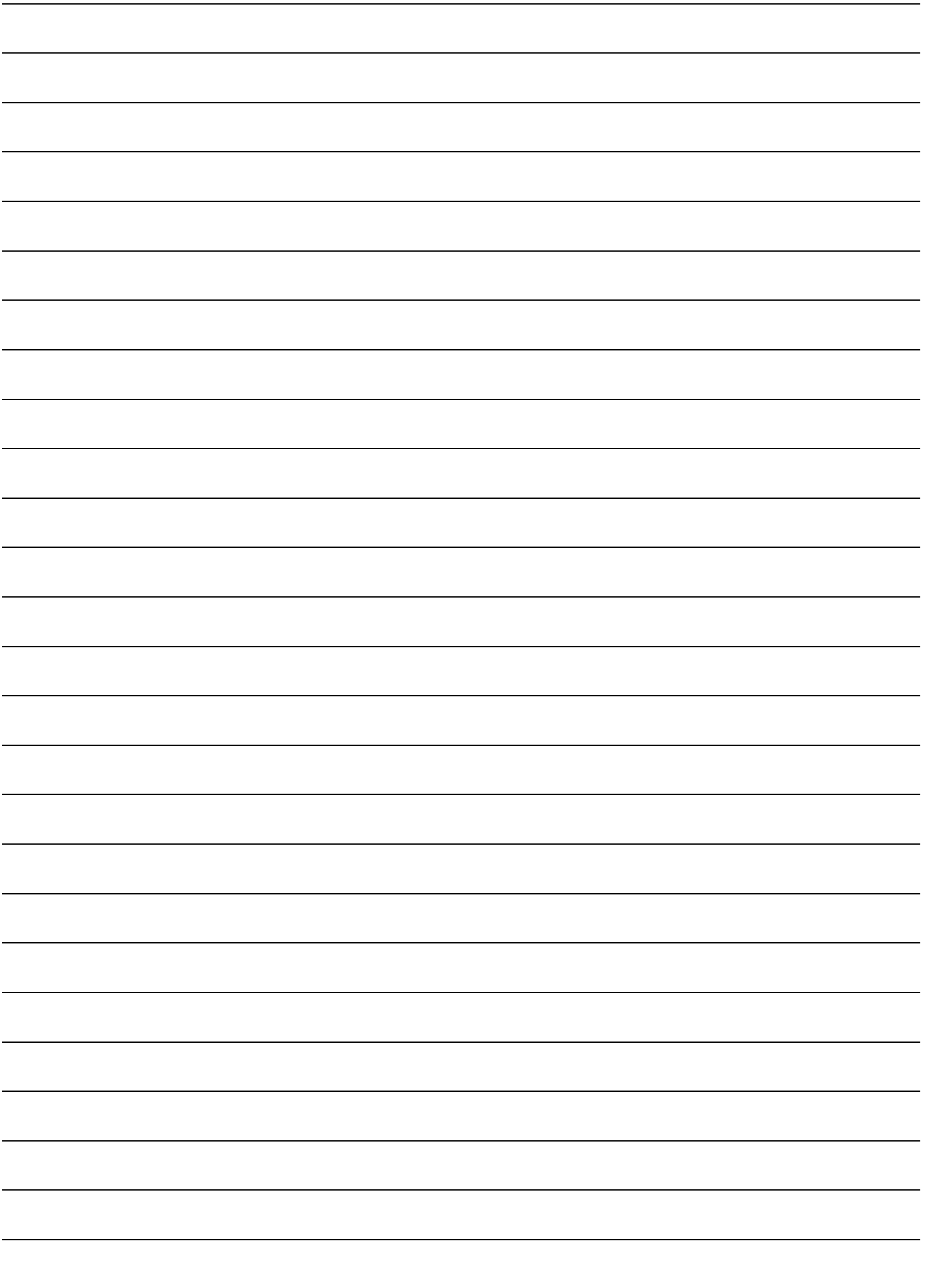
frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

