



SIEMENS



Kompaktugn med mikro

HB84K.52S

siemens-home.com/welcome

sv Bruksanvisning

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3	Automatisk avstängning	13
Skadeorsaker	5	Skötsel och rengöring	13
Din nya enhet	6	Rengöringsmedel.....	13
Kontroller	6	Rengöra lucktätningen.....	13
Knappar och displayer.....	6	Rengöra luckglasen	14
Termostatvred.....	6	Felsökningstabell	15
Funktionsvred	6	Felsökningstabell	15
Ugnsutrymme	7	Byta ugnslampa	16
Dina tillbehör	7	Byta tätningslist	16
Använda tillbehör	7	Service	16
Extratillbehör	7	E-nummer och FD-nummer.....	16
Kundtjänstartikel.....	7	Energi- och miljötips	17
Före första användning	8	Spara energi	17
Ställa klockan	8	Återvinning	17
Värma upp ugnen	8	Programautomatik	17
Rengöra tillbehören	8	Formar.....	17
Luckspärr.....	8	Inställning	17
Ställa in ugnen	8	Upptining och tillagning med programautomatik	18
Ugnsfunktion och temperatur	8	Testat i vårt provkök	20
Mikron	8	Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn.....	20
Om kärl och formar	9	Mikrotips	23
Mikroeffektlägen.....	9	Kakor, tårter och småkakor.....	23
Ställa in mikron.....	9	Tips vid gräddning.....	24
MikroKombi-funktionen	9	Stekning och grillning	24
Ställa in MikroKombi-funktionen.....	9	Tips vid stekning och grillning.....	27
Tillvalsknappen 1,2,3	10	Gratänger, varma mackor	27
Ställa in tillval	10	Färdigmat	28
Ställa in tidsfunktioner	10	Provrätter	28
Timer	10	Gräddning	29
Tid	10	Grilla	29
Färdigtid.....	11	Akrylamid i livsmedel	29
Klockan.....	11		
Barnspärr	12		
Slå på barnspärren.....	12		
Slå av barnspärren	12		
Barnspärr vid programautomatiken	12		
Ändra grundinställningar	12		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.siemens-home.com** och onlineshop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportsador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under

överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.
- Enheten blir mycket varm. Är enheten inbyggd i stomme med dekorlucka, så ackumulerar värmen om dekorluckan är

stängd. Använd bara enheten med öppen dekorlucka.

Explosionsrisk!

Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan skada ytan på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten med jämna mellanrum och ta bort matrester direkt. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena; se även kapitlet *Skötsel och rengöring*.
- Skadad lucka eller tätningslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tätningslisten är skadad. Kontakta service!
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.
- Mikra mat utan galler överbelastar enheten. Glashöljet kan spricka. Använd alltid galler och lämpligt tillbehör vid matlagning.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden

eller slå av säkringen i proppskåpet.
Kontakta service!

- Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
 - Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
 - Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
 - Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller varm på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du picka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.
 - Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
 - Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
 - Förpackningen till vakuumförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.
- ### Risk för skållning!
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
 - Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.
 - När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små

vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.

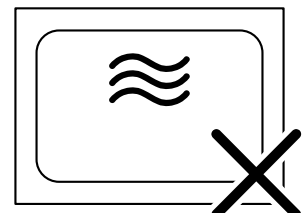
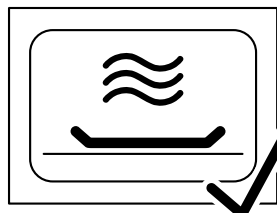
Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.

Skadeorsaker

Obs!

- Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- 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.
- Aluminiumformor: Använd inte aluformor 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.
- Kondensvatten i ugnsutrymmet: Det kan det bildas kondens på ugnslucka, -väggar och -botten. Det är normalt och påverkar inte mikrons funktion. Torka alltid bort kondensvattnet efter tillagning, så slipper du korrosion.
- 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.
- Köra mikron utan mat: Slår du på mikron utan mat i ugnsutrymmet, så överbelastar du enheten. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra, se kapitlet mikro, 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 och displayer

Knapparna ställer in olika funktioner. Displayen visar inställningsvärdena.

Knapp	Användning
	Tidsfunktioner Væljer timer , tillagningstid , færdigtid och klocka .
	Minus Minskar inställt värde.
	Plus Ökar inställt värde.
kg	kg Væljer antal kg i programmen.
	Slår på barnspärren
	tryck till = slår på/pausar funktionen håll intryckt = slår av funktionen
	Væljer tillval
90	Ställer in mikroeffekt 90 W
180	Ställer in mikroeffekt 180 W
360	Ställer in mikroeffekt 360 W
600	Ställer in mikroeffekt 600 W
900	Ställer in mikroeffekt 900 W

Pilen framför ►-symbolen indikerar vilken tidsfunktion som är aktiv på displayen. Undantag: när klockan är på, så lyser bara -symbolen vid ändringar.

Termostadvred

Ställ in temperaturen eller grilläget med termostadvredet.

Läge	Beskrivning
●	Nolläge Ugnen blir inte varm.

Läge	Beskrivning
50-250	Temperaturintervall Ugnstemperatur i °C.
•, ••, •••	Grillågen Ugnstemperatur för .
	• = läge 1, låg effekt
	•• = läge 2, mediumeffekt
	••• = läge 3, kraftig effekt

Kontrolllampan över termostadvredet lyser när ugnen värmer upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av. Lampan lyser inte vid grillning.

Funktionsvred

Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

Läge	Användning
○	Nolläge Ugnen är av.
	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).
	Varmluftsgrill För fågel och stora köttstycken.
	Grill För stora mängder på plan, liten grill-lyta (t.ex. biffar, korv).
	Program 5 upptyningsprogram 15 tillagningsprogram Vælj ugnsinställning och tid efter vikten

Anvisning: När du ställer in, så lyser kontrollampan över funktionsvredet.

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 ventilationsspringan. 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 ^{start}_{stop}-knappen, så slocknar ugnsbelysningen.

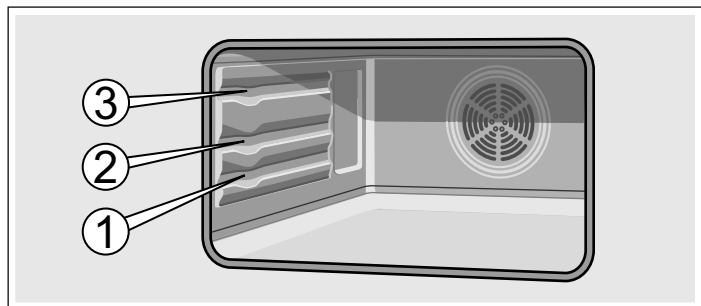
Dina tillbehör

De tillbehör som medföljer kan användas till en mängd olika maträtter. Men var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.

För att du ska lyckas bättre med din matlagning och för att underlätta hanteringen finns det mängder av tillbehör att välja bland.

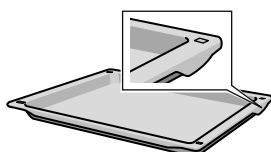
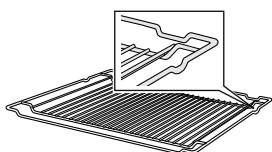
Använda tillbehör

Tillbehöret kan placeras på 3 olika falsar i ugnen.



Anvisning

- Tillbehöret kan dras ut till hälften utan att det tippar. På så sätt får du lättare ut maten ur ugnen.
- När du skjuter in gallret och långpannan i ugnen, se till att den lilla falsen är vänd inåt.



- Tillbehöret kan ändra form när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och den påverkar inte funktionen.

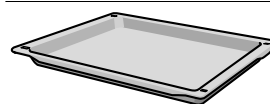
Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet. Uppge HZ-numret.

Galler

För glas-, porslinsformar eller mikrotålga plastformar, kakformar, stekar, grillbitar.

Anvisning

- Sätt in gallret med utbuktningen bakåt i ugnsutrymmet.
- Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt .
- Sätt alltid gallret på fals 1 när du mikrar.



Långpanna HZ86U000

Dör stora stekar, torra och saftiga kakor, puddingar och gratänger. Den fungerar även som stänkskydd när du grillar kött direkt på gallret. Sätt även in långpannan på fals 1.

Anvisning

- Sätt in långpannan med utbuktningen bakåt i ugnsutrymmet.
- Sätt 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 extratillbehör online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i försäljningsunderlagen.

Extratillbehör	HZ-nummer	Användning
Emaljerad bakplåt	HZ86B000	För kakor och småkakor. Skjut in bakplåten så långt det går i ugnen, med den sluttande kanten vänd mot ugnsluckan.
Glasform	HZ915001	För grytstekar och gratänger som du tillagar i ugnen. Passar bra 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.

Putsdukar för rostfria ytor	Artikelnr 311134	Förhindrar smutsavlagringar. Oljan i specialimpregneringen tar hand om rostfria ytor på bästa sätt.
Ugnsrengöringsgel	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, glas-keramik, rostfritt eller aluminium. Mikrofiberduken tar bort fukt och fet smuts.
Luckspärr	Artikelnr 612594	Så att barn inte kan öppna ugnsluckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren.

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

Vid anslutning lyser ⏰-symbolen och tre nollor på displayen.

Ställ klockan med hjälp av **+** 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. Det gör du bäst med en timmes över-/undervärme  på 240 °C. Kontrollera att det inte finns några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

Vädra köket när ugnen värmer upp.

1. Ställ in över-/undervärme  med funktionsvredet.

2. Ställ termostadvredet på 240 °C.

3. Tryck på **start/stop**-knappen.

Slå 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 termostadvredet.



3. Tryck på **start/stop**-knappen.

Ugnsuppvärmningen slår på.

Slå av ugnen

Vrid funktionsvredet till noll.

Ändra inställningar

Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion eller grilläge med respektive vred.

Mikron

Mikrovågor avger värme inuti livsmedel. Mikrofunktionen går att använda separat, dvs. som enda funktion eller i kombination med andra ugnsfunktioner. Du får information om former och hur du ställer in mikron.

Anvisning

- I kapitlet *Testat i vårt provkök* finns exempel på upptining, uppvärmning och tillagning med mikrofunktion.
- Använd alltid galler och lämpligt tillbehör vid matlagning.

Om käril och formar

Lämpliga formar

Använd eldfasta 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

Metallformer är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i täckta metallformer.

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 formar

Starta aldrig mikron tom. Det enda undantaget är följande test av lämpliga formar.

Gör det här testet om du är osäker på om en viss form är lämplig att mikra.

1. Sätt in den tomma formen på galler i ugnen på fals 1 på maxeffekt i ½ till 1 minut.

2. Kontrollera temperaturen då och då.

Formen ska vara kall eller ljust varm.

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

Anvisning

- 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.

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.

Ställa in mikron

Exempel: mikroeffekt 360 W, tillagningstid 17 minuter.

1. Ställ funktionsvredet på .
2. Tryck på knappen för den mikroeffekt du vill ha. Knappen lyser. Du får upp förslagstiden.
3. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **-**.
4. Tryck på -knappen.

Ugnen går igång. Funktionstiden räknar ned på displayen.

Anvisning

- Torka alltid bort kondensvattnet efter tillagning, så slipper du korrosion.
- Du kan vädra ur ugnsutrymmet genom att lämna luckan öppen om du bara mikrar, dvs. mikrar utan annan ugnsfunktion.

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 **+** eller **-**-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, kan fläkten fortsätta att gå.

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

Ugnen går igång. Funktionstiden 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.

Slå av funktionen

Tryck till på ^{start}stop-knappen. Ugnen pausar. Tryck på ^{start}stop, så går funktionen 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 ^{start}stop-knappen i ca 4 sekunder och vrid tillbaka funktions- och termostatvred 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

1. Vrid funktionsvredet till

2. Tryck på ¹23-knappen.

Du får upp ¹ för första tillvalet på displayen.

3. Ställ in första mikroeffekten och tiden.

4. Tryck på ¹23-knappen.

Du får upp ² för andra tillvalet på displayen.

5. Ställ in andra mikroeffekten och tiden.

6. Tryck på ¹23-knappen.

Du får upp ³ för tredje tillvalet på displayen.

7. Ställ in tredje mikroeffekten och tiden.

8. Tryck på ^{start}stop-knappen.

Ugnen går igång. Du får upp första tillvalet på displayen. Funktionstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut.

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

Ändra inställning

Du kan bara ändra före start. Tryck på ¹23-knappen tills du får upp numret för tillvalet. Ändra inställning

Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. Tryck till på ^{start}stop-knappen när du stängt luckan. Funktionen går igång igen.

Slå av funktionen

Tryck till på ^{start}stop-knappen. Ugnen pausar. Tryck på ^{start}stop, så går funktionen igång igen.

Slå av ugnsfunktionen

Tryck på ^{start}stop-knappen i ca 4 sekunder och vrid funktionsvredet till nolläge.

Kolla tillagningstiden

Tryck en gång på

Anvisning:

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

Ställa in tidsfunktioner

Ugnen har olika tidsfunktioner.

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

Klocksymbolerna lyser på displayen,

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

+-knappen = 10 minuter

--knappen = 5 minuter

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder. Timern går igång.

Timertiden har gått ut

Enheten ger signal. Displayen visar 0:00. Slå av timern med

Ändra timertiden

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

Radera timertiden

Återställ timern till 0:00 med **-**-knappen. Enheten sparar ändringen inom några sekunder. Timern slår av.

Kontrollera tidsinställningar

Är fler tidsfunktioner inställda, så lyser respektive symbol på displayen. Pilen

Ska du kolla timer

Tid

Du kan ställa in maträttens tillagningstid på ugnen. När tillagningstiden går ut, slår ugnen av automatiskt. Du behöver inte avbryta annat du gör och slå av ugnen. Tillagningstiden blir inte överskriden av misstag.

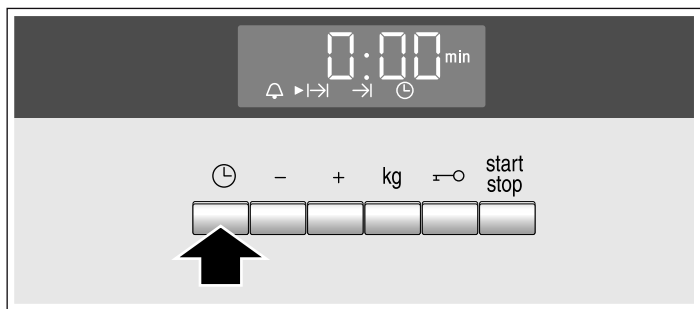
Exempel i bilden: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion med funktionsvredet.

2. Ställ in temperatur eller grilläge med termostatvredet.

3. Tryck två gånger på -knappen.

Displayen visar 0:00. Klocksymbolerna lyser, ►-pilen står på I→I.



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

+knappen= 30 minuter
-knappen = 10 minuter



5. Tryck på -knappen.

Ugnen slår på. Tiden räknar ned på displayen och ►I→I-symbolen lyser. De andra tidssymbolerna slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00. Tryck på -knappen. Signalen slutar. Vrid funktionsvredet till noll. Ugnen är av.

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 0:00 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. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer , tillagningstid I→I, färdigtid →I eller klockan , tryck på  tills ►-pilen står framför respektive symbol. 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.

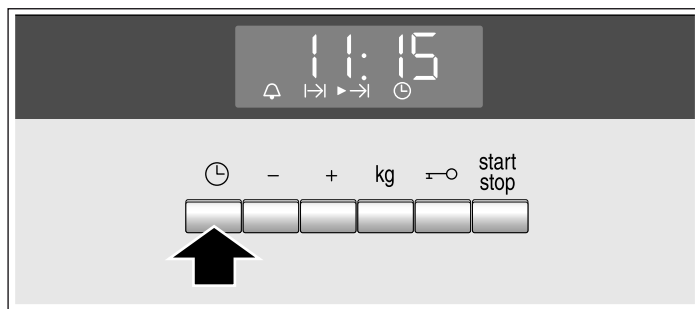
2. Ställ termostadvredet.

3. Tryck två gånger på -knappen.

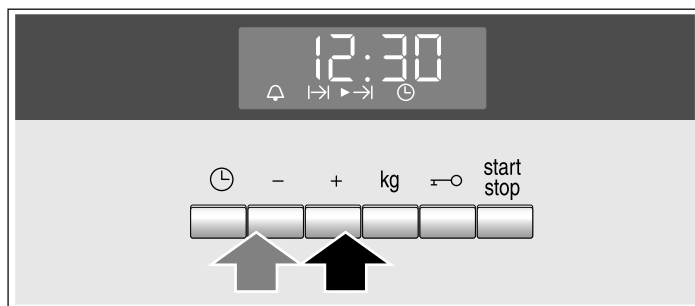
4. Ställ in tillagningstiden med +- eller -knappen.

5. Tryck på -knappen.

►-pilen står på →I. Du får upp tiden då maten är klar.



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



7. Tryck på -knappen.

Inställningen sparas. Ugnen står i standbyläge och går igång vid rätt tid. Displayen visar när maten är klar, →I-symbolen är markerad av ►-pilen.  och  slocknar. När ugnen startar, räknar tillagningstiden ned och ►-pilen står på I→I-symbolen. →I-symbolen slocknar.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Displayen visar 0:00. 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 färdigtiden

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. Pilen ► framför symbolen indikerar tidsfunktionen.

Ska du kolla timer , tillagningstid I→I, färdigtid →I eller klockan , tryck på  tills ►-pilen står framför respektive symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Klockan

-symbolen och tre 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, ►-pilen står på .

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.

Slå på barnspärren

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

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

Du får upp -symbolen på displayen. Barnspärren är på.

Slå av barnspärren

Tryck på -knappen i ca fyra sekunder.

-symbolen slocknar på displayen. Barnspärren är av.

Barnspärr vid programautomatiken

När programautomatiken är inställd fungerar inte barnspärren.

Ändra grundinställningar

Ugnen har olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

Grundinställning	Alternativ 0	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3
c0 Displayljusstyrka	-	Natt	medel*	dag
c1 Signaltid Hur lång tid enheten ger signal när en tid går ut.	-	ca 10 sek.	ca 2 min.*	ca 5 min.
c2 Klocka Hur klockan ser ut på displayen när ugnen är av.	bara vid användning*	alltid*	-	-
c3 Slå på funktionen igen Hur funktionen fungerar efter att du öppnat och stängt luckan. Slå på igen när luckan stängs: av *slå på funktionen igen med 	av*	automatiskt	-	-
c4 Väntetid tills inställningen blir sparad -	-	ca 2 sek.	ca 5 sek.*	ca 10 sek.
c5 Driftspänning	220-230 V*	230-240 V	-	-
c6 Återställa fabriksinställningarna Återställer alla ändringar till grundinställningarna.	nej*	ja	-	-

* Fabriksinställning

Ugnen ska vara av.

1. Tryck på -knappen i ca 6 sekunder.

Displayen visar aktuell grundinställning av signaltiden, t.ex.   för alternativ 2.

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. Tryck till sist på -knappen i ca 6 sekunder.

Alla grundinställningar blir sparade.

Du kan ändra dina grundinställningar närsomhelst.

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
Enheter 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 stötar!**
Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- ⚠ Risk för brännskador!**
Enheter blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Anvisning

- Färgavvikelse på produktfronten kan bero de olika material som ingår, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna i luckglaset som liknar ränder är i själva verket reflektioner från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelse. 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 stormkokar. 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
Kontroller	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 proteinfläckor så fort som möjligt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service eller återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.

Område	Rengöringsmedel
Ugnen	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnsrengöring endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
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.

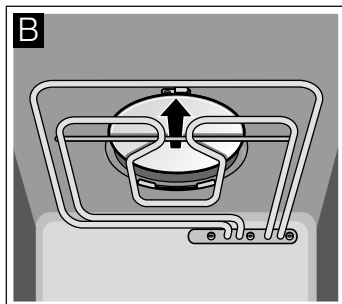
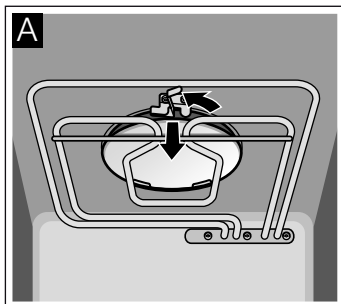
- Anvisningar**
- Använd aldrig ugnsrengöring på de självrengörande ytorna. Om det hamnar ugnsrengöring på bakväggen, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.
 - Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
 - Använd aldrig skurbollar ugnsrengöring på de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

Rengöra ugnsbotten och sidoväggarna
Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning. Är det jättesmutsigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnsrengöring. Ugnen ska vara kall.

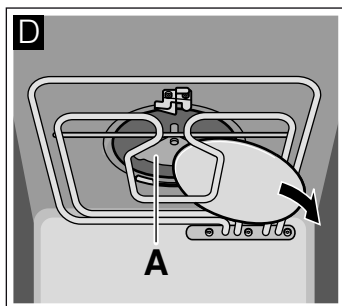
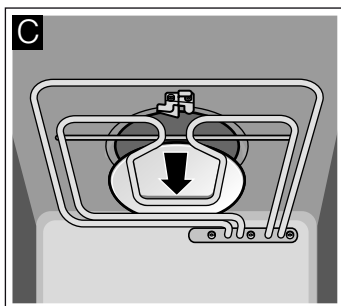
Rengöra lucktätningen
Du kan ta bort lampglaset i ugnstaket vid rengöring.
⚠ Risk för brännskador!!
Ta aldrig ur luckglaset när du precis slagit av enheten. Ugnen ska vara kall.

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:

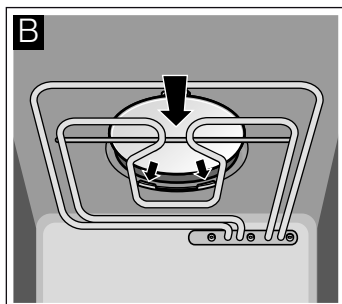
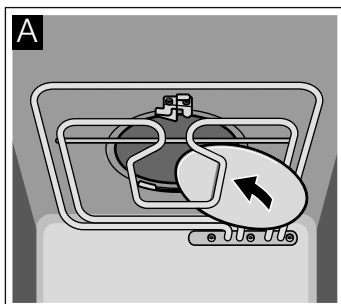
Skölj lampglasets med varmt vatten och diskmedel.

Om det är jättesmutsigt:

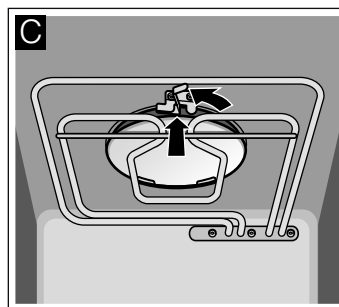
Gör rent lampglasets i ugnen på samma sätt som emaljytorna.

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 lampglasets uppåt. Släpp klammern. (bild C)



Ta ut kökshandduken ur ugnen.

Risk för allvarliga personskador!!

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

Rengöra luckglasen

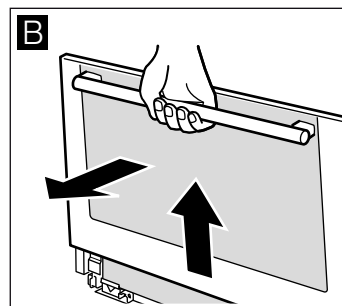
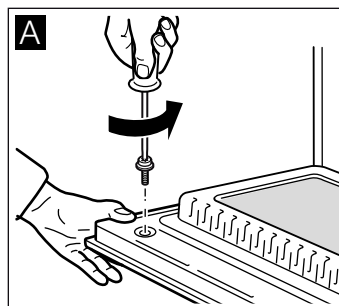
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kan göra rent.

Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Demontering

1. Öppna ugnsluckan.
2. Lossa luckans båda skruvar med en TORX-skruvmejsel (TORX 20). Håll ihop luckglasen med en hand. (Bild A)
3. Luta luckan lite och dra luckglaset uppåt med hjälp av handtaget. (Bild B)



4. Stäng luckan.

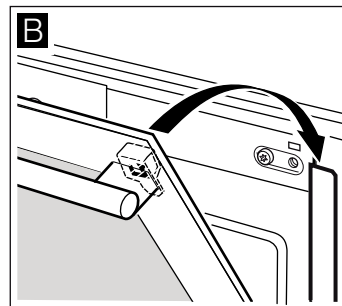
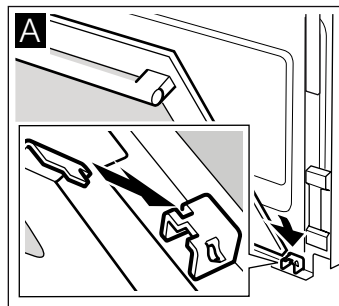
Anvisning: Rengör glasen med fönsterputs och en mjuk trasa.

Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

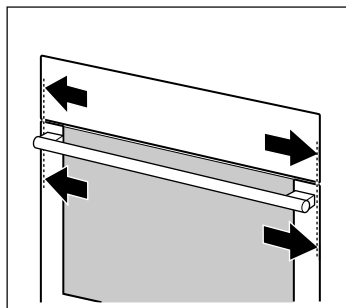
Montering

1. Sätt i luckglaset med båda händerna i urtagen. (Bild A)
2. Tryck ned luckglaset, lyft upp det en liten aning och haka i upptill. (Bild B)



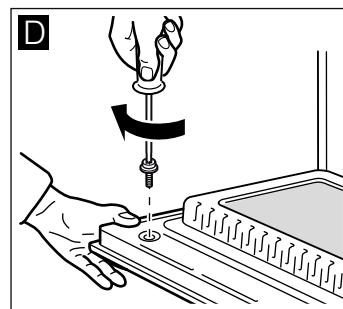
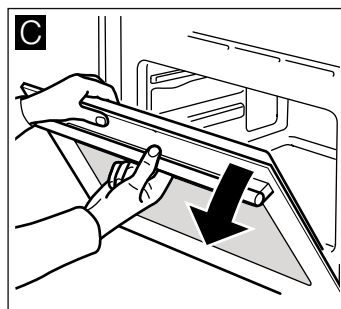
Obs!

Se till att luckglaset sitter i jämnhöjd med kontrollerna.



3. Öppna luckan helt, håll ihop luckglaset med en hand. (Bild C)

4. Tryck luckan nedåt och skruva i skruvarna med en TORX-skruvmejsel (TORX 20), stäng luckan. (Bild D)

**Obs!**

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

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.

Risk för stötar!!

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

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.
 och tre nollor lyser på displayen.	Strömavbrott	Ställ klockan.
Ugnen blir inte varm. Kolonet blinkar på displayen.	Ugnen är i demoläge.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter ca 20 sekunder. Tryck på  -knappen i ca 4 sekunder inom ca 2 minuter tills kolonet lyser fast.
Du får upp F8 på displayen.	Automatisk avstängning är på.	Vrid funktionsvredet till nolläge.
Mikron går inte igång.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål blivit fastklämt. Se till så att tätningslisten är ren. Titta om tätningslisten 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.
Mikron slår av utan särskild anledning.	Det är fel på mikron.	Kontakta service om du får felet ofta. 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.

Felmeddelande	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
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.

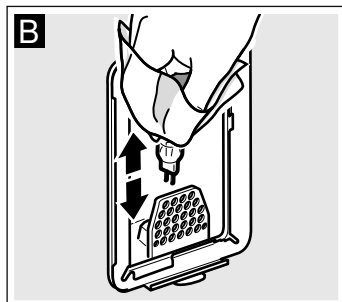
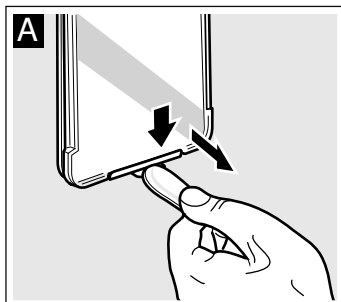
⚠ Risk för stötar!!

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

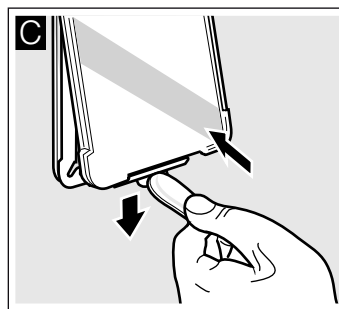
Anvisning: Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

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.

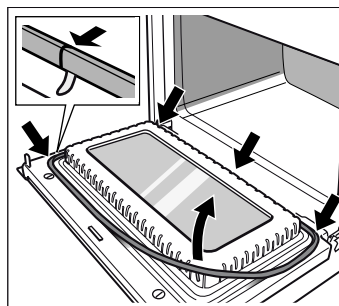
Byta tätningslist

Om tätningslistan 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 tätningslistan är skadad. Mikrovågsenergi kan avges. Använd inte enheten igen förrän den har reparerats.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Ta bort den gamla tätningslistan.
3. Det sitter fem hakar på tätningslistan. Fäst den nya tättningslistan på ugnsluckan med dessa hakar.



Anvisning: Tättningsändarnas 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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

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

Förvärm 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.



Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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.

Formar

Programautomatiken passar bara för ugnstekning med täckt form. Använd en hög, täckt form till alla program. Ställ formen på galler, fals 1.

Lämpliga formar

Eldfasta formar fungerar (tål upp till 300°C), t.ex. glas- eller glaskeramikformer.

Olämpliga formar

Formar av oglaserat lergods, plast eller formar med plasthandtag.

Metallformer fungerar inte.

Vissa program använder mikrofunktionen. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten får inte färg och kött blir inte tillagat.

Formens/grytans storlek

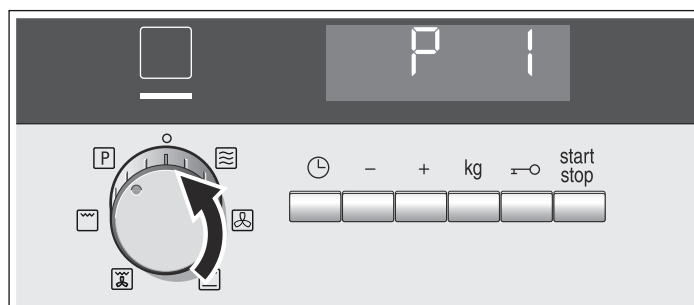
Köttet ska täcka botten till två tredjedelar. Då får du fin steksky. Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.

Inställning

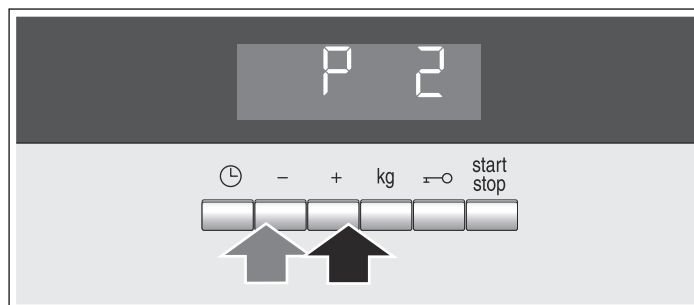
Ställ in ugnen när du valt program. Termostatvredet ska vara i nolläge.

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

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

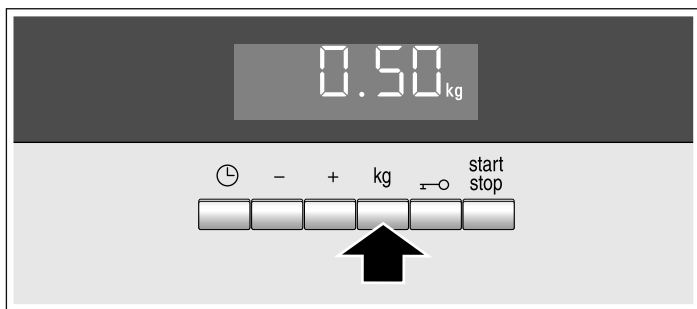


2. Ställ in programnumret med **+** eller **-**-knappen.



3. Tryck på kg-knappen.

Displayen ger viktförslaget 0,50 kg.



4. Ställ in vikten med +/- eller —knappen.



5. Tryck på start stop-knappen.

Programmet startar. Tiden räknar ned och du får upp ► och I→I-symbolerna.

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.

Slå av program

Vrid funktionsvredet till nolläge. Ugnen är av.

Ändra tillagningstid och flytta färdigtid

Vid programautomatik kan du inte ändra tillagningstid och färdigtid.

Upptining och tillagning med programautomatik

Anvisning

- 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

Anvisning

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18 °C.
- Lägg det djupfrysade i en låg form, t.ex. en glas- eller porslinsallrik.
- 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. Häll 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
Upptining				
1	Helt bröd***	Vetebröd, flerkornsbröd, fullkornsbröd	0,20 - 1,50	Plan, öppen form galler, fals 1
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 1/3 och 2/3 av tiden

*** Signal för vändning efter 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 förvållda, inte färdiglagade grönsaker. Programmet passar inte för djupfrysta, stuvade grönsaker. Håll 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. Håll 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
	Tillaga			
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.
- 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.

Kött

Anvisningar

- Tillaga rostbiff först med fettsidan nedåt.
- Nötstek, kalvstek, lammfiol och fläskstek:
Steken ska täcka formbotten till två tredjedelar. Håll 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.

Programnr		Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
	Kombitillagning			
11	Pizza, djupfryst	Pizza med tunn botten, förgräddad	0,30 - 0,50	Långpanna Fals 1
12	Lasagne, djupfryst		0,40 - 1,00	öppen form, galler, Fals 1
13	Kyckling, färsk***	Hel kyckling	0,80 - 1,80	Hög form galler, fals 1
14	Kycklingdelar, färska	Kycklinglår, kycklinghalvor	0,40 - 1,20	Hög form galler, fals 1
15	Kalkonbröst, färskt*	Kalkonbröst utan skinn	0,80 - 2,00	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

Programnr	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
16	Nötkött, färsk**	0,80 - 2,00	täckt form, galler, Fals 1
17	Rostbiff, färsk*	5-6 cm hög rostbiff	öppen form, galler, Fals 1
18	Fläskstek, färsk***	Fläskkarré, utan ben, helg-skinka	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 1/3 och 2/3 av tiden

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

Testat i vårt provkök

Här hittar du flera olika maträtter och optimala inställningar för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikroeffekt som passar bäst för de olika rätterna. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om både formar och tillagning.

Anvisning

- Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall, tom ugn. Förvärm bara om tabellen anger det. Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen innan du sätter igång.
- Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.
- Använd medföljande tillbehör. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör i butik eller hos service.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Sätt alltid gallret på fals 1 om du mikrar, dvs. bara mikrar utan annan ugnsfunktion.

Uptining, 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.

Uptining

Anvisning

- 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 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.

Uptining	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.	
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

Upptining	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Anvisningar
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

Anvisning

- 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.

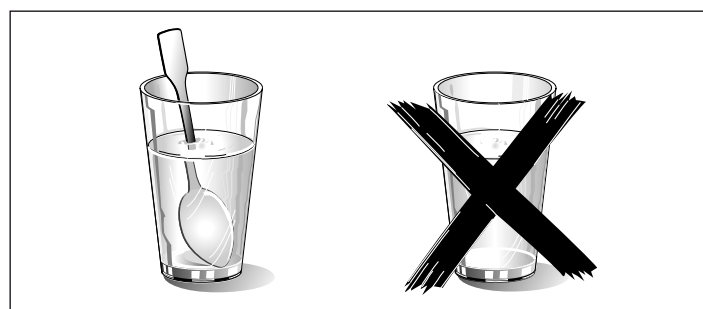
- Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du 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 djup- frysta 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. Här kokar alltså vätskan 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.



Obs!

Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Anvisning

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar som är 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 lyfter ut kärlet.

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, värm 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

Anvisning

- 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, tillagnings-tid i minuter	Obs!
Hel kyckling, färsk, utan inkråm	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 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 skållning!!

- 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 bakyta.
- 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	Tillagnings-tid 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
Mördegbsbotten med kant	mörk springform**	1		170-190	-	30-40
Fruktkaka eller cheesecake med mördegbsbotten*	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 pizzaplat	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	Ugnsfunktion	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
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

Kakor i långpannan	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
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
Jäsdegär	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 uppochner.	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. Smörja 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 galleret.	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 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 på köttbitarna efter 2/3 av tiden.

Tips om grillning

Anvisning

- 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.

Nötkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Nötkött, ca 1 kg	täckt form, galler	1		190-210	-	120-140
Nötkött, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		180-200	-	140-160
Nötkött, 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	Ugns-funktion	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.
- Lagg 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 2/3 av tiden.

Fläskkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	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

Fläskkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
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	Ugnsfunktion	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	Ugnsfunktion	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	Ugnsfunktion	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
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

* Häll 0,5 dl vatten i långpannan

Fågel	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
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 ■ Tillaga hel, ångkokt fisk med ryggen upp.

Anvisningar

■ Lägg hela fisken mitt på gallret vid grillning, t.ex. forell.

Fisk	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	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 vatt-nig.	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 tillag-ning med endast mikrovågor.

Gratänger, varma mackor

Anvisningar

- Tabellvärdena gäller kall ugn.
 - Använd en stor, låg form till gratänger. I höga, små former blir tillagningstiden längre och maten mörkare på ovansidan.
 - 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 portionsformer 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, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagnings-tid 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 ingre-dienser, 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 gräddtårten, 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

Provningsinstituten 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 upptina 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, fals1.

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.

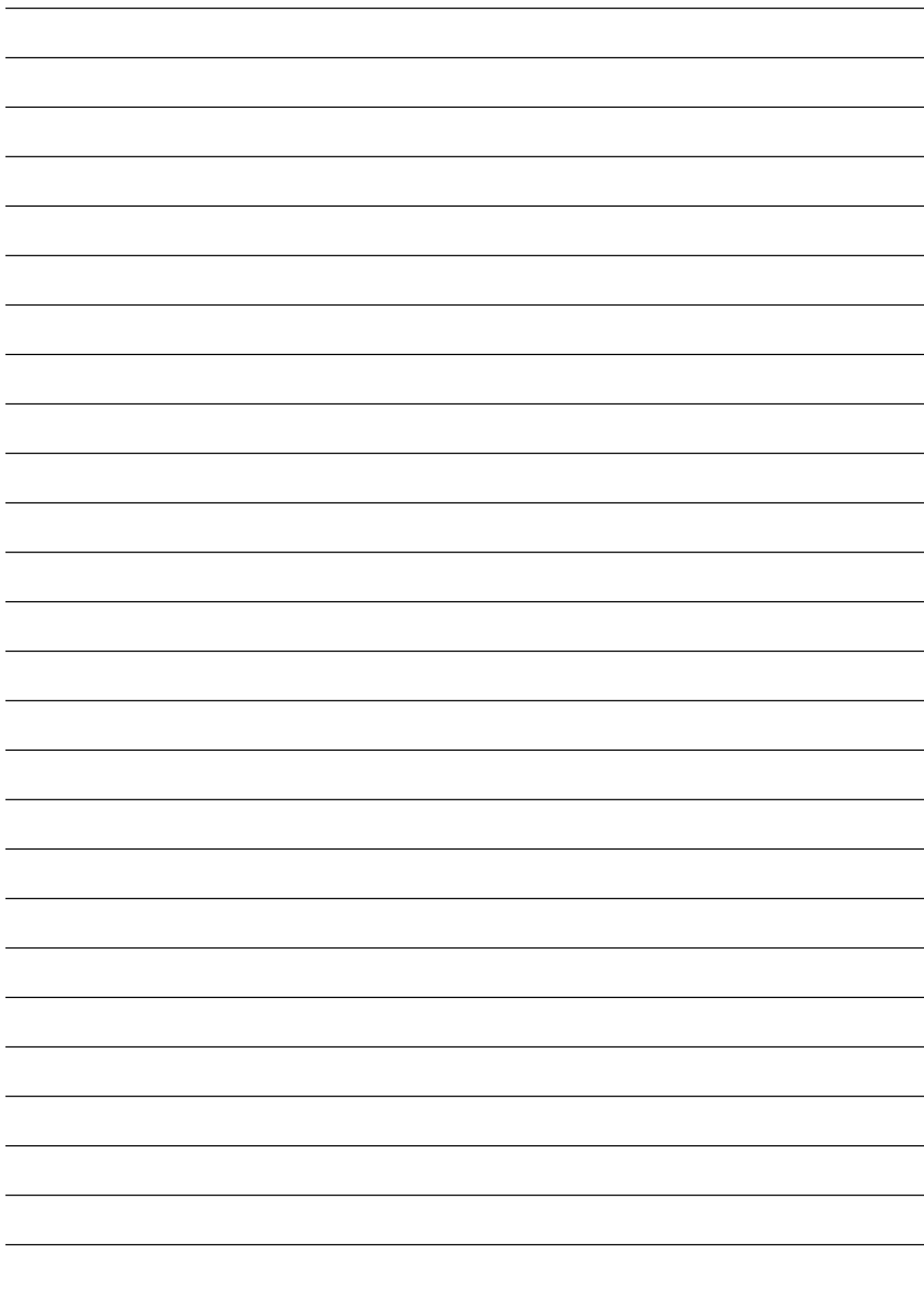
Akrylamid i livsmedel

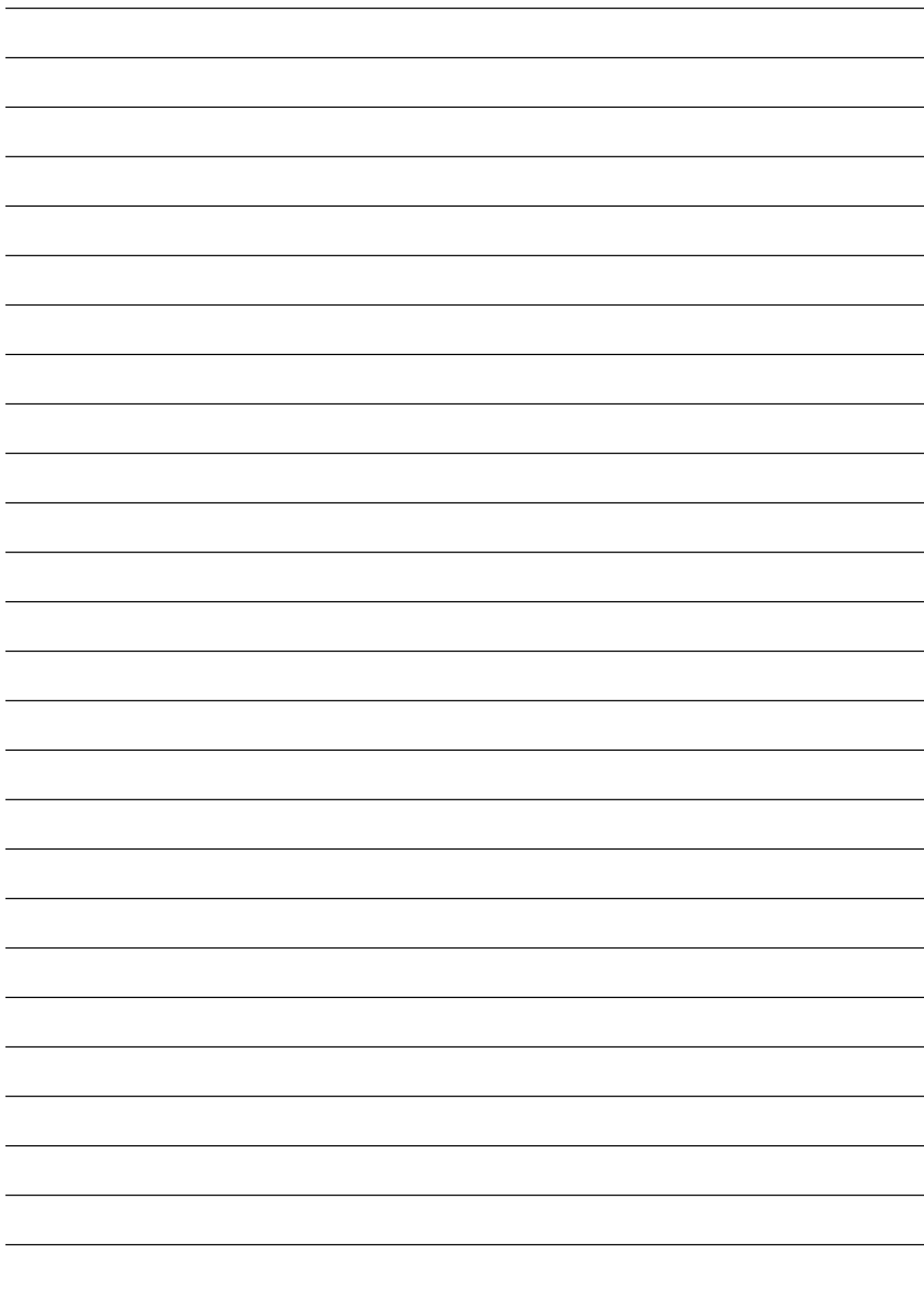
Vilka livsmedel gäller det?

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

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

	Tips på tillagning som ger låg akrylamidhalt i maten
Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maten gyllengul, inte mörkbrun. Stora, tjocka bitar innehåller mindre akrylamid.
Baka småkakor	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.
Pommes frites i ugnen	Fördela ett lager jämnt över plåten. Tillaga minst 400 g per plåt, så att inte dina pommes frites blir torra.





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com



9000728058 45 (04) 940328