



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Kompakt ovn med mikrobølger
HBC86K7.3S**



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
Skadeorsaker	5
Din nya enhet	6
Kontroller	6
Knappar	6
Vred	7
Display	7
Temperaturövervakning	7
Ugnsutrymme	7
Dina tillbehör	7
Använda tillbehör	7
Extratillbehör	8
Kundtjänstartikel	8
Före första användning	8
Inställningar innan du börjar använda enheten	8
Värma upp ugnen	9
Rengöra tillbehören	9
Luckspärr	9
Slå på och av ugnen	9
Slå på	9
Slå av	9
Ställa in ugnen	9
Ugnsfunktioner	9
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	10
Inställningsrekommendationer	10
Ställa in snabbuppvärmningen	10
Mikron	11
Om kärl och formar	11
Mikroeffektlägen	11
Ställa in mikron	11
MikroKombi	12
MikroKombi lätt	12
MikroKombi intensiv	12
Ställa in MikroKombi	12
Kombifunktionen	12
Lämpliga mikroeffekter	12
Ställa in kombifunktionen	12
Tillvalsknapp	13
Formar	13
Ställa in sekvensoperation	13
Tidsfunktioner	13
Ställa in tillagningstid	14
Flytta färdigtiden	14
Ställa in timern	14
Ställa klockan	15
Memory	15
Spara inställningar i minnet	15
Aktivera minnet	15

Sabbatläge	15
Starta sabbatläget	15
Tillagningstiden har gått ut	15
Flytta färdigtiden	15
Avbryta sabbatläget	15
Barnspärr	15
Grundinställningar	16
Ändra grundinställningar	17
Automatisk avstängning	17
Skötsel och rengöring	17
Rengöringsmedel	17
Rengöra lucktätningen	18
Rengöra luckglasen	18
Felsökningstabell	19
Felsökningstabell	19
Byta ugnslampa	20
Byta tätningslist	20
Service	20
E-nummer och FD-nummer	20
Energi- och miljötips	21
Spara energi	21
Återvinning	21
Programautomatik	21
Formar	21
Välja program	21
Anpassa slutresultatet individuellt	22
Upptining och tillagning med programautomatik	22
Testat i vårt provkök	26
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn	26
Mikrotips	29
Kakor, tårter och småkakor	29
Tips vid gräddning	30
Stekning och grillning	31
Tips vid stekning och grillning	34
Gratänger, varma mackor	34
Färdigmat	34
Anpassad tillagning	35
Ställa in anpassad tillagning	35
Tips för anpassad tillagning	36
Provrätter	36
Gräddning	36
Grilla	37
Akrylamid i livsmedel	37

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.bosch-home.com** och onlineshop: **www.bosch-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 uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

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. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg 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 tättningslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tättningslisten 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 skällning!

- 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!

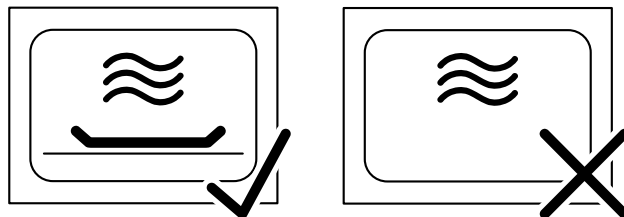
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara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



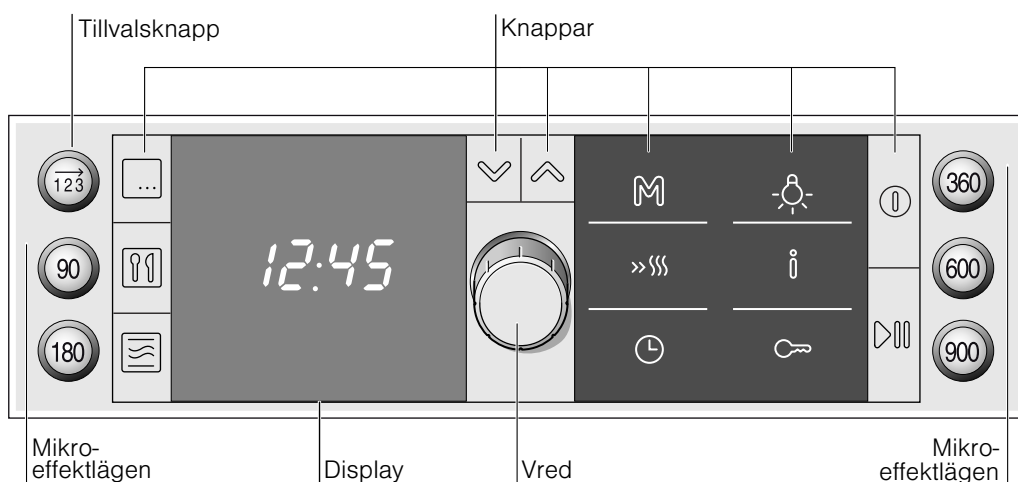
- **Mikrovågspopcorn:** Se till att du inte väljer en för hög mikrovågseffekt. Använd max. 600 W. Placera alltid popcornpåsen på en glastallrik. Skivan kan spricka på grund av överbelastning.

Din nya enhet

I detta avsnitt lär du känna din nya enhet. Vi förklarar manörfältet 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.



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

Symbol	Knappfunktion
	Väljer 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
	Välj ugnsfunktion

Symbol	Knappfunktion
	Välj programautomatik
	Väljer MikroKombi
	hoppa ner en rad i displayen
	gå upp en rad i displayen
	Väljer minne
	Slå på snabbuppvärmning
	Öppnar och stänger tidsfunktionen
	Slå av och på ugnslampan
	kort tryckning = hämta information lång tryckning = öppna eller stäng meny grundinställningar
	Slår på/av barnspärren
	Slå på och av ugnen

Symbol	Knappfunktion
	tryck till = slår på/pausar funktionen håll intryckt = slår av funktionen

Vred

Du kan ändra föreslagna och inställda värden med vredet .

Vredet är av popoutmodell. Tryck på vredet, så att det fjädrar in eller ut.

Display

Displayen är indelad i olika områden:

- Rubrik, visas före start
- Inställningsområde
- Statusrad

Rubrik

Översta raden visar vald funktion, t.ex. ugnsfunktion, program, tidsfunktioner osv. Pilarna till höger visar vilken riktning du kan navigera med - och -knapparna. Efter start försvinner rubriken.

Inställningsdelen

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

Statusrad

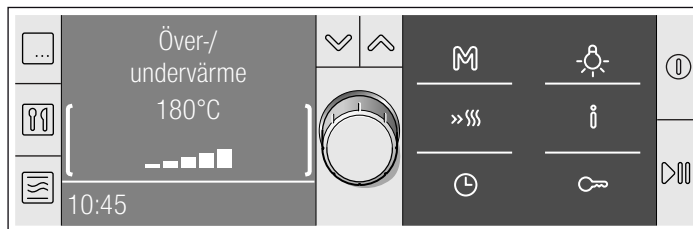
Statusraden hittar du längst ner på displayen. Här visas aktuellt klockslag, en timer som räknar ned eller angiven barnsäkring. Här kan du även, vid behov, få korta tips rörande inställningar.

Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen visar hur temperaturen ökar inuti ugnen. När alla staplar är ifyllda är det dags att sätta in maten i ugnen.



Staplarna visas inte när du använder grillen eller mikrovågsugnen.

Med -knappen kan du kontrollera aktuell temperatur under uppvärmningen. Visad temperatur kan avvika något från den faktiska ugnstemperaturen på grund av termisk tröghet.

Restvärme

Efter avstängning visar temperaturkontrollen kvarvarande restvärme i ugnen. När sista fältet är fyllt har enheten nått maximal temperatur. Indikeringen slocknar när temperaturen är nere på ca. 60 °C.

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.

Ugnsbelysning

Ugnslampan lyser i ugnsutrymmet när du använder ugnen.

Öppnar du ugnsluckan, så tänds ugnslampan.

Du kan slå av och på lampan med -knappen.

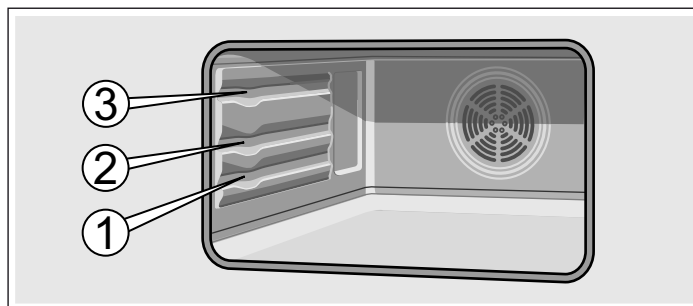
Dina tillbehör

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.

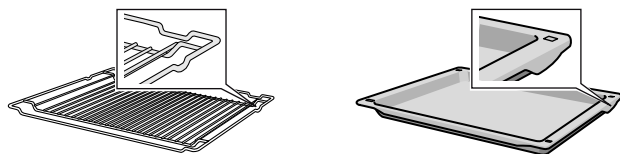
Använda tillbehör

Tillbehöret kan placeras på 3 olika falsar i ugnen.



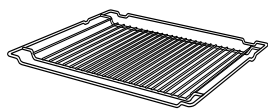
Anvisning

- 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 HEZ-numret.

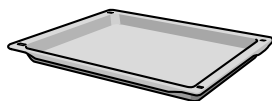


Galler

För glas-, porslinsformar eller mikrotåliga 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 HEZ862000

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	HEZ-nummer	Användning
Emaljerad bakplåt	HEZ861000	För kakor och småkakor. Skjut in bakplåten så långt det går i ugnen, med den sluttande kanten vänd mot ugnsluckan.
Glasform	HEZ915001	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, glaskeramik, 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.

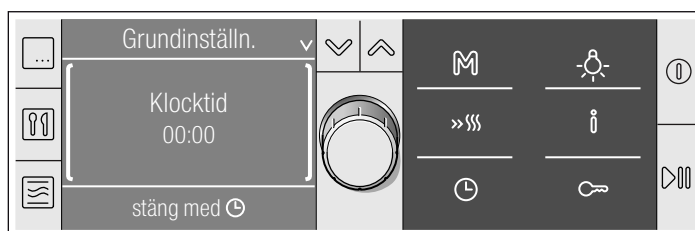
Före första användning

Kapitlet ger information om vad du måste göra före första användning av enheten.

- Ställa klockan
- Byta språk på displayen, om det behövs
- Värma upp ugnen
- Rengöra tillbehören
- Glöm inte att läsa säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. De är väldigt viktiga.

Inställningar innan du börjar använda enheten

När du anslutit enheten får du upp rubriken "Grundinställning" på översta displayraden. Ställ klockan och byt språk på displayen, om det behövs. Tyska är förinställt.



Ställa klockan och byta språk

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på -knappen. Texten "Sprache wählen: deutsch" (Välj språk: tyska) visas.
3. Ställ in önskat språk med vredet. Du kan välja mellan 30 olika språk.
4. Tryck på -knappen.

Enheten sparar tid och språk. Displayen visar aktuell tid.

Anvisning: Du kan när som helst byta språk. Se kapitlet *Grundinställningar*.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn.
Se till att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet som t.ex. frigolitkuler.
Vädra köket medan ugnen värms upp.
Värm upp ugnsutrymmet med över-/undervärme till 240 °C.

- Tryck på ①-knappen.
Du får upp startmenyn med knappbeskrivningen.
- Tryck sedan på □-knappen.
Du får upp rubriken "Ugnsfunktioner" på översta raden. Inställningsdelen föreslår 3D-varmluft och 160 °C. Hakparenteserna är till vänster och höger om ugnsfunktionen.
- Ändra ugnsfunktion till över-/undervärme med vredet.
- Byt till Temperatur med ✓-knappen.
Hakparenteserna står till vänster och höger om temperaturen.

- Ställ vredet på 240 °C.
- Tryck på ▷|||knappen.
Ugnen startar. Rubriken "Ugnsfunktioner" försvinner.
- Stäng av ugnen med ①-knappen efter 60 minuter.

Staplarna i temperaturövervakningen visar restvärmen i ugnsutrymmet.

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.

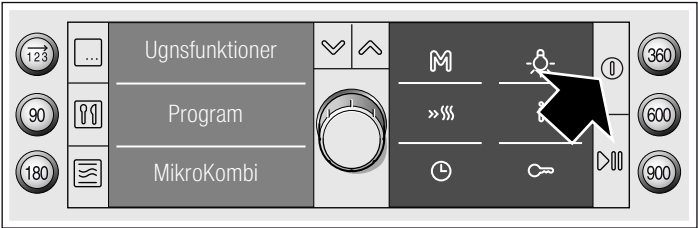
Tryck på knappen, så öppnar du luckan. Infästningen av luckspärren beror på lucktypen. Följ anvisningen som är bipackad med luckspärren. Se till så att ugnsluckan låser när du stänger den.

Slå på och av ugnen

①-knappen slår på och av ugnen.

Slå på

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



Välj den funktion du vill ha.

- 90, 180, 360, 600 eller 900 W-knapparna = mikro
- □-knappen = ugnsfunktioner
- 123-knappen = program
- ✓-knappen = MikroKombi
- 123-knappen = tillvalsfunktion
- M-knappen = sparade Memory-inställningar

Väljer du inte funktion inom några sekunder, så får du upp rubriken "Välj funktion".

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

Slå av

Tryck på ①-knappen. Ugnen slår av.

Ställa in ugnen

- Kapitlet ger dig information om
- vilka ugnsfunktioner ugnen har
 - hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur
 - hur du väljer maträtt i inställningsrekommendationerna
 - och hur du ställer in snabbuppvärmningen.

Ugnsfunktioner

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

Ugnsfunktioner och temperaturintervall	Användning
3D-varmluft 30-250 °C	För bakning av kakor och småkakor på två falsar.
Varmluft 30-250 °C	För bakning av sockerkakor på en fals.
Över-/undervärme 30-270 °C	För bakning och ugnsbakning på en fals. Passar för kakor med fuktig garnering (t.ex. cheesecake) och småkakor på plåt.

Ugnsfunktioner och temperaturintervall	Användning
Intensivvärme 100-270 °C	För maträtter med knaprig botten (t.ex. quiche). Värmen kommer ovanifrån och kraftigt underifrån.
Undervärme 30-200 °C	För mat och bakverk som kräver kraftig värme på undersidan för att få färg eller bli knapriga. Slå bara på undervärmen en stund i slutet av baktiden.
Varmluftsgrill 100-250 °C	För fågel och stora köttstycken.
Grill, stor grilllyta lätt (1) medel (2) kraftig (3)	Grillar stekar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i stora mängder.
Grill, liten grilllyta lätt (1) medel (2) kraftig (3)	Grillar biffar, korv, varma smörgåsar och fiskbitar i små mängder.
Anpassad tillagning 70-100 °C	För mörkt kött som ska bli medium/rosa eller precis lagom genomstekt.

Ugnsfunktioner och Användning temperaturintervall	
Förvärmning 30-70 °C	För förvärmning av porslin.
Varmhållning 60-100 °C	För varmhållning av mat.

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

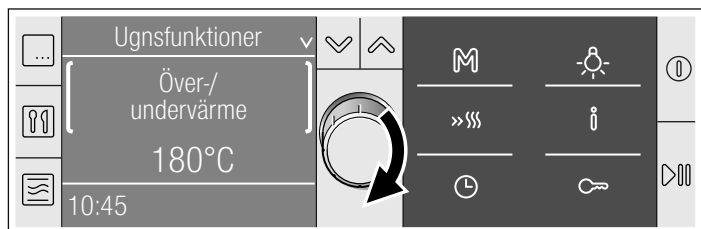
Starta ugnen med -knappen och tryck på -knappen. Displayen föreslår 3D-varmluft, 160°C.

Du kan dra igång inställningarna direkt med -knappen.

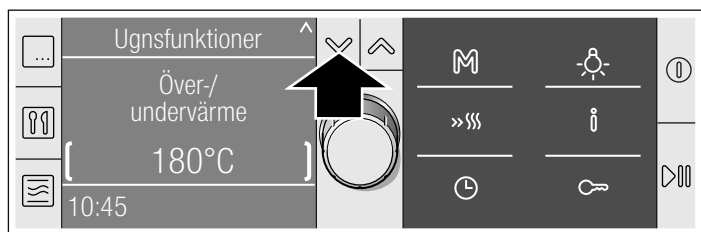
Bildexempel: Inställning över-/undervärme, 200 °C

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

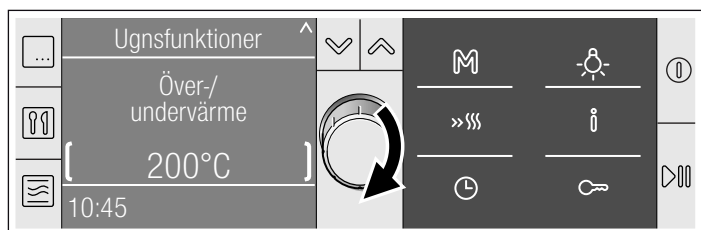
1. Välj önskad ugnsfunktion med vredet.



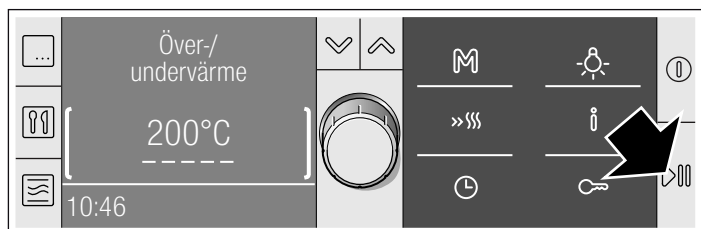
2. Byt till Temperatur med -knappen.



3. Ställ in önskad temperatur med vredet.



4. Tryck på -knappen.
Ugnen startar.



Stäng av ugnen med -knappen när rätten är färdig eller gör en ny inställning.

Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. Ugnen pausar. -symbolen blinkar på statusraden. Stäng luckan och tryck på -knappen igen. Funktionen går igång igen.

Stoppa funktionen

Tryck till på -knappen. Ugnen pausar. -symbolen blinkar. Tryck på -knappen igen, ugnen går igång.

Ändra temperatur eller grilläge

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

Stänga av ugnsfunktionen

Håll -knappen intryckt tills startdisplayen visas. Nu kan du göra nya inställningar.

Kontrollera information

Tryck till på -knappen. Du får upp första informationsposten. Hämta mer information med hjälp av vredet . Här hittar du även information om uppvärmningstemperatur, ugnsfunktioner, falsar och medföljande tillbehör.

Ställa in tillagningstiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Ställa in tillagningstid.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Inställningsrekommendationer

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

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

Välj maträtt

- Tryck på -knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
- Vrid vredet åt vänster till inställningsrekommendationerna.
Du får upp första matkategorin.
- Byt till första matkategorin med -knappen och ställ in önskad kategori med vredet.
Byt till nästa nivå med -knappen. Gör nästa val med vredet.
Till slut får du fram inställningen för den maträtt du har valt.
Du kan justera temperaturen, men inte själva ugnsfunktionen.
- Tryck på -knappen.
Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

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

Ändra temperatur eller grilläge

Ändra temperatur eller grilläge med vredet.

Ändra tillagningstiden

Tryck på -knappen och ändra tillagningstiden med vredet.
Tryck på -knappen.

Kontrollera information

Tryck på -knappen och välj information med vredet.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Ställa in snabbuppvärmningen

Snabbuppvärmningen passar inte alla ugnsfunktioner.

Lämpliga ugnsfunktioner

- 3D-varmluft
- Varmluft
- Över- och undervärme

- Intensivvärme

Lämpliga temperaturer

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

Ställa in snabbuppvärmningen

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

När staplarna är fyllda, slår snabbuppvärmningen av. Du får en kort signal. »|||»-symbolen slocknar. Ställ in maträtten i ugnsutrymmet.

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 formar 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 kärl och formar

Lämpliga formar

Använd elfasta formar av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmestålig 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 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

Anvisningar

- Byter du ugnsfunktion, slår snabbuppvärmningen av.
- Inställd tillagningstid börjar räkna ned direkt oberoende av snabbuppvärmningen.
- Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell ugnstemperatur med i-knappen.
- Sätt inte in maten i ugnsutrymmet förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

Avbryta snabbuppvärmningen

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

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.

Ställa in mikron

Exempel i bilden: mikroeffektläge 360 W, tillagningstid 17 minuter.

1. Tryck på knappen för den mikroeffekt du vill ha. Knappen lyser. Rubriken "Mikro" kommer upp på displayen. Du får upp förslagstiden.



2. Ställ in tillagningstiden med vredet.



3. Tryck på >|||»-knappen.

Ugnen går igång. Funktionstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut.

Enheten ger signal. Mikron slår av. Tillagningstiden är inställd på 00:00 min:sek. 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.

Stoppa funktionen

Tryck till på >|||»-knappen. Ugnen pausar. >|||»-symbolen blinkar. Tryck på >|||»-knappen igen, ugnen går igång.

Ändra tillagningstiden

Det kan du göra när som helst. Ändra tillagningstiden med vredet.

Stänga av ugsnfunktionen

Håll >||-knappen intryckt tills startdisplayen visas. Nu kan du göra nya inställningar.

MikroKombi

Slår automatiskt på en mikroeffekt. Ställ bara in temperaturen som receptet anger och halvera gräddningstiden.

MikroKombi lätt

MikroKombi lätt passar för formkakor som

- Sockerkakor, t.ex. tigerkaka, fruktkaka
- Mördegskakor med saftig fyllning, t.ex. äppelpaj, cheesecake
- Kakor gjorda på färdigmix
- Vetebröd, t.ex. rosenkaka
- Ugnsfunktionen halverar även tillagningstiden för stekar.

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

MikroKombi intensiv

Ugnsfunktionen passar för

- Fågel, t.ex. kyckling
- Lådor, t.ex. makaronilåda
- Gratänger, t.ex. potatisgratäng
- inbakt fisk, färsk och djupfryst

Anvisning: Använd eldfasta ugnsformar i glas eller keramik.

Ställa in MikroKombi

Om receptet innehåller uppgifter för olika ugnsfunktioner, välj inställningen för över-/undervärme. Tillagningstiden i receptet ska inte vara mindre än 30 minuter.

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

1. Tryck på -knappen.

Displayen föreslår MikroKombi mjuk, 180 °C. Vrid på vredet om du vill ha MikroKombi intensiv. MikroKombi intensiv, 200 °C visas på displayen.

2. Byt till Temperatur med -knappen och ställ in temperaturen med vredet.

3. Tryck på -knappen och ställ in tillagningstiden med vredet. Displayen föreslår en tillagningstid på 20:00 minuter.

4. Tryck på -knappen.

5. Starta med >||-knappen.

Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut.

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

Kombifunktionen

Då är en ugnsfunktion igång samtidigt som mikron är på. Maten blir klar snabbare tack vare mikron men får ändå bra färg. Du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme och 30 minuter.

Lämpliga ugnsfunktioner

- 3D-varmluft
- Varmluft
- Över- och undervärme
- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grilllyta
- Grill, liten grilllyta

Lämpliga mikroeffekter

Alla effektlägen förutom 900 W går att kombinera med ugnsfunktionerna.

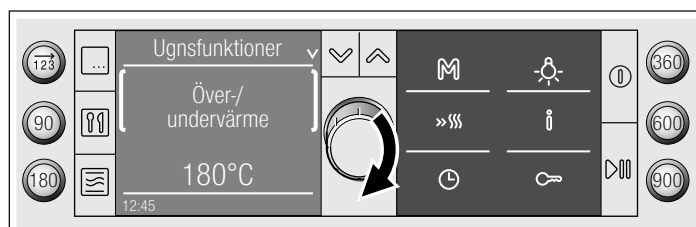
Ställa in kombifunktionen

Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme, 200 °C och mikroeffekt 360 W, tillagningstid 17 minuter.

1. Tryck på -knappen.

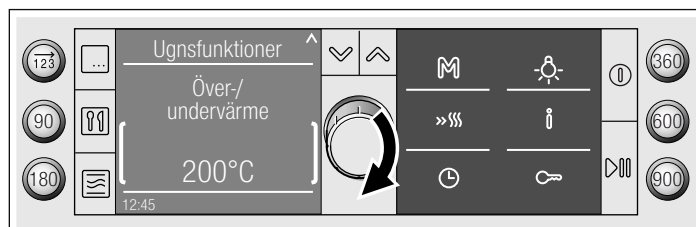
Du får upp rubriken "Ugnsfunktioner". Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.

2. Använd vredet för att ställa in önskad ugnsfunktion.



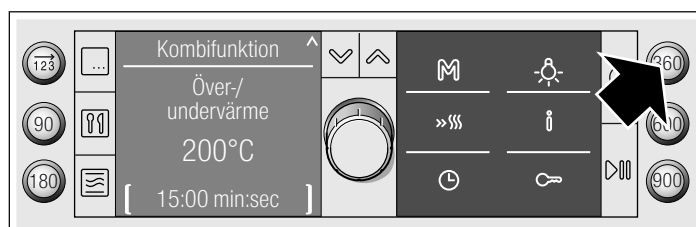
3. Byt till Temperatur med -knappen.

4. Justera temperaturen med vredet.

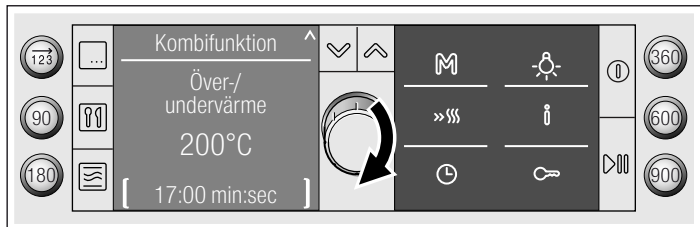


5. Tryck på knappen för önskad mikroeffekt.

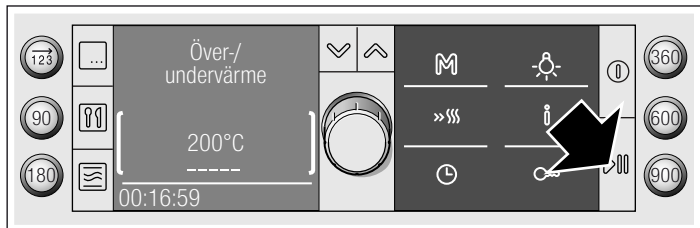
Den knapp du valde lyser. Rubriken växlar till "Kombi".



6. Ställ in tillagningstiden med vredet.



7. Tryck på ►-knappen.



Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut.

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

Ändra temperatur eller grilläge

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

Ändra tillagningstiden

Tryck på ☹-knappen och ändra tillagningstiden med vredet. Tryck på ☹-knappen.

Öppna ugnsluckan då och då.

Ugnsfunktionen pausar. Ugnen pausar. ►-symbolen blinkar på statusraden. Stäng luckan och tryck på ►-knappen igen. Funktionen går igång igen.

Slå av funktionen

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

Stänga av ugnsfunktionen

Håll ►-knappen intryckt tills startdisplayen visas. Nu kan du göra nya inställningar.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner*, Flytta färdigtiden.

Tillvalsknapp

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

Formar

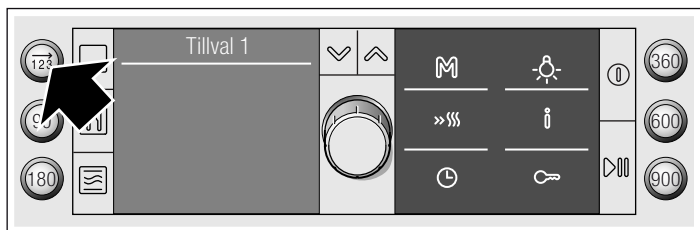
Använd alltid eldfast form som tål att mikras.

Ställa in sekvensoperation

Anvisning: Ställ alltid in en tillagningstid för sekvensoperationer.

1. Tryck på 123-knappen.

Knappen tänds. Rubriken "Sekvensoperation" kommer upp på displayen.



2. Välj och ställ in önskad ugnsfunktion.

3. Tryck på 123-knappen igen för att välja sekvensoperation nummer två.

4. Välj och ställ in önskad ugnsfunktion.

5. Tryck på 123-knappen för att välja sekvensoperation nummer tre.

6. Välj och ställ in önskad ugnsfunktion.

7. Tryck på ►-knappen.

Ugnen startar.

Anvisning: Den första sekvensoperationen visas 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

Anvisning: En inställning kan bara ändras före start.

1. Tryck på 123-knappen, sekvensoperation 1, 2 eller 3 visas på displayen.

2. Använd vredet för att justera önskad operation.

3. Tryck på ►-knappen.

Ugnen startar.

Stänga av ugnsfunktionen

Håll ►-knappen intryckt tills startdisplayen visas. Nu kan du göra nya inställningar.

Tidsfunktioner

Öppna tidsfunksionsmenyn med ☹-knappen. Enheten har följande funktioner:

När ugnen är av:

- Ställa in timern
- Ställa klockan

När ugnen är på:

- Ställa in timern
- Ställa in tillagningstiden
- Flytta färdigtiden

Ställa in tillagningstid

Om du ställer in tillagningstid för maträtten stängs enheten av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen stängs av.

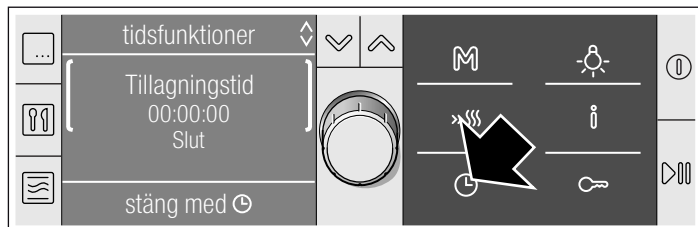
Förutsättning: ugnsfunktion och temperatur har angivits.

Anvisning: Du kan bara ställa in timmar och minuter.

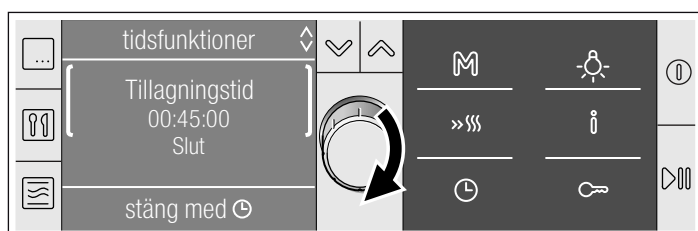
Exempel i bilden: inställning för över-/undervärme, 180 °C, 45 minuter

1. Tryck på -knappen.

Menyn Tidsfunktioner öppnar.



2. Ställ in tillagningstiden med vredet.



3. Tryck på -knappen.

Menyn Tidsfunktioner avslutas.

4. Innan funktionen har aktiverats, tryck på -knappen.

Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar tillagningstiden 00:00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Stänga av tillagningstiden

Öppna menyn med -knappen. Ställ in tillagningstiden 00:00:00 med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ändra tillagningstiden

Öppna menyn med -knappen. Ändra tillagningstiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Flytta färdigtiden

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

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

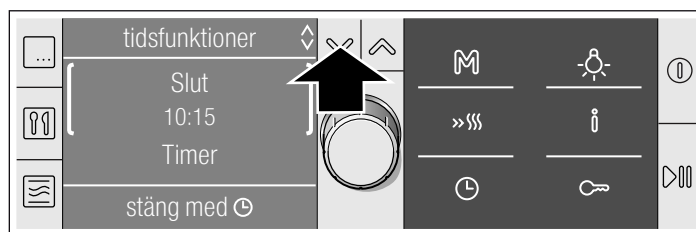
På vissa rätter kan du inte flytta färdigtiden.

Förskjuta sluttiden

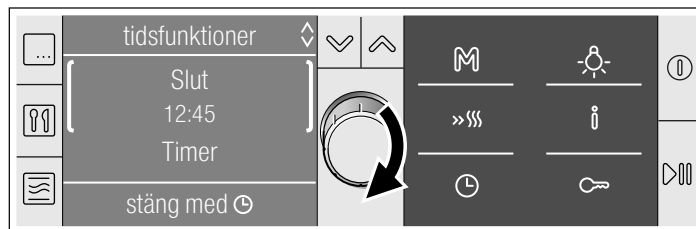
Förutsättning: den inställda funktionen har inte startats. En tillagningstid har angivits. Menyn Tidsfunktioner  öppnas.

1. Växla till "Sluttid" med -knappen.

På rad två visas vid vilken tidpunkt tillagningen avslutas.



2. Flytta färdigtiden med vredet.



3. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

4. Bekräfta med -knappen.

Inställningen sparas. Ugnen står i standbyläge ... . Sluttiden anges på statusraden. När funktionen startas börjar tillagningstiden räkna ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Statusraden visar tillagningstiden 00:00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Ändra färdigtiden

Det går bra så länge ugnen står i standbyläge. Öppna menyn med -knappen. Tryck på -knappen och korrigera färdigtiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Stäng av färdigtiden

Det går bra så länge ugnen står i standbyläge. Öppna menyn med -knappen. Tryck på -knappen och återställ färdigtiden med vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ställa in timern

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

1. Tryck på -knappen.

Tidsfunktionsmenyn öppnas.

2. Ställ in tiden på timern med vredet.

3. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

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

När tiden har gått ut

Enheter ger signal. När tiden gått ut. Displayen visar  00:00. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen.

Stäng av timertiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Återställ tiden till 00:00 med hjälp av vredet. Stäng menyn med -knappen.

Ändra tiden

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Justera timertiden med vredet inom de närmaste sekunderna. Stäng menyn med -knappen.

Ställa klockan

Ugnen måste vara av när du ställer klockan.

Vid strömavbrott

Vid strömavbrott får du upp rubriken "Grundeinstellung" (Grundinställning) på displayen.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck på -knappen.

Klockan ställs.

Ställa om klockan

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på -knappen.
Tidsfunktionsmenyn öppnas.
2. Byt till klockan med -knappen.
3. Justera klockan med vredet.
4. Tryck på -knappen.

Tidsfunktionsmenyn stängs. Klockan ställs.

Slå av klockan

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

Memory

Med Memory-funktionen kan du spara egna inställningar och få upp dem igen med ett knapptryck. Det finns sex minnen. Memory är en praktisk funktion när du lagar vissa rätter ofta.

Spara inställningar i minnet

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

Lägga in nytt i minnet

Gör dina inställningar, välj minne och spara de nya inställningarna med -knappen. De gamla inställningarna skrivs över.

Aktivera minnet

Du kan starta sparade inställningar närsomhelst.

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

Byta minne

När ugnen gått igång kan du inte längre ändra minnet.

Ändra inställningar

Det kan du göra närsomhelst. Nästa gång du slår på Memory-funktionen, så får du upp den sparade inställningen igen.

Sabbatläge

Inställningen kör ugnen med över-/undervärme och temperatur mellan 85 °C och 140 °C. Du kan ställa in en tillagningstid från 24 till 73 timmar.

Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet den här tiden utan att slå på eller av ugnen.

Starta sabbatläget

Förutsättning: "Sabbatläge: ja" har aktiverats i grundinställningarna. Se kapitlet *Grundinställningar*.

1. Tryck på -knappen.
Displayen föreslår 3D-varmluft, 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster till sabbatläget.
3. Byt till Temperatur med -knappen och ställ in önskad temperatur med vredet.

4. Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen.
Enheten föreslår 27:00 timmar.
5. Ställ in önskad tid med vredet.
6. Tryck på -knappen.

Sabbatläget går igång. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Ugnsuppvärmningen slår av.

Flytta färdigtiden

Det går inte att flytta färdigtiden.

Avbryta sabbatläget

Håll -knappen intryckt tills startdisplayen visas. Nu kan du göra nya inställningar.

Barnspärr

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

Slå på barnspärren

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

Kontrollerna är spärrade.

Ta bort spärren

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

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

Grundinställningar

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

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

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Välj språk: tyska	Det går att välja 29 andra språk	Språk på displayen
Ljudsignallängd: medel	medel = 2 minuter kort = 10 sekunder lång = 5 minuter	Längden på ljudsignalen när en tillagningstid löper ut
Knappton: av	på av*	Kvitteringston vid knapptryckning *Undantag: När enheten startas/stängs av avges alltid en ljudsignal.
Displayens ljusstyrka: medel	dag medel natt	Displaybelysning:
Kontrast ○○○●○○○	t.ex kraftigare ○○○○○●○	Displaykontrast
Klockdisplay: på	på av*	Klocka på displayen när ugnen är avstängd * Tiden visas alltid så länge det finns en restvärmeindikering.
När luckan har stängts: fortsatt tillagningen med  .	automatiskt	Hur en funktion aktiveras igen när du har öppnat och stängt luckan.
Individuell anpassning: - ○○○●○○○ +	t.ex. alltid mer genomstekt - ○○○○○●○ +	Justera slutresultatet i alla program i programautomatiken, åt höger = mer genomstekt, åt vänster = mindre genomstekt
3D-varmluft Förslag: 160 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Varmluft Förslag: 160 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Över-/undervärme Förslag: 180 °C	från 30 upp till max. 270 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Intensivvärme Förslag: 190 °C	från 100 upp till max. 270 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Undervärme Förslag: 180 °C	från 30 upp till max. 200 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Varmluftsgrillning Förslag: 190 °C	från 100 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Grill, stor grillyta Förslag: kraftig	kraftig medel svag	Ändra föreslagen nivå permanent för den här ugnsfunktionen
Grill, liten grillyta Förslag: kraftig	kraftig medel svag	Ändra föreslagen nivå permanent för den här ugnsfunktionen
Anpassad tillagning Förslag: 80 °C	från 70 upp till max. 100 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Förvärmning Förslag: 50 °C	från 30 upp till max. 70 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Varmhållning Förslag: 70 °C	från 60 upp till max. 100 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
MikroKombi mjuk Förslag: 180 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
MikroKombi intensiv Förslag: 200 °C	från 30 upp till max. 250 °C	Ändra föreslagen temperatur permanent för den här ugnsfunktionen
Driftspänning 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Anpassa driftspänningen
Sabbatläge: nej	nej ja	Se kapitlet Sabbatläge

Grundinställning	Alternativ	Beskrivning
Återställa fabriksinställningarna: nej	nej ja	Återställer alla ändringar till grundinställningarna

Ändra grundinställningar

Förutsättning: ugnen ska vara avstängd.

Exempel: ändra grundinställningen för signaltid från medel till kort.

1. Håll i-knappen intryckt ca. 4 sekunder, tills du får upp rubriken "Grundeinstellung" (Grundinställning) och den första inställningen, "Sprache wählen: deutsch" (Välj språk: tyska), visas.
2. Välj önskad grundinställning med -knappen.

3. Justera grundinställningen med vredet.
4. Nu kan du ändra fler grundinställningar. Du kan även använda  eller -knappen för att byta till önskad inställning. Ändra grundinställningen med vredet.
5. Tryck på i-knappen tills du får upp klockan. Det tar ca. fyra sekunder. Alla ändringar är sparade.

Avbryta

Tryck på -knappen. Ändringarna blir inte överförda.

Automatisk avstängning

Ugnen har en funktion för automatisk avstängning. Den slår av enheten om det inte finns någon inställd tillagningstid och inställningarna inte blivit ändrade på ett tag. Exakt när beror på inställd temperatur eller inställt grilläge.

Avstängning på

Du får upp texten "Automatisk avstängning" på displayen.

Funktionen slår av. Tryck på någon av knapparna, så försvinner texten. Nu kan du ställa in igen.

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

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 högtrycksvätt eller ångrengöring!

Risk för brännskador!

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

Anvisning

- Färgavvikelser 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 färgavvikelser. 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 proteinfläckar så fort som möjligt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service eller återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Ugnen	Varmvatten och diskmedel eller åttiks-lösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugn-rengöring 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.

Rengöra de självrengörande ytorna i ugnen

Ugnens bakvägg och tak har en självrengörande emaljbäläggning. Ytorna rengörs automatiskt när ugnen är på. 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 eller i taket, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.
- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig skurboll på de självrengörande ytorna.
- Missfärgningar på emaljen påverkar inte självrengöringen.

Rengöra ugnsbotten och sidoväggarna

Använd disktrasa, varmvatten och diskmedel eller ättikslösning.

Är det jättesmuttigt, använd skurbollar i rostfritt eller ugnrensning. Ugnen ska vara kall.

Rengöra lucktätningen

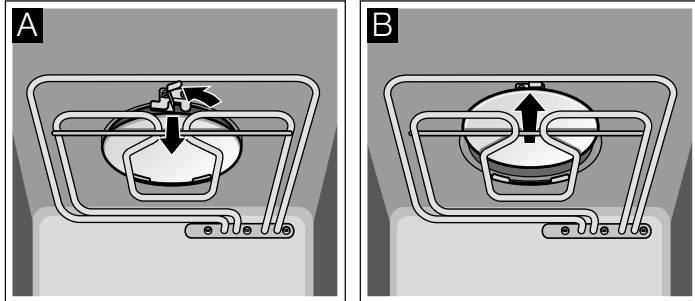
Du kan ta bort lampglaset i ugnstaket vid rengöring.

⚠ Risk för brännskador!!

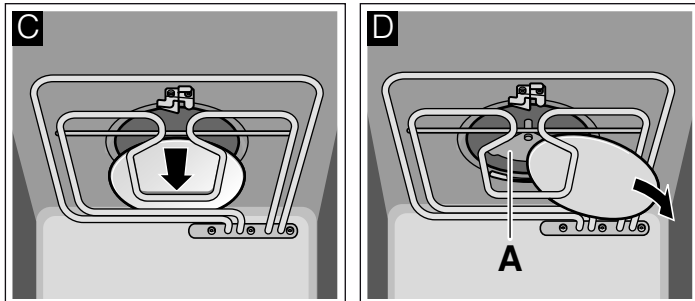
Ta aldrig ur luckglaset när du precis slagit av enheten. Ugnen ska vara kall.

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:

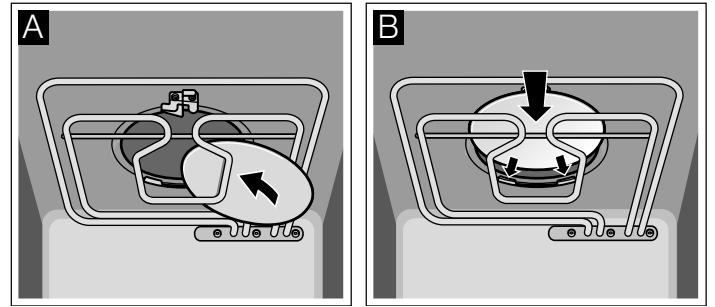
Skölj lampglaset med varmt vatten och diskmedel.

Om det är jättesmuttigt:

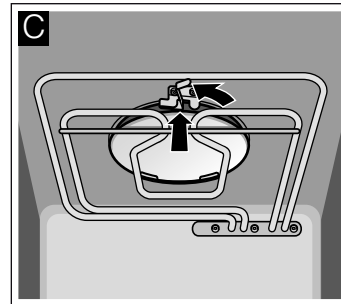
Gör rent lampglaset i ugnen på samma sätt som emaljytorna.

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.

Rengöra luckglaset

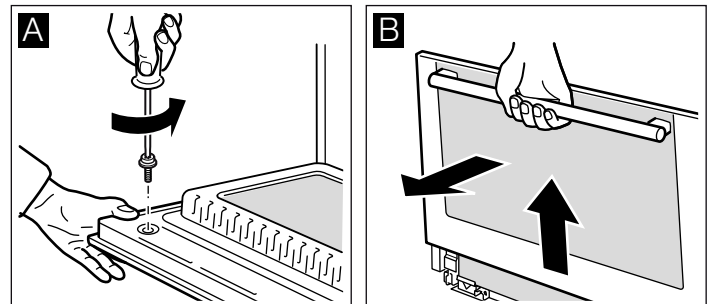
Du kan ta bort glaset i ugnsluckan, så att du kan göra rent.

⚠ Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnstrymmet 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 luckglaset med en hand. (Bild A)
3. Luta luckan lite och dra luckglaset uppåt med hjälp av handtaget. (Bild B)



4. Stäng luckan.

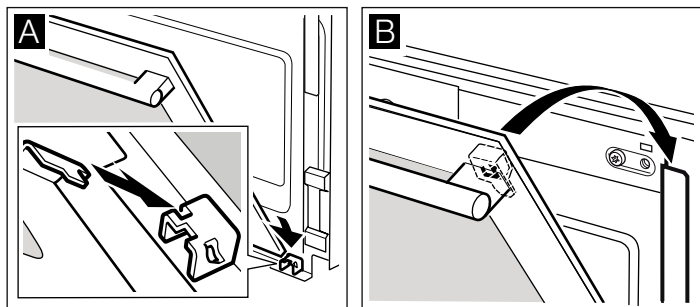
Anvisning: Rengör glaset med fönsterputs och en mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!

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

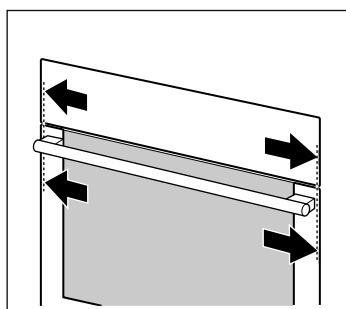
Montering

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)

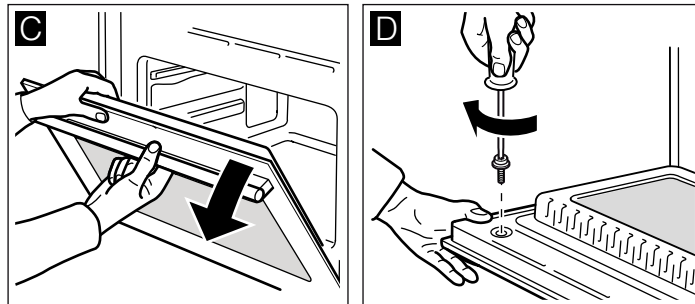


Obs!

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 i proppskåpet om säkringen är hel.
	Kontakten sitter inte i	Sätt i kontakten i uttaget
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
"Gundinställning Klockan 00:00" visas på displayen. Klockan går fel.	Strömavbrott	Ställ klockan med vredet och tryck på ⏻-knappen.
Ugnen blir inte varm. När du kopplar in enheten visas texten "Demo" på displayen.	Ugnen är i demoläge	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter ca 20 sekunder. Inom 2 minuter ska du hålla ⏻-knappen intryckt i 4 sekunder.
"Automatisk avstängning" visas på displayen.	Automatisk avstängning har aktiverats. Ugnsuppvärmningen stängs av.	Tryck på någon av knapparna. Texten slocknar. Nu kan du göra nya inställningar.
Mikron startar inte.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål blivit fastklämt. Se till att tätningsslisten är ren. Kontrollera om tätningsslisten är vriden.
	Mikron startar inte.	Tryck på ▷00-knappen.
Enheten värms inte upp till inställd temperatur.	Du har inte tryckt på ▷00-knappen.	Tryck på ▷00-knappen.
Mikron stängs av utan särskild anledning.	Det är fel på mikron.	Kontakta service om felet återkommer. Det går att använda ugnen även utan mikro.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Det tar längre tid än förut för maten att bli varm när mikron är på.	För låg mikroeffekt.	Välj ett 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.

E-felmeddelanden

Får du upp ett felmeddelande med E på displayen, tryck på  knappen. Passa på och ställ klockan igen. Då raderar du felmeddelandet. Får du upp felet igen, kontakta service. Får du upp felmeddelandet E106, så kan du inte köra mikron.

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

Byta ugnslampa

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

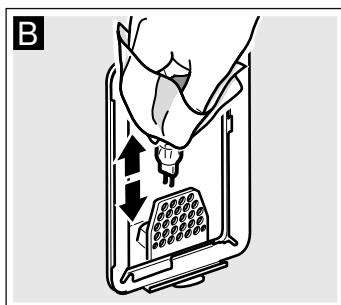
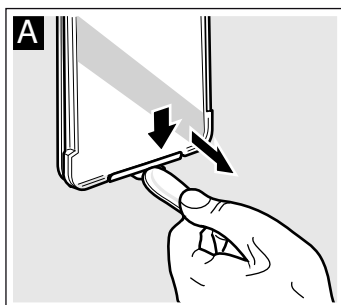
Risk för stötar!!

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

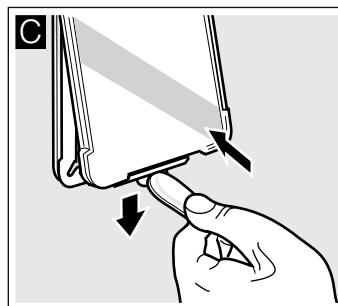
Anvisning: Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

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.

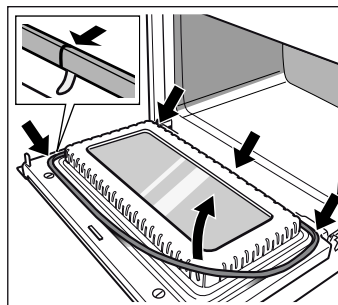
Byta tätningslist

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 det 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

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

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.

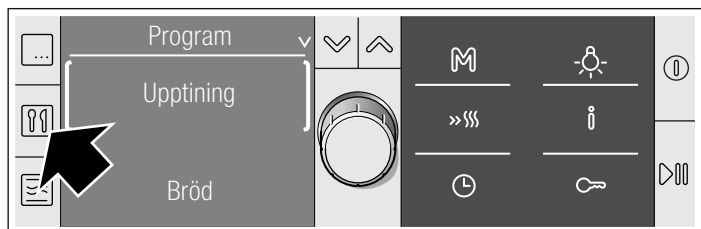
Avståndet mellan kött och lock skall vara min. 3 cm. Kött kan svälla vid ugnstekning.

Välja program

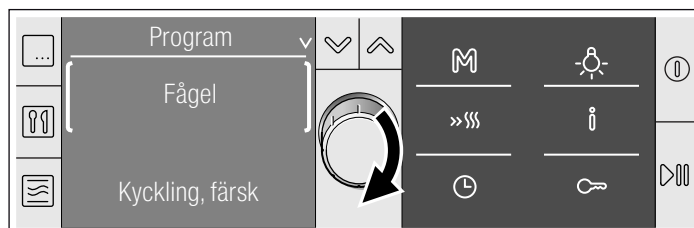
Exempel i bilden: inställning för 1 kg färska kycklingdelar.

1. Tryck på -knappen.

Du får upp första programgruppen och första programmet.



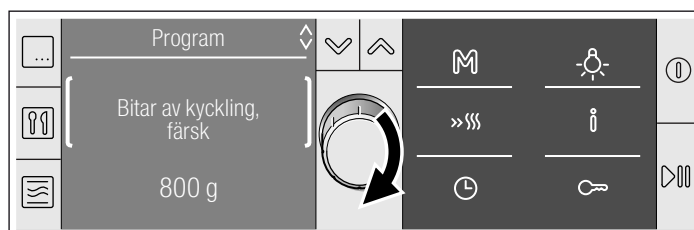
2. Välj programgrupp med vredet.



3. Byt rad med -knappen.

4. Välj program med vredet.

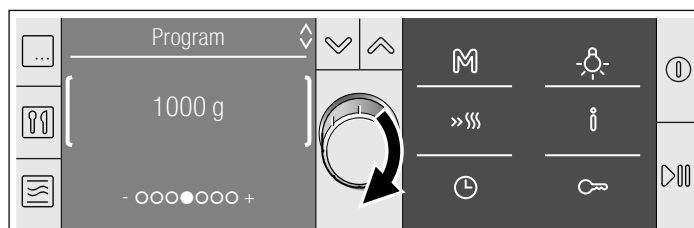
Systemet föreslår en vikt för valt program.



5. Tryck på -knappen.

6. Ställ in maträttens vikt med vredet.

Om du byter till rad två kan du justera tillagningsresultatet, se *Individuell inställning av tillagningsresultatet*.



7. Tryck på -knappen.

Programmet startar. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Programmet slår av

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen. Det står 00:00:00 för nedräknad tillagningstid på statusraden.

Stänga av ett program

Håll -knappen intryckt tills startdisplayen visas. Nu kan du göra nya inställningar.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Tidsfunktioner, flytta färdigtiden*.

Anpassa slutresultatet individuellt

Du kan anpassa programmet nästa gång om slutresultatet inte blev som du tänkt dig.

Ställ in enligt anvisningarna i punkt 1 till 6.

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

Åt vänster = mindre genomstekt

Åt höger = mer genomstekt

Starta programmet med knappen .

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 viktintervall.
- 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 djupfrysta i en låg form, t.ex. en glas- eller porslinsallrik. Lägg bullar direkt på gallret.
- Täck ömtåliga och utstående delar med små bitar aluminiumfolie. På så sätt undviker du en för tidig tillagning. Se till så att aluminiumfolien inte är i kontakt med ugnsväggarna.
- Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 10 till 90 minuter efter upptining.
- Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Håll av den när du vänder. Använd inte vätskan och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Lägg nöt-, lamm- och fläskkött först med fettsidan nedåt i kärlet.
- Tina inte mer bröd än vad som går åt. Det håller sig inte färskt annars.
- Ta bort redan tinad köttfärs när du vänder.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned i formen. Täck ben och vingar med små bitar av aluminiumfolie.
- Vid tillagning av hel fisk täcker du stjärtfenan med aluminiumfolie, vid tillagning av fiskfilé täcker du ytterkanterna och vid tillagning av fiskkotletter täcker du de utstående ändarna.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Upptining			
Vetebröd		0,10-0,60	Låg form utan lock, galler, fals 1
Fullkornsbröd***		0,20-1,50	Låg form utan lock, galler, fals 1
Småfranska		0,05-0,45	Galler, fals 1
Kaka, torr*	Sockerkakor utan glasyr, vetebröd	0,20-1,50	Låg form utan lock, galler, fals 1
Kaka, saftig	Sockerkakor med frukt utan glasyr eller gelatin, utan kräm eller grädde	0,20-1,20	Låg form utan lock, galler, fals 1
Köttfärs*	Nöt-, lamm-, fläskfärs	0,20-1,00	Låg form utan lock, galler, fals 1
Nötkött**	Nötkött, kalvstek, biff	0,20-2,00	Låg form utan lock, galler, fals 1
Fläskkött**	Benfri karré, nättad stek, schnitzel, gulasch	0,20-2,00	Låg form utan lock, galler, fals 1
Lammkött**	Lammfiol, lammfog, lammstek	0,20-2,00	Låg form utan lock, galler, fals 1
Hel fågel**	Kyckling, anka	0,70-2,00	Låg form utan lock, galler, fals 1
Fågeldelar**	Kycklinglår, kycklinghalvor, gåsår, gåsbröst, ankbröst	0,20-1,20	Låg form utan lock, galler, fals 1
Hel fisk**	Forell, torsk	0,20-1,20	Låg form utan lock, galler, fals 1
Fiskfilé**	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös	0,20-1,00	Låg form utan lock, galler, fals 1
Fiskkotlett**	Kotlett av gädda, torsk, lax	0,20-1,00	Låg form utan lock, 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 i jämnstora bitar. Tillsätt 2 msk vatten per 100 g grönsaker.

- Frysta grönsaker: Lämpar sig för blancherade grönsaker, inte förkokta. Programmet passar inte för djupfrysta, stuvade grönsaker. Tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

- Låt grönsakerna vila ytterligare ca 5 minuter efter programmets slut.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Grönsaker			
tillaga färska grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,20-1,00	Form med lock, galler, fals 1
tillaga frusna grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,20-1,00	Form med lock, galler, fals 1

* Signal för omrörning efter halva tiden.

Potatis

Anvisningar

- Kokt potatis: Skär dem i lika stora bitar. Tillsätt 2 msk vatten och lite salt per 100 g potatis.
- Skalpatis: Använd jämnstora potatisar. Skölj potatisarna och picka skalet på flera ställen. Lägg den blöta potatisen i en form utan vatten.

- Låt potatisarna vila ytterligare ca 5 minuter efter programmets slut. Häll först av det vatten som bildats.
- Varva lagren i potatisgratängen 3 till 4 cm högt i en låg form.
- Låt rätten vila i ugnen ytterligare 5 till 10 minuter efter programmets slut.
- Pommes frites, kroketter och rösti ska vara avsedda för ugnstillagning.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Potatis			
Skalad potatis*	Fast, halvfast eller mjölig potatis	0,20-1,00	Form med lock, galler, fals 1
Skalpatis*	Fast, halvfast eller mjölig potatis	0,20-1,00	form med lock, galler, fals 1
Potatisgratäng, färsk		0,50-3,00	Låg form utan lock, galler, fals 2
Pommes frites, frysta**		0,20-0,60	Långpanna, fals 2
Kroketter, frysta**		0,20-0,70	Långpanna, fals 2
Rösti, fryst**		0,20-0,80	Långpanna, fals 2

* Signal för omrörning efter halva tiden.

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

Gryn

Anvisningar

- Gryn skummar kraftigt vid tillagning. Använd alltså täckt, hög form till gryn. Ställ in grynbruttovikten (utan vätska).
- Ris: Använd inte ris i kokpåse. Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris.
- Polenta: Vid polenta bör du använda 2 till 3 gånger så mycket vatten beroende på malningsgrad.

- Couscous: Tillsätt dubbla mängden vätska.
- Hirs: Tillsätt två till två och en halv del vätska.
- Låt grynen dra ytterligare ca 5 till 10 minuter efter programmets slut.

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

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

** Signal för omrörning efter 1-2 minuter.

*** Signal för omrörning efter halva tiden.

Gratänger

Anvisningar

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

- Varva lagren i gratänger och puddingar ca 5 cm högt i en låg form.
- Varva lagren i potatisgratängen 3 till 4 cm högt i en låg form.

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

Programgrupp Program	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falshöjd
Gratänger		
Lasagne, djupfryst	0,40-1,00	Form utan lock, galler, fals 1
Canneloni, fryst	0,40-1,00	Form utan lock, galler, fals 1
Pastagrätäng, fryst	0,40-1,00	Form utan lock, galler, fals 1
Matgrätäng, tillagade tillbehör	0,40-3,00	Låg form utan lock, galler, fals 2
Pudding	0,50-1,80	Låg form utan lock, galler, fals 1
Potatisgrätäng, färsk	0,50-3,00	Låg form utan lock, galler, fals 2

Djupfrysta produkter

Anvisningar

- Använd förgräddade, djupfrysta pizzor och pizza-baguetter.
- Pommes frites, kroketter och rösti ska vara avsedda för ugnstillagning.

- Vårullar och minivårullar ska vara avsedda för ugnstillagning.
- Se till så att det djupfrysta inte ligger i lager på varandra.

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

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

** Signal för vändning efter ca halva tiden.

Fågel

Anvisningar

- Lägg kyckling och gödkyckling med bröstsidan ned i formen.
- Lägg kycklingdelarna med skinnsidan upp i formen.

- Tillaga kalkonbröst utan skinn. Tillsätt 1 till 1,5 dl vätska till kalkonbröst. Efter vändningen tillsätts vid behov ytterligare 0,5 till 1 dl vätska.
- Låt kalkonbröset vila ytterligare 10 minuter efter programmets slut.

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

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

** Signal för vändning efter ca halva tiden.

Kött

Anvisningar

- Tillaga rostbiff först med fettsidan nedåt.

- Nötkött, kalvstek, kalvlägg, lammfiol och fläskstek: Steken ska täcka formbotten till två tredjedelar. Håll 0,5 till 1 dl vätska runt steken. Efter vändningen tillsätts vid behov ytterligare 0,5 till 1 dl vätska.

■ Håll 0,5 till 1 dl vätska runt köttfärslimpan.

■ Låt vila ytterligare 10 minuter efter programmets slut.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Nötkött			
Stek, färsk**		0,80-2,00	Hög form med lock, galler, fals 1
Rostbiff, medium*	5-6 cm tjock rostbiff	0,80-2,00	Form utan lock, galler, fals 1
Rostbiff, blodig*	5-6 cm tjock rostbiff	0,80-2,00	Form utan lock, galler, fals 1
Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	0,80-1,50	Form med lock, galler, fals 1
Rullader		0,50-3,00	Hög form med lock, galler, fals 1
Kalvkött			
Stek, färsk*	Lårstek, fransyska	0,80-2,00	Form med lock, galler, fals 1
Lägg, färsk med ben		0,80-3,00	Form med lock, galler, fals 1
Osso buco		0,80-3,00	Form med lock, galler, fals 1
Fläskkött			
Benfri karré, färsk***		0,80-2,00	Form med lock, galler, fals 1
Karréstek, färsk, med ben*		0,80-2,50	Form med lock, galler, fals 1
Stek med yta, färsk		0,80-2,00	Form med lock, galler, fals 1
Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	0,80-1,50	Form med lock, galler, fals 1
Nätad stek, färsk*		1,00-3,00	Form med lock, galler, fals 1
Lammkött			
Lammfiol, färsk, befri, medium*		0,80-2,00	Form med lock, galler, fals 1
Fiol med ben, färsk, genomstekt*		0,80-2,00	Form med lock, galler, fals 1
Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	0,80-1,50	Form med lock, galler, fals 1
Viltkött			
Hjortstek, färsk*		0,50-3,00	Hög form med lock, galler, fals 1
Benfri rådjursstek, färsk***		0,50-2,50	Hög form med lock, galler, fals 1
Hare med ben, färsk***		0,50-1,50	Hög form med lock, galler, fals 1
Vildsvinsstek, färsk***		0,50-2,50	Hög form med lock, galler, fals 1
Kanin, färsk		0,50-2,00	Hög form med lock, galler, fals 1

* Signal för vändning efter halva tiden.

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

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

Fisk

Anvisningar

■ Hel fisk, färsk:

Tillsätt 1 till 3 msk vatten eller citronsaft.

Fiskfilé, färsk:

Tillsätt 1 till 3 msk vatten eller citronsaft.

■ Panerade bläckfiskringar, frysta:

De måste vara avsedda för ugnstillagning.

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

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

Köttfärs och gryta

Anvisning: Håll 0,5 till 1 dl vätska runt köttfärslimpan.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Köttfärs			
av färskt nötkött	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	Form med lock, galler, fals 1
av färskt fläskkött	ca 8 cm hög	0,80-1,50	Form med lock, galler, fals 1

* Ställ in köttvikten

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
av färsk blandfärs	ca 8 cm hög	0,80-1,50	Form med lock, galler, fals 1
av färskt lammkött	ca 8 cm hög	0,80-1,50	Form med lock, galler, fals 1
Gryta*			
Gulasch		0,30-2,00	Hög form med lock, galler, fals 1
Rullader		0,50-3,00	Hög form med lock, galler, fals 1

* Ställ in köttvikten

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.

Uptining	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd flera gånger
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 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, 8-15 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, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Fågel eller fågeldelar	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	vänd emellanåt
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Anka	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	vänd flera gånger
Gås	4,5 kg	180 W, 20 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 emellanåt
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 5-15 min.	rör om försiktigt emellanåt
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	

Upptining	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 5-10 min.	rör om försiktigt emellanåt och skilj tinade delar från varandra
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	90 W, 7-9 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Hela bröd	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd emellanåt
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm, skilj kakbitarna från varandra
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kesellakaka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	endast för kakor utan glasyr, grädde eller kräm
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter

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.

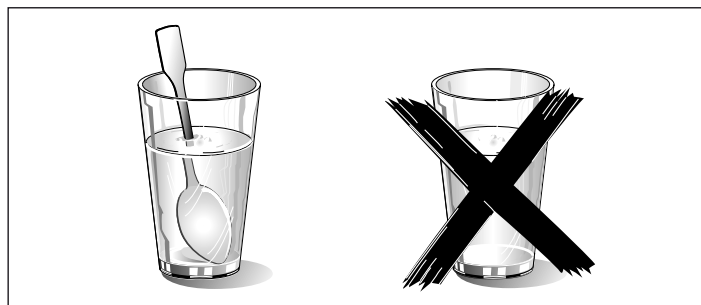
- Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämningsyfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du 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 djupfrysta maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt	300-400 g	600 W, 11-15 min	Ta ut maträtten ur förpackningen, täck över vid uppvärmning
Soppa	400-500 g	600 W, 8-13 min	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. fiskfiléer	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	Form med lock, tillsatt vätska
	500 g	600 W, 7-10 min	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-12 min	Form med lock, 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 maträtten ut förpackningen, täck över vid uppvärmning
Drycker	1,5 dl	900 W, 1-3 min.	Obs! Sätt en sked i glaset, alkoholhaltiga drycker får inte överhettas; kontrollera med jämna mellanrum
	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 vällingflaskorna på tillagningsutrymmets botten utan napp eller lock; skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen; temperaturen måste kontrolleras
	1 dl	360 W, 1-1½ min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	
Soppa, 1 kopp 2 koppar 4 koppar	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	900 W, 2-4 min.	
	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 temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärl ur värmelådan.

Tillaga maträtter	Vikt	Mikroeffektläge i W, Tillagningstid i minuter	Obs!
Hel kyckling, färsk, utan ink-råm	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 jämnstora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om emellan
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Potatis	250 g	600 W, 8-11 min.	Skär i jämnstora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om emellan
	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 dubbla mängden vätska; använd en hög form med lock
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Söta efterrätter, t.ex. pudding (pulver)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Rör om 2 till 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.

-  Varmluft
-  Över- och undervärme
-  Intensivvärme

Mjuka formkakor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C	Mikroeffektläge 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 (sockerkaka)	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
Tårtbotten, 6 ägg**	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 paj	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**	rund pizzaplat	1		220-240	-	15-20
Pajer	mörk springform	1		180-200	-	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

** Förvärm ugnen

-  Över- och undervärme
 -  3D-varmluft
-  Varmluft
 -  Intensivvärme

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Mikroeffektläge i W	Tillagnings-tid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	-	25-35
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		150-170	-	40-50
Sockerkakssmet med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	1		160-180	90 W	30-40
Jäsdeg med torr fyllning	Långpanna	2		170-190	-	35-45
Jäsdeg med torr fyllning	Långpanna + Bakplåt av emalj	1 3		160-180	-	50-60
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	2		170-190	-	45-55

* Emaljerade bakplåtar finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Mikroeffektläge i W	Tillagnings-tid i minuter
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		160-180	-	50-60
Mördeg med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	-	25-35
Mördeg med torr fyllning	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		160-180	-	30-40
Mördeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	1		160-180	-	50-60
Schweizisk paj	Långpanna	1		190-200	-	40-50
Rulltårta, förvärm ugnen	Långpanna	2		170-190	-	10-20
Vetelängd 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
Pizza	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		180-200	-	40-50
Lök- och baconpaj, förvärm	Långpanna	2		220-240	-	15-20

* Emaljerade bakplåtar finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

■ Över- och undervärme

■ 3D-varmluft

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Långpanna	2		150-170	20-30
Småkakor	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		140-160	30-40
Nötkakor	Långpanna	2		120-140	35-45
Nötkakor	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		110-130	40-50
Maräng	Långpanna	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinsplåt på galler	2		160-180	35-45
Muffins	1 muffinsform på respektive långpanna + Galler	1 3		140-160	50-60
Maränger	Långpanna	2		200-220	30-40
Smördegskakor	Långpanna	2		170-190	25-35
Smördegskakor	Långpanna + bakplåt av emalj*	1 3		170-190	30-40
Vetebröd	Långpanna	2		200-220	20-30

* Emaljerade bakplåtar finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

■ Över- och undervärme

Anvisning: Förvärm tillagningsutrymmet.

■ Varmluft

Bröd och småfranska	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Matbröd på 1 kg mjöl	Långpanna	2		270 + 170	10 15-25
Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl	Långpanna	2		270 + 170	10 40-50
Foccacia	Långpanna	2		220-240	15-20
Småfranska	Långpanna	2		200-220	20-30
Småfranska av jäsdeg, söt	Långpanna	2		190-210	15-25

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. 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 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 köttssaften bättre.

Fågel:

Vänd på köttbitarna efter $\frac{2}{3}$ 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.
- Vänd grillbitarna med en grilltång. Om du sticker in en gaffel i köttet, förlorar det köttssaft 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.

Nötkött

Anvisningar

- Vänd på nötsteken efter $\frac{1}{3}$ och $\frac{2}{3}$ av tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd på nötfilé och rostbiff efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Stekar ska vändas efter $\frac{2}{3}$ av tiden.
-  Över- och undervärme
-  Grill, stor grillyta

Nötkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, Grilläge	Mikroeffektläge 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
Nötfilé medium, ca 1 kg	täckt form, galler	1		180-200	90 W	30-40
Nötfilé medium, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	90 W	45-55

Nötkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur °C, Grilläge	Mikroeffektläge i W	Tillagningstid i minuter
Rostbiff medium ca 1 kg	öppen form, galler	1		240-260	180 W	30-40
Stekar medium, 3 cm tjocka	Långpanna + Galler	1 3		3	-	1. Sidan: ca 10-15 2. Sidan: ca 5-10

Kalvkött

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

- Varmluft
- Varmluftsgrillning

Kalvkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, Grilläge	Mikroeffektläge 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 på 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 på steken. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.

- Vänd inte på fläskfilé och kassler. Låt till sist vila i ytterligare ca 5 minuter.

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

- Varmluftsgrillning
- Grill, stor grilllyta

Fläskkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, Grilläge	Mikroeffektläge i W	Tillagningstid i minuter
Stek utan svål (t.ex. karré), ca 750 g	täckt form, galler	1		220-240	180 W	40-50
Stek, med svål (t.ex. bog) ca 1,5 kg	öppen form, galler	1		180-200	-	150
Stek med svål (t.ex. bog), 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. Sida: ca 15-20 2. Sida: ca 10-15

Lamm- och viltkött

Anvisning: Vänd på lamm och vilt efter halva tiden.

- Varmluftsgrillning
- Över- och undervärme

Lamm- och viltkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Mikroeffektläge i W	Antal minuter
Lammrygg med ben, ca 1 kg	Form utan lock, Galler	1		190-210	-	40-50
Benfri lammfiol, medium, ca 1,5 kg	Form med lock, Galler	1		180-200	-	90-100
Rådjursadel med ben, ca 1 kg	Form med lock, Galler	1		210-220	-	40-50
Benfri rådjursbog, ca 1,5 kg	Form med lock, Galler	1		180-190	-	105-120
Vildsvinsstek, ca 1,5 kg	Form med lock, Galler	1		200-220	-	100-110
Hjortstek, ca 1,5 kg	Form med lock, Galler	1		200-220	-	90-100

Lamm- och viltkött	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Mikroeffektläge i W	Antal minuter
Kanin, ca 1,5 kg	Form med lock, Galler	1		200-220	90 W	25-35

Övrigt

Anvisningar

- Låt slutligen köttfärsen vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd på grillkorvarna efter 2/3 av tiden.

-  Varmluftsgrillning
-  Grill, stor grilllyta

Övrigt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, Grilläge	Mikroeffektläge i W	Tillagningstid i minuter
Köttfärs av ca 1 kg kött	öppen form, galler	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
Grillkorv, 4 till 6 st, ca 150 g styck	Långpanna + Galler	1 3		3	-	1. Sida: ca 10-15 2. Sida: ca 5-10

Fågel

Anvisningar

- Lägg hel kyckling, kycklingbröst och småkalkon med bröstsidan ned. Vänd efter 2/3 av tiden.
- Lägg gödkyckling med bröstsidan ned. Vänd efter 2/3 av tiden och ställ in mikroeffekt 180 W.
- Lägg kycklinghalvor och kycklingdelar med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Vänd på anka och gås efter 1/3 och 2/3 av tiden.
- Lägg ank- och gåsbröst med skinnsidan ned. Vänd efter halva tiden.

- Vänd gåslår efter halva tiden. Picka skinnet.
- Vänd på kalkonsteken efter 2/3 av tiden.
- Lägg kalkonbröst och -klubbor med skinnsidan ned. Vänd efter 2/3 av tiden.
-  Varmluftsgrillning
-  Grill, stor grilllyta
-  Varmluft
-  Över- och undervärme

Fågel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, Grilläge	Mikroeffektläge 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
Kyckling, halverad, 500 g per st.	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
Ankfilé, hel, 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
Gåsfilé, 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
Liten kalkon, hel, ca 3 kg	Långpanna	1		170-180	180 W	60-70
Kalkonstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		190-200	180 W	60-70
Kalkonfilé, 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

* Tillsätt 0,5 dl vatten i långpannan.

Fisk

Anvisningar

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

Fisk	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Mikroeffektläge i W	Tillagningstid i minuter
Fisk hel, t.ex. forell ca 300 g, grillad	Långpanna + galler*	1 3		2	-	1. Sida: ca 10-15 2. Sida: ca 8-12
Fiskkotletter, t.ex. lax, 3 cm tjocka, grillade	Långpanna + galler*	1 3		3	-	1. Sida: ca 10-12 2. Sida: ca 8-12
Fisk hel, 2 till 3 st. à 300 g, grillade	Långpanna + galler*	1 3		2	-	1. Sida: ca 10-15 2. Sida: ca 10-15
Fisk hel, ca 1 kg, ångkokt	täckt form, galler	1	-	-	600 W	10-15
Fisk hel ca 1,5 kg, ångkokt	täckt form, galler	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Fisk hel, 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 stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och 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 tillagning 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.

- Håll sufflé i portionsformar eller i en hög gratängform. Förmärms ugnsutrymmet.
- Varma mackor: Placera 4 stycken brödsivor bredvid varandra mitt på långpannan. Om du gör 12 stycken, fördela jämnt i långpannan.
- Varmluftsgrillning
- Varmluft
- Över- och undervärme
- Grill, liten grilllyta
- Grill, stor grilllyta

Gratänger, varma mackor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, Grilläge	Mikroeffektläge i W	Tillagningstid i minuter
Pudding, söt, ca 1,5 kg	Form med lock, Galler	1		140-160	360 W	25-35
Sufflé	Form utan lock, Galler	1		160-180	-	40-45
Sufflé i portionsformar	Galler	1		200-210	-	12-17
Makaronipudding, ca 1 kg	Form utan lock, Galler	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, ca 2 kg	Form utan lock, Galler	2		180-200	600 W	20-30
Potatisgratäng på råa ingredienser, ca 1,1 kg	Form utan lock, Galler	1		170-190	600 W	20-25
Varma mackor, 4 st.	Långpanna	2		3	-	8-13
Varma mackor, 12 st.	Långpanna	2		3	-	9-14

Färdigmat

Anvisningar

- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- Lagg inte pommes frites, kroketter och rösti på varandra.

- Vänd fiskpinnar, kycklingsticks, nuggets och grönsaksburgare efter halva tiden.
- Ställ gräddtårten, utan tillbehör, på ugnsbotten, fals 0.
-  Över- och undervärme
-  Varmluft
-  Cirkulationsgrill

Färdigmat	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Mikroeffektläge i W	Tillagningstid i minuter
Tunn pizza	Långpanna	1		210-230	-	20-25
Tjock pizza	Långpanna	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Långpanna	2		210-230	-	15-20
Pizzabaguette	Långpanna	2		180-190	-	15-20
Pommes frites	Långpanna	2		220-230	-	20-25
Kroketter	Långpanna	2		200-220	-	25-35
Rösti, fyllda potatisknyten	Långpanna	2		200-220	-	25-35
Småfranska, baguette	Galler	2		200-220	-	15-20
Salta kringlor, förgräddade	Långpanna*	2		190-210	-	20-25
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
Gräddtårta	-	0		30	-	120-150

* Täck långpannan med bakplåtspapper.
Se till att bakplåtspapperet klarar temperaturen.

Anpassad tillagning

Anpassad tillagning eller lågtemperaturtillagning är perfekt för att tillaga mörkt kött som ska bli rosa eller precis genomstekt. Köttet blir väldigt saftigt och riktigt mörkt. Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning.

Ställa in anpassad tillagning

Använd en låg form, t.ex. ett porslinsfat eller en glasgryta med lock. Ställ alltid stekgryta med lock på gallret på fals 1.

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

Anvisningar

- Använd bara färskt, felfritt kött. Putsa bort senor och fettkappa ordentligt. Fett ger en kraftig bismak vid anpassad tillagning.
- Anpassad tillagning passar alla möra delar av fågel, nöt, fläsk, kalv och lamm. Bryntiden och tiden för att gå klart beror på köttbitens storlek.
- Bryn på köttet runtom på hög värme, glöm inte ändarna.
- Använd stektermometer, så har du koll på när köttet är klart. Köttets innertemperatur bör ligga på 60 °C i minst 30 minuter.
- Du kan även köra anpassad tillagning i öppen form. Tillagningstiderna blir längre.
- Du behöver inte ens vända större köttbitar.

- Köttet går att skära upp direkt efter tillagning. Det behöver inte vila.
- Köttet blir alltid rosa ut inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden. Men det är varken rått eller tillagat för lite.

Anpassad tillagning

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

 Anpassad tillagning

Anpassad tillagning	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagnings-tid i minuter
Fågel				
Kalkonbröst	1		80	240-270
Ankbröst utan skinn	1		80	110-140
Nötkött				
Nöstek (t.ex. fransyska)	1		80	270-300
Nötfilé	1		80	150-180
Rostbiff	1		80	180-220
Nötbiffar, 3 cm tjocka	1		80	70-100
Kalvkött				
Kalvstek (t.ex. innanlår)	1		80	180-220
Kalvfilé	1		80	80-100
Fläskkött				

Anpassad tillagning	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Fläskstek (t.ex. fläsklägg)	1		80	180-210
Fläskfilé	1		80	140-170
Lammkött				
Lammfilé	1		80	40-70

Tips för anpassad tillagning

Kött som tillagas så här är inte lika varmt som kött som är stekt på vanligt sätt.

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

Vill du varmhålla kött gjort med anpassad tillagning

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

Provrätter

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

I enlighet med EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)

Upptining med mikrovågor

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Placera en pyrexform, 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.	Placera pyrexformen på gallret, fals 1.
Biskvier	600 W, 8-10 min.	Placera en pyrexform, Ø 22 cm, på gallret, fals 1.
Köttfärslimpa	600 W, 20-25 min.	Placera pyrexformen på gallret, fals 1.

■  Varmluftsgrillning

■  Över- och undervärme

Kombitillagning med mikro

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Obs!
Potatisgratäng	600 W, 20-25 min.		170-190	Placera en pyrexform, Ø 22 cm, på gallret, fals 1.
Kakor	180 W, 15-20 min.		180-200	Placera en pyrexform, Ø 22 cm, på gallret, fals 1.
Kyckling*	360 W, 30-35 min.		200-220	Vänd efter 15 minuter.

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

Gräddning

Anvisningar

■ Tabellvärdena gäller kall ugn.

■ Äppelkaka med lock: Placera mörka kakformar bredvid varandra.

■  Över- och undervärme

■  Varmluft

■  3D-varmluft

■  Intensivvärme

	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor	Långpanna	2		160-180	20-30
	Långpanna	2		150-170	20-30
	Långpanna* + bakplåt av emalj**	1 3		140-150	30-40
Småkakor	Långpanna	2		160-180	25-35
	Långpanna	2		140-160	25-35
Småkakor	Långpanna* + bakplåt av emalj**	1 3		150-170	35-45
Sockerkaka	Springform på gallret	1		160-170	30-40

* Skjut alltid in den emaljerade bakplåten över långpannan vid gräddning på två falsar.

** Emaljerad bakplåt finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Vetebröd (pizza)	Långpanna	2		170-190	45-55
	Långpanna* + bakplåt av emalj**	1 3		160-180	50-60
Äppelpaj	Placera 2 kakformar, Ø 20 cm, på gallret	2		170-190	70-90

* Skjut alltid in den emaljerade bakplåten över långpannan vid gräddning på två falsar.

** Emaljerad bakplåtar finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

Grilla

 Grill, stor grillyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd*	Galler	3		3	1-2
Hamburgare, 12 st.**	Galler och Långpanna	3 1		3	30

* Förvärm i 5 minuter.

** Vänd efter halva tiden.

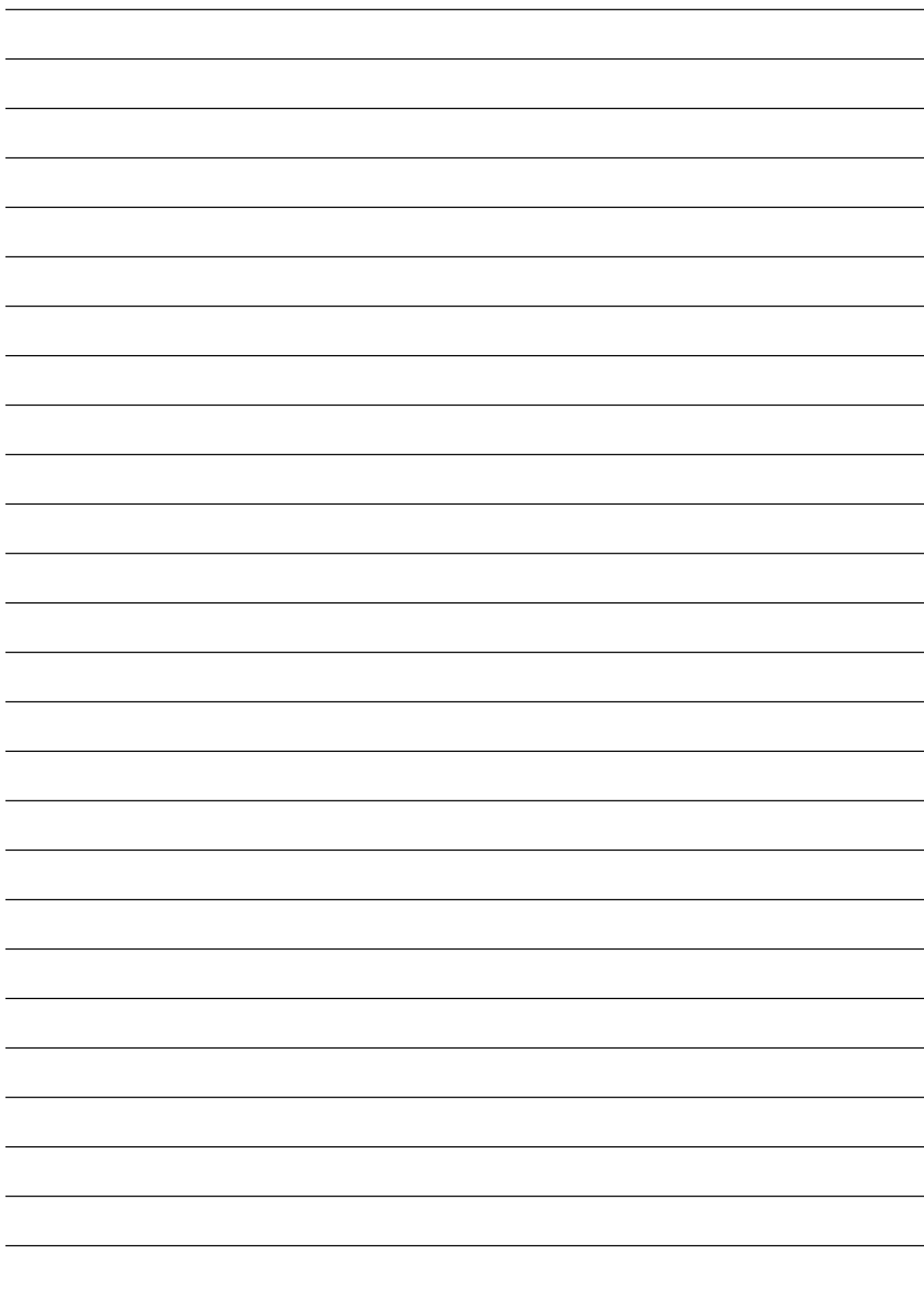
Akrylamid i livsmedel

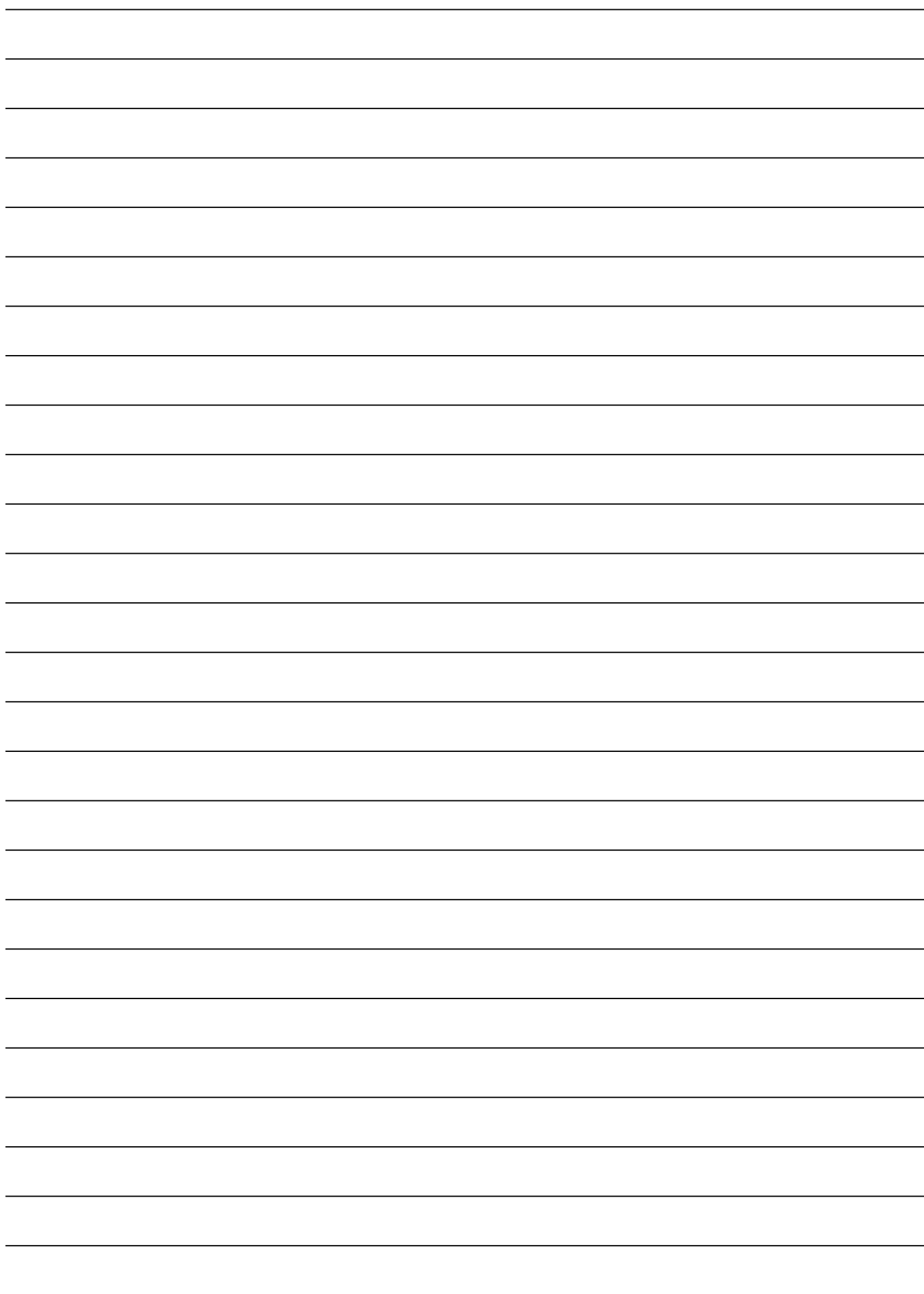
Vilka livsmedel gäller det?

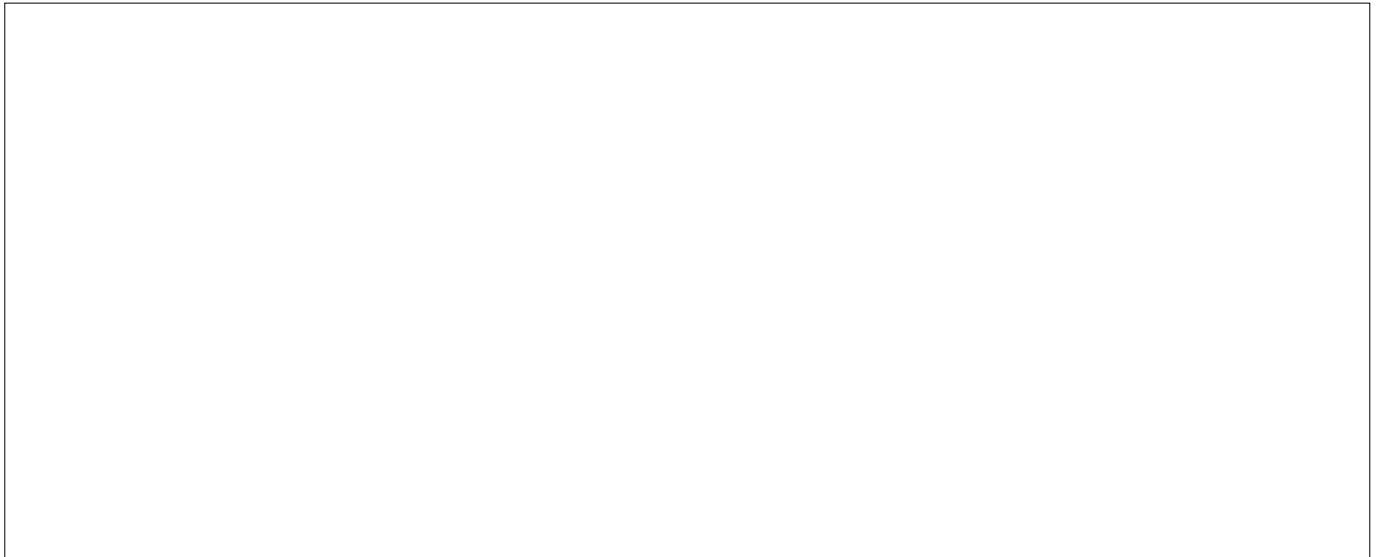
Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes

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

Tips 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.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000728114