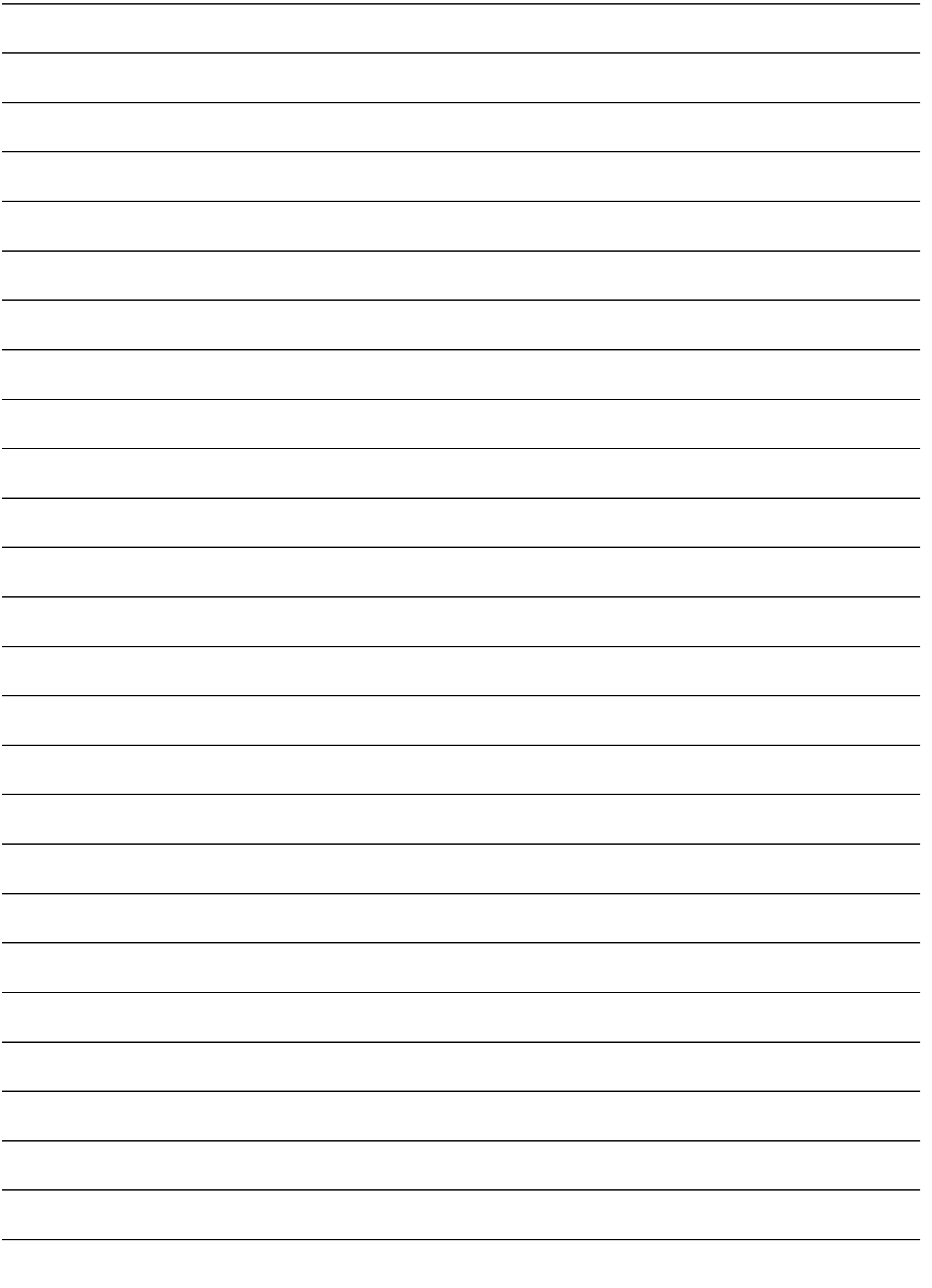
---

<b>Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten</b>	
Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Baka småkakor Pommes frites i ugnen	Med över- och undervärme på max. 200 °C, med 3D-varmluft eller varmluft på max. 180 °C. Med över- och undervärme på max. 190 °C, med 3D-varmluft eller varmluft på max. 170 °C. Ägg eller äggula minskar förekomsten av akrylamid. Fördela ett lager jämnt över plåten. Tillaga minst 400 g per plåt, så att inte dina pommes frites blir torra.

---









Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND