



C67P70.0S
Kompaktugn med mikro



SV Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3	Självrengöring	15
Skadeorsaker	5	Förberedelser	15
Energi- och miljötips	5	Ställa in den pyrolytiska självrengöringen	16
Spara energi	5	Efter rengöring	16
Återvinning	5	Skötsel och rengöring	16
Din nya enhet	6	Rengöringsmedel	16
Kontroller	6	Rengöra luckglasen	16
Ugnsfunktioner	6	Fel och reparationer	18
Ugnsutrymme	7	Felsökningstabell	18
Dina tillbehör	7	Byta ugnslampa	19
Använda tillbehör	7	Byta tätningstätt	19
Kundtjänstartikel.....	7	Service	19
Slår på och av enheten	8	E-nummer och FD-nummer.....	19
Slå på	8	Programautomatik	20
Slå av	8	Välja program	20
Före första användning	8	Individuell anpassning	20
Ställa klockan	8	Upptining och tillagning med programautomatik.....	20
Värma upp ugnen	8	Testat i vårt provkök	25
Rengöra tillbehören	8	Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn....	25
Använda enheten	8	Mikrotips	27
Ställa in funktion och temperatur	9	Kakor, tårter och småkakor	28
MikroKombi lätt och intensiv	9	Tips vid gräddning.....	29
Uppvärmningskontroll	9	Stekning och grillning	30
Ställa in snabbuppvärmningen.....	9	Tips vid stekning och grillning	32
Mikron	10	Gratänger, varma mackor	33
Om kärl och formar	10	Färdigmat	33
Mikroeffektlägen.....	10	Anpassad tillagning	34
Ställa in mikron.....	10	Använda anpassad tillagning	34
Kombifunktionen	11	Anpassad tillagning.....	34
Lämpliga mikroeffekter	11	Tips för anpassad tillagning	34
Ställa in kombifunktionen	11	Provrätter	35
Tillvalsknapp	11	Gräddning	35
Formar	11	Grilla	35
Ställa in tillval	11	Akrylamid i livsmedel	36
Memory	12		
Spara inställningar i minnet	12		
Slå på minnesinställning.....	12		
Elektronisk klocka	12		
Klockdisplayen	12		
Äggklocka	13		
Funktionstid.....	13		
Färdigtid.....	13		
Tidsförval	13		
Ställa klockan	13		
Barnspärr	14		
Spärr.....	14		
Permanentspärr.....	14		
Automatisk säkerhetsavstängning.....	14		
Autostart	14		
Grundinställningar	15		
Ändra grundinställningar	15		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.neff-international.com** och onlineshop: **www.neff-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 uppäckning. 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. 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.
- Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under ugnsurengöringen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före pyrolysurengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid pyrolysurengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

Explosionsrisk!

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

Risk för allvarliga personskador!!

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

om enheten behöver underhåll eller reparation.

- Eheten blir mycket varm vid pyrolysurengöring. Den höga värmen förstör plåtars och formars släppa lättbeläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig släppa-lätt-plåtar och -formar med pyrolysurengöring. Rengör bara emailerade tillbehör samtidigt.

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!

- Eheten 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 värme på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig

skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du plocka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Plocka 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.
- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid pyrolysurengöring. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
- ⚠ Eheten blir mycket varm på utsidan vid pyrolysurengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Risk för skållning!!

- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.
- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid en sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då stormkokar det inte.

Risk för personsador!!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformar 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.

Fara för magnetpåverkan!!

Det nedsänkbara vredet är magnetiskt och kan påverka elektroniska implantat, t.ex.

pacemaker och insulinpumpar.
Till dig som bär elektroniska implantat:
Gå aldrig direkt fram till enheten när du ska
göra inställningar eller rengöra.

Skadeorsaker

Obs!

- **Gnistbildning:** Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- **Bakplåt, bakplåtspapper, aluminiumfolie eller form på ugnsbotten:** Ställ inte bakplåtar eller kärl på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Värmen ackumuleras. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- **Aluminiumformar:** Använd inte aluformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- **Vatten i varm ugn:** Håll aldrig vatten i varm ugn. Det blir till vattenånga. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.
- **Fuktiga livsmedel:** Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. Emaljen blir skadad.
Förvara inte mat i enheten. Det kan ge korrosion.

- **Fruktsaft:** Lägg inte på för mycket i långpannan om du bakar saftiga fruktkakor. Droppande fruktsaft från långpannan lämnar fläckar som inte går bort.
- **Avsvalning med öppen lucka:** Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.
- **Jättesmutsig tätning:** Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen 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.

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.



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

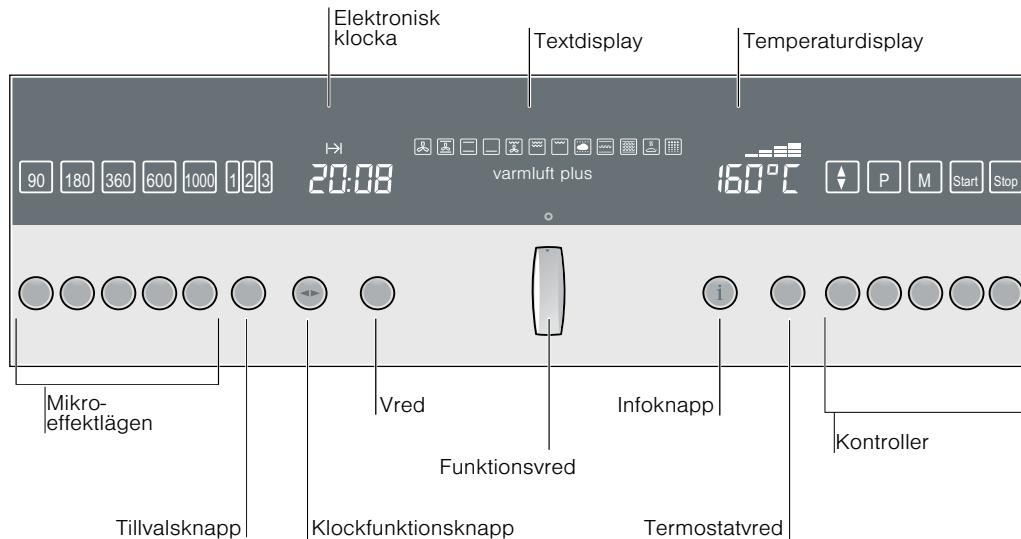
Din nya enhet

Kapitlet ger dig information om

- Kontroller
- Ugnsfunktioner

- Falsar
- Tillbehör

Kontroller



Kontroller	Användning
90	Ställer in mikroeffekt 90 W
180	Ställer in mikroeffekt 180 W
360	Ställer in mikroeffekt 360 W
600	Ställer in mikroeffekt 600 W
1000	Ställer in mikroeffekt 1 000 W
	Väljer tillval
	Klockfunktionsknappen Väljer klockfunktion eller snabbuppvärmning (se kapitlet: Elektronisk klocka)
	Vred Ställer in klockfunktion eller slår på snabbuppvärmningen (se kapitlet: Elektronisk klocka)
	Funktionsvred Väljer funktion (se kapitlet: Slå på enheten)
	Infoknapp Visar aktuell ugnstemperatur vid uppvärmning (se kapitlet: Slå på enheten) Öppnar menyn Grundinställningar (se kapitlet: Ändra grundinställning)
	Termostatvred Ställer in temperaturen (se kapitlet: Slå på enheten) Ändrar i menyn Grundinställningar (se kapitlet: Ändra grundinställning)
	Navigationsknappen Hoppar mellan raderna på textdisplayen.
	Välj programautomatik
	Väljer minne
	Slår på ugnsfunktionen
	Slår av ugnsfunktionen resp. raderar inställningen

Popoutvred

Vredet, termostat- och funktionsvreden är av popouttyp. Tryck till på något av dem, så åker vredet ut eller in.

Ugnsfunktioner

Här är en översikt över funktionerna på enheten.

Ugnsfunktioner och temperaturintervall	Användning
Varmluft 30-250 °C	För bakning och ugnsbakning på en fals.
Varmluft plus 30-250 °C	För bakning av kakor och småkakor på två falsar.
Över-/undervärme 30-270 °C	För bakning och ugnsbakning på en fals. Passar för kakor med fuktig garnering (t.ex. cheesecake).
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.
Termogrill 100-250 °C	För fågel och stora köttstycken.
Grill stor lätt (1) medel (2) kraftig (3)	För stora mängder på plan, liten grillyta (t.ex. biffar, korv).
Grill liten lätt (1) medel (2) kraftig (3)	För små mängder på plan, liten grillyta (t.ex. biffar, varma mackor).
Anpassad tillagning 70-100 °C	För mörkt kött som ska bli medium/rosa eller precis lagom genomstekt.

Mikroeffektlägen och kontroller

När du trycker på en knapp, så lyser respektive indikering.

Ugnsfunktioner och temperaturnivå		Användning
	MikroKombi lätt 30-250 °C	För mjuka formkakor, saftigt fyllt mördeg och kakor gjorda på färdigmix. Ugnen ställer automatiskt in en lägre mikrovågseffekt när den är på.
	MikroKombi intensiv 30-250 °C	För fågel, fisk och gratänger. Ugnsfunktionen ställer automatiskt mikroeffekten i mellanläge.
	Varmhållning 60-100 °C	Varmhåller mat. Obs! Varm mat förstörs snabbare. Varmhåll inte mat mer än två timmar.
	Självrengöring	Automatisk rengöring av ugnsutrymmet. Ugnen värmer på tills smutsen förbränns.

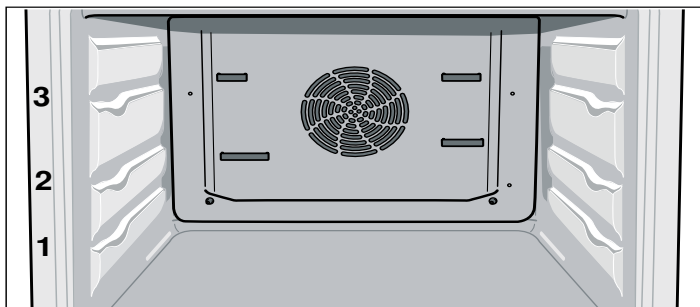
Dina tillbehör

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.

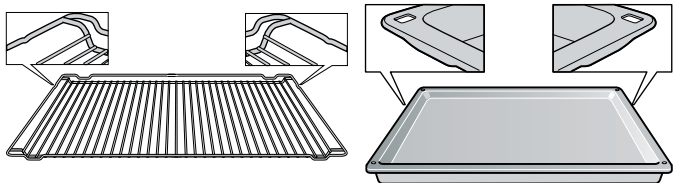
Använda tillbehör

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.

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.



Långpanna

För stora stekar, torra och saftiga kakor, puddingar och gratänger. Fungerar även som stängskydd när du grillar kött direkt på gallret. Du sätter då in långpannan på fals 1.

Anvisning

- Sätt in långpannan i ugnen med den lilla falsen vänd inåt.
- Sätt in långpannan i ugnen med den sluttande kanten vänd mot ugnsluckan.



Ugnsgaller

För formar, kakformar, stekar, grillbitar.

Anvisning

- Sätt in ugnsgallret i ugnen med den lilla falsen vänd inåt.
- Vänd gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och böjningen vänd nedåt.



Glasform Z6390X0

för stora stekar, saftiga kakor och gratänger. Ställ glasformen på gallret.

Extratillbehör hittar du hos återförsäljarna:

Tillbehör	Beställningsnummer
Bakplåt, emaljerad	Z6360X0

Kundtjänstartikel

Du kan köpa lämpliga rengöringsmedel eller andra tillbehör för dina hushållsmaskiner hos kundtjänst, hos din återförsäljare eller på internet för vissa länder i e-Shop. Uppge motsvarande artikelnummer.

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

Slår på och av enheten

Funktionsvredet slår på och av mikrokompaktugnen.

Slå på

1. Tryck på funktionsvredet.

Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda". Enheten slår på.

2. Välj funktion:

- Ställ in mikroeffekt med 90, 180, 360, 600 eller 1 000 W-knappen
- -knappen = tillvalsfunktion

- ställ in funktion och temperatur
- -knappen = programautomatik
- -knappen = Memory-program

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

Slå av

Vrid tillbaka funktionsvredet till 0-läget och tryck in det. Ugnen slår av. Timern räknar ned eller så får du upp restvärmen i ugnen.

Före första användning

Kapitlet ger dig information om

- hur du ställer klockan
- hur du rengör enheten innan du använder den första gången

Ställa klockan

På klockdisplayen blinkar **0:00**.

1. Tryck på klockfunktionsknappen.

- och -symbolerna lyser. Du får upp **12:00** på klockdisplayen.

2. Ställ klockan med vredet.



Inställningen blir sparad automatiskt inom 3 sekunder.

Ställa om klockan

Vill du ställa klockan senare, tryck på klockfunktionsknappen tills - och -symbolerna lyser igen. Ställ klockan med vredet.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Ställ in över-/undervärme  på 240 °C.

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

Vädra köket när ugnen värmer upp.

1. Tryck på funktionsvredet.

Du får upp "Enheten är klar att använda" på textdisplayen.

2. Vrid på över-/undervärme  med funktionsvredet.

3. Ställ termostadvredet på 240 °C.

4. Tryck på -knappen.

5. Slå av enheten med funktionsvredet efter 60 minuter.

Rengör med varmvatten och diskmedel när ugnen svalnat.

Rengöra tillbehören

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

Använda enheten

Kapitlet ger dig information om

- vilka ugnsfunktioner ugnen har.
- hur du ställer in ugnsfunktion och temperatur
- hur du ställer in snabbuppvärmningen

Mikrokompaktugnen har en massa olika ugnsfunktioner. Du får alltid ett temperaturförslag när du ställer in.

Funktion	Temperaturförslag i °C	Temperaturintervall i °C
 Varmluft	160	30-250
 Varmluft plus	160	30-250
 Över-/undervärme	180	30-270
 Undervärme	180	30-200

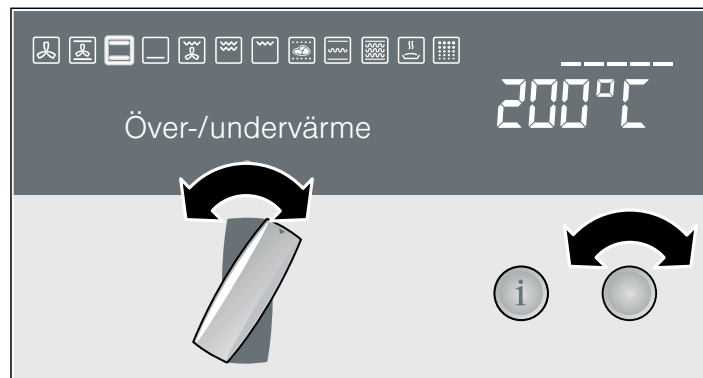
Funktion	Temperaturförslag i °C	Temperaturintervall i °C
 Termogrill	190	100-250
 Grill stor	kraftig (3)	medel (2) lätt (1)
 Grill liten	kraftig (3)	medel (2) lätt (1)
 Anpassad tillagning	80	70-100
 MikroKombi lätt	180	30-250
 MikroKombi intensiv	200	30-250
 Varmhållning	70	60-100

Ställa in funktion och temperatur

Exempel i bilden:

Över-/undervärme , 200 °C.

1. Vrid funktionsvredet tills du får fram den funktion du vill ha på textdisplayen.
Temperaturdisplayen visar ett temperaturförslag.
2. Ändra temperaturförslaget genom att vrida på termostadvredet.



3. Tryck på -knappen.

Ugnen går igång. Temperaturdisplayen visar staplarna i temperaturövervakningen.

Slå av

Slå av ugnen med funktionsvredet när rätten är färdig eller ställ in igen.

Ändra temperatur eller grilläge

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

Öppna ugnsluckan då och då.

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

Slå av funktionen

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

Slå av ugnsfunktionen

Slå av ugnen med funktionsvredet.

Anvisningar

- Ställer du dessutom in en funktionstid, så slår inställd funktion av automatiskt när tiden går ut. Se kapitlet *Elektronisk klocka*.
- Ställer du in en funktionstid och en färdigtid, så slår inställd funktion på och av automatiskt. Se kapitlet *Elektronisk klocka*.

MikroKombi lätt och intensiv

Båda ugnsfunktionerna 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, kungskaka, fruktkaka
- mordegskakor med saftig fyllning, t.ex. äppelpaj, cheesecake
- kakor gjorda på färdigmix
- vetebröd, t.ex. rosenkaka
- Ugnsfunktionen halverar även tillagningstiden för stekar.

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

MikroKombi intensiv

Ugnsfunktionen passar för

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

Anvisning: Använd eldfasta ugnsformar i glas eller keramik.

Gör så här

Finns det uppgifter för olika ugnsfunktioner i receptet, välj inställningen för över-/undervärme. Tillagningstiden i receptet måste vara minst 30 minuter.

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

1. Ställ in ugnsfunktionen MikroKombi lätt resp. MikroKombi intensiv med funktionsvredet.

Displayen föreslår en förinställd funktionstid på  20:00 minuter.

2. Ställ in temperaturen med termostadvredet.

3. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.

4. Ändra tillagningstiden med vredet.

5. Tryck på -knappen.

Ugnen går igång.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Funktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen. Klockdisplayen visar  0:00.

Uppvärmningskontroll

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

Aktuell temperatur

Tryck på -knappen. Du får upp aktuell temperatur i 3 sekunder.

Uppvärmning

Vid start visar statusraden fem staplar. När sista stapeln är fylld har enheten nått inställd temperatur.



Om du ställt in grill- eller mikroläge, så ser du inte staplarna.

Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med -knappen. Visad temperatur kan avvika något från den faktiska ugnstemperaturen på grund av termisk tröghet.

Restvärmeindikering

Temperaturdisplayen visar om restvärmen i ugnen är hög eller låg.

Temperaturdisplay	Textdisplay
H	Hög restvärme
h	Låg restvärme

Ställa in snabbuppvärmningen

Snabbuppvärmningen passar inte alla funktioner.

Lämpliga funktioner

-  Varmluft

- Varmluft plus och över-/undervärme.

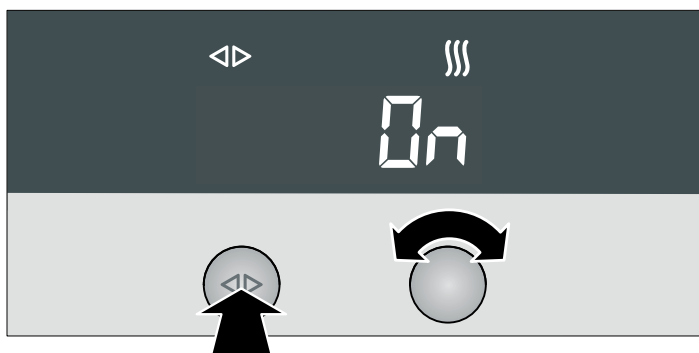
Lämpliga temperaturer

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

Förutsättning: passande funktion och temperatur är inställda.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på klockfunktionsknappen tills och lyser och du får upp på klockdisplayen.
3. Vrid vredet åt höger.
Du får upp på klockdisplayen och lyser. Snabbuppvärmningen slår på.



4. Tryck på -knappen.

Enheten värmer upp.

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

Snabbuppvärmningen är klar

När enheten nått inställd temperatur, slår snabbuppvärmningen av. -symbolen slocknar. Ställ in maten i ugnen.

Avbryta snabbuppvärmningen

Tryck på klockfunktionsknappen tills du får upp på klockdisplayen. Vrid vredet åt vänster tills du får upp på klockdisplayen. -symbolen slocknar på klockdisplayen.

Anvisning

- Byter du funktion, slår snabbuppvärmningen av.
- Vid snabbuppvärmning kan du kolla aktuell ugnstemperatur med -knappen.
- Inställd funktionstid börjar räkna ned direkt oberoende av snabbuppvärmningen.
- Öppnar du ugnsluckan, så slår snabbuppvärmningen av.

Mikron

I livsmedel förvandlas mikrovågor till värme. Mikrovågsfunktionen kan användas separat eller i kombination med en annan ugnsfunktion.

I det här kapitlet får du

- information om formar
- hur du ställer in mikrovågsfunktionen

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

Om kärl och formar

Lämpliga formar

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

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

Olämpliga formar

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

Obs!

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

Test av lämpliga kärl

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

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

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

2. Kontrollera temperaturen då och då.

Formen ska vara kall eller ljummen.

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

Mikroeffektlägen

Ställ in den mikroeffekt du vill ha med knapparna.

90 W	för att tina upp värmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	För tillagning av kött och uppvärmning av känsliga matvaror
600 W	för att värma upp och tillaga mat
1 000 W	för att värma vätskor

Anvisningar

- När du trycker på en knapp, så lyser effekten du valt.
- Mikrovågseffekten 1000 W kan ställas in för maximalt 30 minuter. För alla andra effektnivåer kan en tillagningstid på upp till 1 timme och 30 minuter väljas.

Ställa in mikron

Exempel: mikroeffekt 600 W, tillagningstid 15 minuter.

1. Tryck på funktionsvredet.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".
2. Tryck på knappen för den mikroeffekt du vill ha.
Knappen lyser och du får upp . Klockdisplayen förestår minuter.

3. Ställ in tillagningstiden med vredet.

4. Tryck på -knappen.

Ugnen går igång. Funktionstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Mikron slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen. Slå av enheten eller ställ in igen.

Ändra tillagningstiden

Det kan du göra närsomhelst. Ändra tillagningstiden med vredet.

Ändra mikroeffekten

Tryck på knappen för nya mikroeffekten. Ställ in tillagningstiden med vredet och slå på igen.

Öppna ugnsluckan då och då.

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

Slå av funktionen

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

Slå av ugnsfunktionen

Tryck två gånger på -knappen eller håll -knappen intryckt tills du får upp rubriken "Enheten är klar att använda". Nu kan du ställa in igen.

Anvisning: Om du öppnar luckan vid tillagning, kan fläkten fortsätta att gå.

Kombifunktionen

Ugnsfunktionen är igång samtidigt som mikron. Maten blir klar snabbare tack vare mikron men får ändå bra färg.

Du kan ställa in tillagningstider upp till 1,5 timme.

Kapitlet ger dig information om

- vilka funktioner och mikroeffektlägen som passar
- hur du ställer in kombifunktionen

Lämpliga funktioner

-  Varmluft
-  Varmluft plus
-  Över-/undervärme
-  Termogrill
-  Grill, stor grillyta
-  Grill, liten grillyta

Anvisning: Du kan inte slå på snabbuppvärmningen när kombifunktionen är på.

Lämpliga mikroeffekter

Du kan kombinera funktionerna med alla mikroeffektlägen förutom 1 000 W.

Ställa in kombifunktionen

Exempel: mikroeffekt 360 W, 17 minuter och över-/undervärme  200 °C.

1. Vrid funktionsvredet tills du får fram över-/undervärme  på textdisplayen.

Temperaturdisplayen föreslår 180 °C.

2. Ställ termostadvredet på 200 °C.

3. Tryck på knappen för den mikroeffekt du vill ha.

15:00 min. och -symbolen kommer upp på klockdisplayen.

4. Ställ in tillagningstiden med vredet.

5. Tryck på -knappen.

Ugnen går igång. Funktionstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Kombifunktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen. Slå av enheten eller ställ in igen.

Ändra temperatur eller grilläge

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

Ändra mikroeffekten

Tryck på knappen för nya mikroeffekten. Ställ in tillagningstiden med vredet och slå på igen.

Öppna ugnsluckan då och då.

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

Slå av funktionen

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

Slå av ugnsfunktionen

Tryck två gånger på -knappen eller håll -knappen intryckt och slå av med funktionsvredet.

Anvisning: Ställer du dessutom in en färdigtid, så slår inställd funktion på och av automatiskt. Se kapitlet *Elektronisk klocka*.

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.

Det passar:

- alla mikroeffektlägen
- kombifunktionen

Formar

Använd alltid eldfast form som tål att mikras.

Ställa in tillval

Förutsättning: funktionsvredet får inte vara intryckt.

1. Tryck på -knappen.

 för första tillvalet lyser.

2. Ställ in första mikroeffekten och tiden.

- Tryck på -knappen igen.
 för andra tillvalet lyser.
- Ställ in andra mikroeffekten och tiden.
- Tryck på -knappen igen.
 för tredje tillvalet lyser.
- Ställ in tredje mikroeffekten och tiden.
- Tryck på -knappen.

Ugnen går igång. Klockdisplayen visar tiden för första tillvalet. för första tillvalet lyser.

Kontrollera totaltid resp. återstående tid

Tryck två gånger på klockfunktionsknappen , så får du upp återstående tid.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Tillvalsfunktionen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med -knappen. Slå av enheten eller ställ in igen.

Öppna ugnsluckan då och då.

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

Ändra inställning

Du kan bara ändra före start. Gå till den inställning du vill ha med -knappen och ändra.

Anvisning: Du kan även kombinera ugnsfunktionen med tillval. Ställ först in ugnsfunktion.

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.

Kapitlet ger dig information om

- hur du sparar i minnet
- hur du startar minnet

Spara inställningar i minnet

Undantag: den pyrolytiska självrengöringen går inte att spara.

Förutsättning: funktionsvredet får inte vara intryckt.

- Ställ in funktion, temperatur och tillagningstid för rätten eller välj program. Starta inte.
- Tryck på -knappen.
Du får upp "Minne 1 - ledigt"
- Välj ett av de sex minnena med funktionsvredet.
- Tryck på -knappen tills du får signal och får upp "Sparat i minnet".

Slå på minnesinställning

Du kan dra igång sparade inställningar för maträtten närsomhelst.

Förutsättning: funktionsvredet får inte vara intryckt.

Ställ in maten i ugnsutrymmet.

- Tryck till på -knappen och välj minne med vredet.
Du får upp de sparade inställningarna. Är minnet tomt, så finns ingen sparad inställning där ännu.
- Tryck på -knappen.
Memory-inställningen slår på.

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.

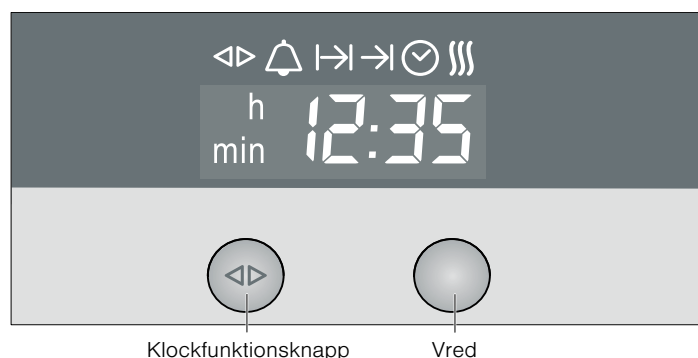
Elektronisk klocka

Enheten har olika klockfunktioner.

Kapitlet ger dig information om

- klockdisplayen
- hur du ställer timern
- hur du slår av enheten automatiskt (funktionstid och färdigtid)
- hur du slår på och av enheten automatiskt (tidsförval)
- hur du ställer klockan.

Klockdisplayen



Klockfunktion	Användning
Timer	Timern går även att använda som äggklocka. Enheten slår inte på och av automatiskt
Funktionstid	Enheten slår av automatiskt efter inställd funktionstid (t.ex. 1:30 timmar)
Färdigtid	Enheten slår av automatiskt vid inställd tid (t.ex. 12:30)
Tidsförval	Enheten slår på och av automatiskt. Enheten kombinerar funktionstid och färdigtid
Tid	Ställa klockan
Snabbuppvärmning	Korta uppvärmningstiden

Anvisningar

- Mellan **22:00** och **5:59** dämpar enheten klockdisplayen om du inte gör några inställningar på ett tag och om inte några klockfunktioner är på.
- Använder du klockfunktionerna äggklocka , funktionstid , färdigtid  och tidsförval, så får du signal när inställningen går ut och respektive symbol blinkar. Vill du slå av signalen, tryck på klockfunktionsknappen.
- Du kan få upp sparad inställning närsomhelst. Tryck på klockfunktionsknappen tills respektive symbol blinkar.
- Vill du radera en inställning, vrid tillbaka inställd tid till **0:00** och slå av enheten.
- Du kan ändra inställningen med vredet, om det behövs.

Slå av och på klockdisplayen

Vrid tillbaka funktionsvredet till 0-läget och tryck in det.

1. Tryck på klockfunktionsknappen  i några sekunder. Klockdisplayen slår av. Om en klockfunktion är på, så lyser respektive symbol.
2. Tryck på klockfunktionsknappen  i några sekunder. Klockdisplayen slår på.

Äggklocka

1. Tryck på klockfunktionsknappen  tills -symbolerna lyser.
 2. Ställ in tiden med vredet (t.ex. **5:00** minuter).
- Inställningen blir överförd automatiskt. Sedan får du upp klockan igen och äggklockan går igång.



Funktionstid

Slår av automatiskt efter inställd tid.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in funktionstiden med vredet (t.ex. **1:30** timmar).
4. Tryck på -knappen. Enheten värmer upp.



5. Vrid tillbaka funktionsvredet till 0 och tryck in det. Enheten slår av automatiskt när inställd funktionstid går ut.

Färdigtid

Slår av automatiskt vid inställd tid.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in färdigtid med vredet (t.ex. kl. **12:30**).



4. Tryck på -knappen. Enheten slår av automatiskt när inställd funktionstid går ut.
5. Vrid tillbaka funktionsvredet till 0 och tryck in det.

Tidsförval

Enheten slår på automatiskt och slår av vid inställd färdigtid. Kombinera klockfunktionerna funktionstid  och färdigtid .

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in funktionstiden med vredet (t.ex. **1:30** timmar).
4. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
5. Ställ in färdigtid med vredet (t.ex. kl. **12:30**).
6. Tryck på -knappen. Enheten väntar med att slå på till inställd tid (t.ex. kl. **11:00**). Enheten slår av automatiskt vid inställd färdigtid (kl. **12:30**). Du får signal och -symbolen blinkar.
7. Vrid tillbaka funktionsvredet till 0 och tryck in det.

Ställa klockan

1. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
2. Ställ klockan med vredet.



Inställningen blir överförd automatiskt.

Ställa om klockan

T.ex. från sommar- till vintertid.

Ställ in enligt beskrivningen under punkt 1 och 2.

Barnspärr

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

Kapitlet ger dig information om

- hur du spärrar enheten
- hur du permanentspärrar enheten

Spärr

Ska du slå på enheten igen, så måste du låsa upp den först. Enheten låser inte automatiskt när du slår av. Spärra ev. igen eller slå på permanentspärren.

Spärra enheten

1. Tryck på funktionsvredet.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".
2. Håll infoknappen intryckt i.
Textdisplayen visar "Välj språk".
3. Tryck på infoknappen igen i.
C 10 kommer upp på temperaturdisplayen.
4. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 11 på temperaturdisplayen.
5. Tryck på infoknappen i tills du får upp ⇌-symbolen på temperaturdisplayen.

Anvisning: Försöker du slå på någon funktion, får du upp -5- på temperaturdisplayen och textdisplayen visar "Spärrad enhet".

Ta bort spärren

1. Tryck på funktionsvredet
2. Tryck på infoknappen i tills du får upp C 11 på temperaturdisplayen.
3. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 10 på temperaturdisplayen.
4. Tryck på infoknappen i tills ⇌-symbolen slocknar.

Permanentspärr

Ska du ställa in en funktion, så måste du låsa upp permanentspärren ett slag. När du slår av enheten, så spärrar den automatiskt igen.

Permanentspärra enheten

1. Tryck på funktionsvredet.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".
2. Håll infoknappen i intryckt.
Textdisplayen visar "Välj språk".
3. Tryck på infoknappen igen i.
C 10 kommer upp på temperaturdisplayen.

4. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 21 på temperaturdisplayen.

5. Håll infoknappen i intryckt.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".

Enheten spärrar inom 30 sekunder. Temperaturdisplayen visar ⇌-symbolen.

Anvisning: Försöker du slå på någon funktion, får du upp -5P- på temperaturdisplayen och textdisplayen visar "Permanentspärrad enhet".

Slå av permanentspärren ett slag

1. Tryck på funktionsvredet.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".
2. Tryck på infoknappen i tills du får upp C 21 på temperaturdisplayen.
3. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 20 på temperaturdisplayen.
4. Tryck på infoknappen i tills ⇌-symbolen slocknar.
Permanentspärren slår av.
5. Slå på enheten inom 30 sekunder.

När du slår av, så slår permanentspärren på igen.

Ta bort permanentspärren

1. Tryck på funktionsvredet.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".
2. Tryck på infoknappen i tills du får upp C 21 på temperaturdisplayen.
3. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 20 på temperaturdisplayen.
4. Tryck på infoknappen i tills ⇌-symbolen slocknar.
5. Tryck på infoknappen i igen i 3 sekunder inom 30 sekunder.
6. Vrid på termostadvredet tills du får upp C 10 på temperaturdisplayen.
7. Håll infoknappen i intryckt.

Permanentspärren på enheten är borttagen.

Automatisk säkerhetsavstängning

Rör du inte inställningarna på ett tag, så slår enheten på den automatiska säkerhetsavstängningen.

Tiden till den slår av enheten beror på vilka inställningar du gjort.

På temperaturdisplayen blinkar 000. Funktionen slår av.

Vrid funktionsvredet tillbaka till läget 0 för avaktivering.

Autostart

Enheten är inställd så att du måste trycka på -knappen för att slå på inställd ugnsfunktion.

Autostart slår på ugnsfunktionen automatiskt när du stänger luckan.

Kapitlet *Ändra grundinställningar* beskriver hur du ställer in autostart.

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: svenska	Det går att välja 5 andra språk	Språk på textdisplayen
c1	i = låser upp enheten	i = spärrad enhet	Slå på barnspärren
c2	i = tillfälligt borttagen spärr på enheten	i = permanent spärrad enhet	Slå på barnspärren permanent
c3	2 = ljudsignal medel	i = av 1 = kort = 30 sekunder 2 = medel = 2 minuter 3 = lång = 10 minuter	Signal när en tillagningstid går ut
c4	i = Slå på igen när luckan stängs: av	i = automatisk i = av*	Hur funktionen fungerar efter att du öppnat och stängt luckan *slå på funktionen igen med Start
c5	Individuell anpassning -3 □□□□□□ +3	t.ex. alltid mer genomstekt -3 □□□□□□ +3	Ändra slutresultatet i alla program i programautomatiken åt höger = mer genomstekt åt vänster = mindre genomstekt
c6	Ställa in nätspänning i = 220-230 V	2 = 230-240 V	Ändra nätspänning
c7	i = återställ inte till fabriksinställningarna	2 = Återställ till fabriksinställningarna	Återställer alla ändringar till grundinställningarna

Ändra grundinställningar

Förutsättning: funktionsvredet får inte vara intryckt.

- Tryck på **i**-knappen i några sekunder.
Textdisplayen visar första grundinställningen.

- Tryck på **i**-knappen tills displayen visar den grundinställning som du vill ändra.
 - Använd termostadvredet för att ändra inställningen.
 - Tryck på infoknappen **i** i några sekunder.
Enheten sparar inställningen.
- Du kan ändra dina inställningar närsomhelst.

Självrengöring

Vid pyrolyrens rengöring blir ugnsutrymmet uppvärmt till ca 480 °C. Rester från stekning, grillning eller bakning bränns bort. Pyrolyrens rengöringen tar ca 2 timmar inklusive uppvärmning och av svalning.

Anvisningar

- Ugnsluckan låser av säkerhetsskäl automatiskt. Du kan inte öppna ugnsluckan igen förrän ugnsutrymmet svalnat och låssymbolen slocknat. Försök inte att flytta haken manuellt.
- Försök inte öppna ugnsluckan under självrengöringen. Det kan avbryta rengöringen.
- Ugnslampan är släckt vid självrengöring.
Temperaturkontrollen visar inga staplar.

Brandrisk!!

- Enheten blir mycket het utvändigt. Se till att enhetens framsida inte är blockerad. Håll barn på avstånd.
- Häng aldrig brännbara material, som t.ex. kökshanddukar, på luckans handtag.

Förberedelser

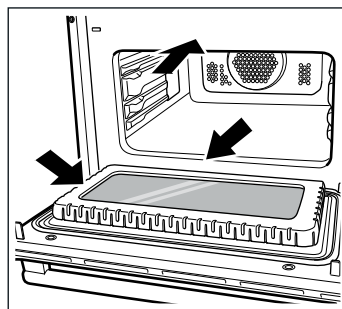
Ta ut alla tillbehör, formar och liknande ur ugnen.

⚠ Risk för allvarliga personskador!!

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

⚠ Brandrisk!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka av ugnsbotten, ugnsluckans insida och kanter med en fuktig trasa. Skura inte ugnstätningen.



Det räcker att rengöra ugnsutrymmet varannan eller var tredje månad. Rengör oftare, om det behövs. Rengöringen drar bara ca 3,8 kWh.

Ställa in den pyrolytiska självrengöringen

- Tryck på funktionsvredet.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".
 - Vrid vredet tills du får fram pyrolytisk självrengöring  på textdisplayen.
 - Starta rengöringen med .
- Ugnsluckan låser strax efter start. Textdisplayen visar "Låst lucka".

Efter den pyrolytiska självrengöringen

Självrengöringen slår av. Ugnsuppvärmningen slår av.
Textdisplayen visar "Enheten är klar att använda".

Kontrollera självrengöringstiden

Tryck två gånger på klockfunktionsknappen . Du får upp återstående tid utan avsvälning i några sekunder.

Avbryta inställning

Slå av enheten med funktionsvredet. Är ugnen redan låst, så kan du inte öppna ugnsluckan förrän "Låst lucka" slocknar på displayen.

Köra rengöringen nattetid

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

Efter rengöring

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

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 själv 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
Enhetens front	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.

Område	Rengöringsmedel
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar så fort som möjligt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. Service eller återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Ugnen	Varmvatten och diskmedel eller ättikslösning: Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Vid kraftig nedsmutsning: Använd ugnsrengöring endast i kall ugn. Använd helst rostfri skurboll.
Ugnslampglaset	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Front/luckans utsida	Fönsterputs: Torka torrt direkt med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Insidan av dörren	Fönsterputs: Torka torrt med en mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Tätningen	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Rengöra luckglasen

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

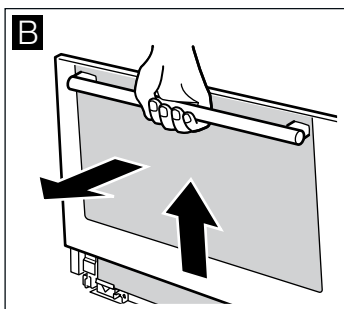
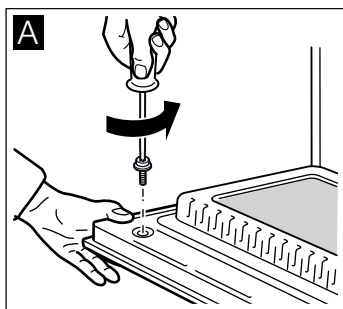
Risk för brännskador!

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

Demontering

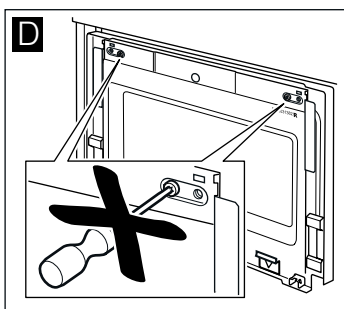
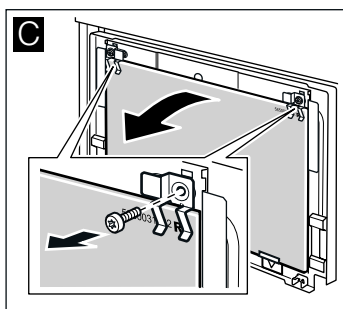
- Öppna ugnsluckan.
- Lossa luckans båda skruvar med en TORX-skruvmejsel (TORX 20). Håll ihop luckglasen med en hand. (Bild A)

3. Stäng luckan långsamt och dra ut luckglaset uppåt med hjälp av handtaget. (bild B)



4. Ta tag i den inre skivan och skruva ur luckans fästen. Ta ur skivan genom att dra den uppåt. (Bild C)

5. Skruva INTE ur skruvarna till höger och vänster på plåtdelen (bild D).



Anvisning: Rengör glaset med fönsterputs och en mjuk trasa.

⚠ Risk för personskador!!

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

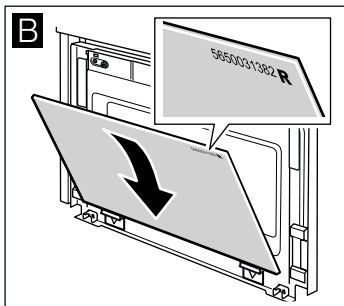
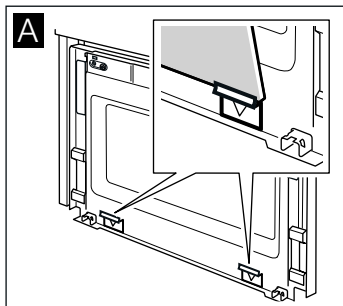
Montering

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

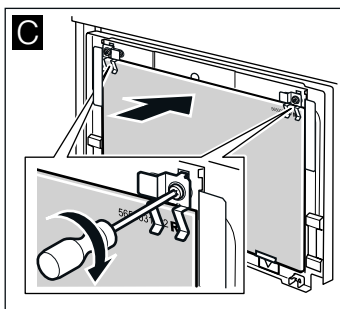
Obs!

Se till att glaset sitter rakt i nederkant.

2. Se till att texten högst upp till höger går att läsa. (Bild B)

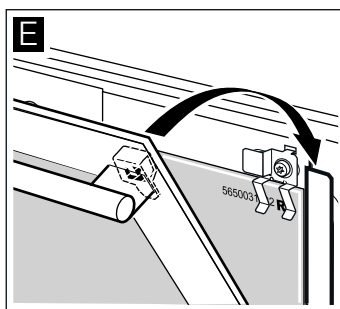
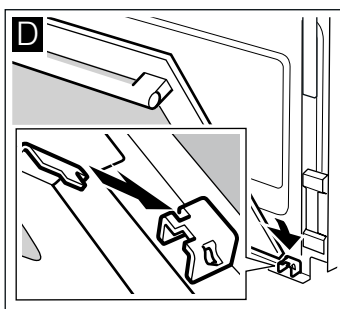


3. Skruva i fästena på höger och vänster sida av skivan med en TORX-skruvmejsel (TORX 20). (Bild C)



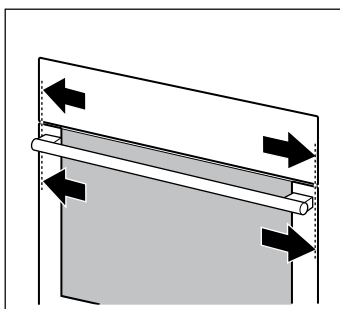
4. Ta tag i luckglaset med båda händerna och för ned det i urtagen. (Bild D)

5. Tryck ned luckglaset, lyft upp det en liten aning och haka i upptill. (Bild E)



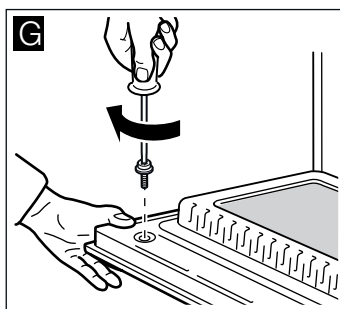
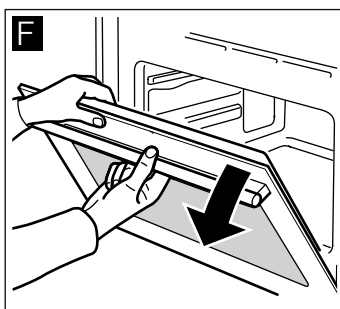
Obs!

Se till så att luckglaset sitter i jämn höjd med kontrollerna.



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

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



Obs!

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

Fel och reparationer

Du behöver inte alltid ringa service. Många gånger kan du själv åtgärda felet. I tabellen nedan hittar du några tips på åtgärder.

Risk för stötar!

- Det är bara behörig elektriker som får jobba med elektroniken.
- Enheten ska vara strömlös vid reparation. Slå av automatsäkringen eller ta ur proppen i proppskåpet i våningen.

Felsökningstabell

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i.	Sätt i den.
	Strömavbrott.	Kolla om kökslampan lyser.
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är hel i proppskåpet.
	Felfunktion.	Slå av säkringen till enheten i proppskåpet och slå på igen efter ca 10 sekunder.
Kolonet och tre nollor blinkar på klockdisplayen.	Strömavbrott.	Ställ klockan.
Mikron går inte igång.	Luckan är inte stängd ordentligt.	Kontrollera att det inte finns matrester runt ugnsluckan eller att något föremål blivit fastklämt.
	Du har inte tryckt på  -knappen.	Tryck på  -knappen.
Enheten värmer inte upp till inställd temperatur.	Du har inte tryckt på  -knappen.	Tryck på  -knappen.
Mikron slår av utan särskild anledning.	Det är fel på mikron.	Kontakta service om du får felet ofta. Det går att använda ugnen även utan mikron.
Det tar längre tid än förut för maten att bli varm när mikron är på.	För lågt mikroeffektläge inställt.	Välj högre mikroeffektläge.
	Du har satt in mer mat i ugnen än du brukar.	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid.
	Maten är kallare än vanligt.	Rör om i maten eller vänd då och då.
Ugnen blir inte varm. Temperaturodisplayen visar "a"	Demoläget är på. Du får upp "Demoläge på" på textdisplayen.	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på igen efter ca 20 sekunder.
Du får upp "000" på temperaturodisplayen.	Automatisk avstängning är på. Ugnsuppvärmingen slår av.	Tryck på någon knapp eller slå av enheten.

E-felmeddelanden

Får du upp ett E-felmeddelande på displayen, tryck på klockfunktionsknappen  tills du får upp /□- och ☺-symbolerna. Passa på och ställ klockan igen. Får du upp felet igen, kontakta service.

Risk för stötar!!

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

Vissa felmeddelanden kan du åtgärda själv.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Du får upp felmeddelande "E101" eller "E104" på klockdisplayen.	Temperaturgivaren har fallit bort.	Kontakta service. Du kan köra mikron separat.
Displayen visar felmeddelandet "E011".	En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat.	Tryck en gång på varje knapp. Står felmeddelandet kvar, kontakta service.
Displayen visar felmeddelandet "E011". Du har ställt in pyrolytisk självrengöring.	Låset i ugnsluckan är trasigt.	Slå av enheten med  -knappen eller ring service. Du kan använda övriga ugnsfunktioner.
Du får upp felmeddelande "E010", "E310", "E009" eller "E309" på klockdisplayen.	Tekniskt fel.	Kontakta service.

Byta ugnslampa

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

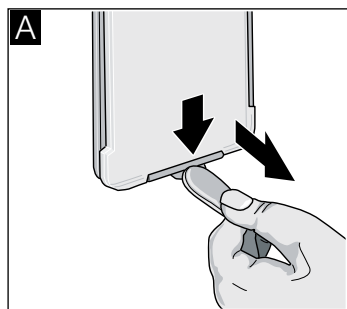
Risk för stötar!!

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

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

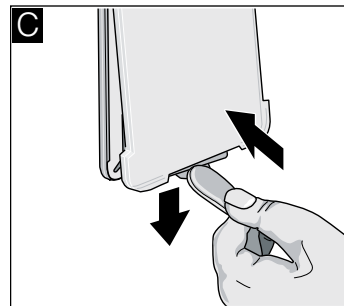
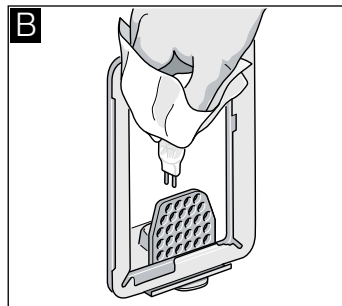
Gör så här:

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



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

5. Sätt fast lampglaset igen. (Bild C)



6. Ta ut kökshandduken.

7. Koppla in säkringen i säkringslådan igen eller sätt i nätkontakten.

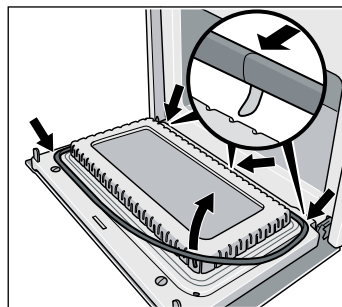
Byta tätningslist

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

Risk för allvarliga personskador!!

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

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra bort den gamla tätningslisten.
3. Det sitter 5 hakar på tätningslisten. Fäst den nya tättningslisten 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 kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

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

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

Programautomatik

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

Välja program

Exempel i bilden:

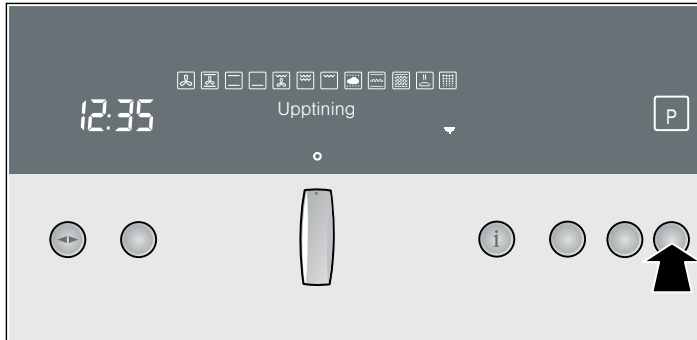
Välj och ställ in program för 0,30 kg polenta.

1. Tryck ut funktionsvredet.

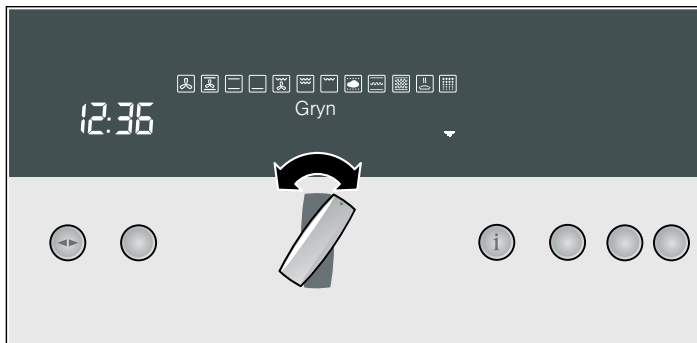
Enheten är klar att använda.

2. Tryck på [P]-knappen.

Du får upp första programgruppen.



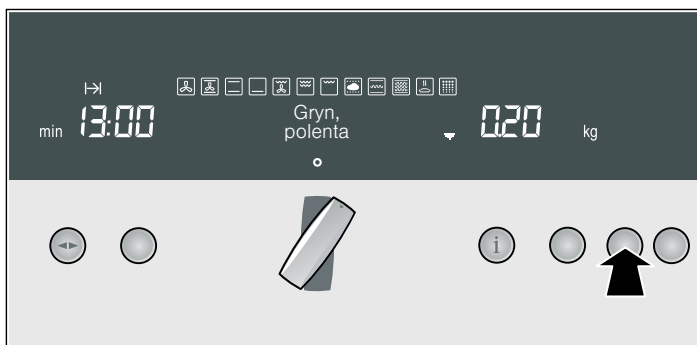
3. Välj den programgrupp du vill ha med funktionsvredet.



4. Tryck på [↕]-knappen.

Du får upp första programmet i programgruppen på textdisplayen.

5. Vrid funktionsvredet tills du får fram det program du vill ha.



6. Ställ in maträttens vikt med termostadvredet.

Du får upp programtiden [H:M] på klockdisplayen.

7. Tryck på [Start]-knappen.

Programmet startar.

Anvisning: Vid start: tryck en gång på i-knappen. Du får upp de inställda värdena på displayen.

Programmet slår av

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Slå av ugnen med funktionsvredet eller välj och ställ in ny ugnsfunktion.

Slå av program

Slå av ugnen med [Stop]-knappen, vrid tillbaka funktionsvredet till o-läget och tryck in det.

Läsa av info

Före start: tryck till på i-knappen. Du får upp olika slags programinfo. Stega fram infon genom att trycka till på i-knappen.

Flytta färdigtiden

Se kapitlet *Elektronisk klocka*.

Individuell anpassning

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

Gör inställningarna enligt beskrivningen i punkt 1 till 5.

Tryck på [↕]-knappen och flytta det lysande fältet med funktionsvredet.

- □□□■□□□ +

åt vänster = mindre genomstekt.

åt höger = mer genomstekt.

Starta med [Start]-knappen.

Tiden ändras.

Upptining och tillagning med programautomatik

Anvisning

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten.
- Använd alltid kärl avsedda för mikrovågor, t.ex. kärl av glas, keramik eller långpannan. Följ de anvisningar som finns om tillbehör i programtabellen.
- Ställ in maten i kall ugn.
- Du hittar en tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktintervall samt vilka tillbehör du behöver i anslutning till anvisningen.
- Du kan inte ange vikter utom viktintervallet.
- Vissa maträtter ger signal efter en stund. Då ska du vända maten eller röra om.

Upptining

Anvisningar

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18 °C.
- Lägg det djupfrysade 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 ugnsvåggarna.
- Låt maten temperaturutjämnas i ytterligare 10 till 90 minuter efter upptining.
- Vid upptining av kött, fågel eller fisk bildas vätska. Håll av den när du vänder. Använd inte vätskan och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Lägg nöt-, lamm- och fläskkött först med fettsidan nedåt i 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**	Nötstek, kalvstek, biff	0,20-2,00	Låg form utan lock, galler, fals 1
Fläskkött**	Benfri karré, nätdad 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, gåslår, 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

* Signal för omrörning efter halva tiden.

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

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Skalpotatis*	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
Vårrullar**	0,10-1,00	Långpanna fals 2
Små vårrullar**	0,10-0,60	Långpanna, fals 2
Fiskpinnar*	0,20-0,90	Långpanna, fals 2
Panerade bläckfiskringar*	0,20-0,50	Långpanna, fals 2

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

** Signal för vändning efter ca halva tiden.

Fågel

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, färsk*	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.
- Nötstek, 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

* 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.

Programgrupp Program	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
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, benfri, 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: Häll 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
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 fler olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikroeffekt som passar maträtten bäst. Du får uppgifter om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

Anvisning

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

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn

I följande tabeller finns det många möjligheter och inställningsvärden för mikron. Tiderna i tabellerna är riktvärden. De är beroende av formen samt livsmedlets kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

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

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. För detta finns det en tumregel: Dubbel mängd - knappt dubbla tillagningstiden, halv mängd - halva tillagningstiden.

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

Upptining

Anvisning

- Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl på gallret.
- Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte komma åt ugnens väggar. Efter halva upptiningsiden kan du ta av folien.
- Vänd på eller rör om i maten en eller ett par gånger. Vänd på stora bitar flera gånger. Avlägsna vätskan som bildas vid vändningen.
- Låt det upptinade livsmedlet vila ytterligare 10 till 60 minuter i rumstemperatur, så att temperaturen jämnas ut. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

Upptining	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	vänd flera gånger
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 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.	
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.	

Uptining	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
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.

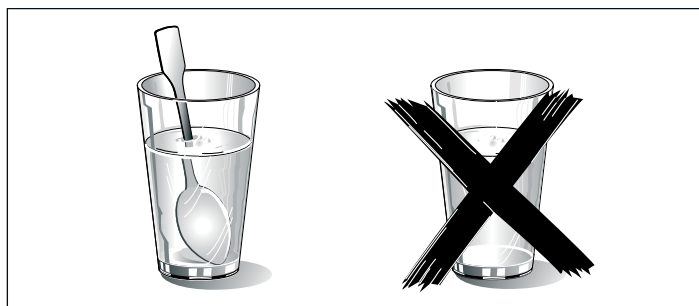
- Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet.
- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysta maträtter	Vikt	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 temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du lyfter ut kärlet.

Värma upp maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksmeny, färdigrätt	350-500 g	600 W, 4-8 min	Ta ut maträtten ur förpackningen, täck över vid uppvärmning
Drycker	150 ml	1000 W, 1-3 min	Obs! Sätt en sked i glaset, alkoholhaltiga drycker får inte överhettas; kontrollera med jämna mellanrum
	300 ml	1000 W, 3-4 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Barnmat, t.ex. små 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
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	

Värma upp maträtter	Vikt	Mikrovågseffekt i Watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Soppa 1 kopp 2 koppar 4 koppar	175 g	1000 W, 1½-2 min.	-
	à 175 g	1000 W, 2-4 min.	
	à 175 g	1000 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 temperaturutjämningsssyfte.
- 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 inkråm	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	vänd efter halva tiden
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Grönsaker, färska	250 g	600 W, 6-10 min.	Skär i 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 läge 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-/undervärme

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

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen

** Förvärm ugnen

-  Över-/undervärme
-  Varmluft plus

-  Varmluft

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	-	25-35
Sockerkakssmet med torr fyllning	Långpanna + Emaljerad bakplåt*	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 + Emaljerad bakplåt	1 3		160-180	-	50-60
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	2		170-190	-	45-55
Jäsdeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna + Emaljerad bakplåt*	1 3		160-180	-	50-60
Mördeg med torr fyllning	Långpanna	2		160-180	-	25-35
Mördeg med torr fyllning	Långpanna + Emaljerad bakplåt*	1 3		160-180	-	30-40
Mördeg med saftig fyllning (frukt)	Långpanna	1		160-180	-	50-60
Schweizisk kaka	Långpanna	1		190-200	-	40-50
Rulltårta, förvärm ugnen	Långpanna	2		170-190	-	10-20
Vetelängd på 500 g mjöl	Långpanna	2		160-180	-	40-50
Stollen med 500 g mjöl	Långpanna	2		150-170	-	60-70
Tysk stollen med 1 kg mjöl	Långpanna	2		140-150	-	65-75
Strudel	Långpanna	1		190-210	180 W	30-40

* Emaljerade bakplåtar finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

Kakor på plåt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Pizza	Långpanna	1		210-230	-	25-35
Pizza	Långpanna + Emaljerad bakplåt*	1 3		190-200	-	40-50

* Emaljerade bakplåtar finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

Över-/undervärme

Varmluft plus

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Långpanna	2		150-170	20-30
Småkakor	Långpanna + Emaljerad bakplåt*	1 3		140-160	30-40
Nötkakor	Långpanna	2		120-140	35-45
Nötkakor	Långpanna + Emaljerad bakplåt*	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 var på Långpanna + Galler	1 3		140-160	50-60
Petit-chouxer	Långpanna	2		200-220	30-40
Smördegskakor	Långpanna	2		170-190	25-35
Smördegskakor	Långpanna + Emaljerad bakplåt*	1 3		170-190	30-40
Jäsdeggar	Långpanna	2		200-220	20-30

* Emaljerade bakplåtar finns att köpa som extratillbehör hos återförsäljarna.

Över-/undervärme

Varmluft

Förvärm ugnsutrymmet.

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
Jästa småfranska, söta	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 uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter, så lossnar den lättare från formen. Lossar den fortfarande inte, så kan du dra med kniv längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen ordentligt nästa gång.
Du har mätt upp ugnstemperaturen med egen termometer och sett en avvikelse.	Tillverkaren mäter ugnstemperaturen med ett provgaller efter en viss tid mitt i ugnsutrymmet. Formar och tillbehör påverkar det uppmätta värdet, så du får alltid avvikelser vid dina egna mätningar.
Det bildas gnistor mellan formen och 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 köttsaft 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 grillläget.

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 nötstek efter $\frac{1}{3}$ och $\frac{2}{3}$ av tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd nötfilé och rostbiff efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd stekar efter $\frac{2}{3}$ av tiden.
-  Över-/undervärme
-  Grill stor

Nötkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Nötstek, ca 1 kg	täckt form, galler	1		190-210 -	120-140
Nötstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		180-200 -	140-160
Nötstek, ca 2 kg	täckt form, galler	1		170-190 -	160-180
Oxfilé, medium, ca 1 kg	täckt form, galler	1		180-200 90 W	30-40
Oxfilé, medium, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220 90 W	45-55
Rostbiff, medium, ca 1 kg	öppen form, galler	1		240-260 180 W	30-40
Biffar, medium, 3 cm tjocka	Långpanna + Galler	1 3		3 -	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 5-10

Kalvkött

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

-  Varmluft
-  Termogrill

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

Fläskkött

Anvisningar

- Vänd magert fläskkött och stekar utan svål efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Lägg steken med svålen upp i formen. Snitta svålen. Vänd inte steken. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.

- Vänd inte fläskfilé och kassler. Låt till sist vila i ytterligare ca 5 minuter.
- Vänd karréskivor efter 2/3 av tiden.
-  Termogrill
-  Grill stor

Fläskkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minu-ter
Stek utan svål (t.ex. karrébit), ca 750 g	täckt form, galler	1		220-240	180 W	40-50
Fläskstek med svål (t.ex. bog) ca 1,5 kg	öppen form, galler	1		180-200	-	150
Fläskstek 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:a sidan: ca 15-20 2:a sidan: ca 10-15

Lamm- och viltkött

Anvisning: Vänd lamm och vilt efter halva tiden.

-  Termogrill
-  Över-/undervärme

Lamm- och viltkött	Tillbehör	Fals	Ugns-funk-tion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagnings-tid i minuter
Lammrygg med ben, ca 1 kg	öppen form, galler	1		190-210	-	40-50
Benfri lammfiol, medium, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		180-200	-	90-100
Rådjursadel med ben, ca 1 kg	täckt form, galler	1		210-220	-	40-50
Benfri rådjursstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		180-190	-	105-120
Vildsvinsstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	-	100-110
Hjortstek, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	-	90-100
Kanin, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		200-220	90 W	25-35

Övrigt

Anvisningar

- Låt köttfärsen vila i ytterligare ca 10 minuter till slut.
- Vänd korvarna efter 2/3 av tiden.

-  Termogrill
-  Grill stor

Övrigt	Tillbehör	Fals	Ugns-funk-tion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minu-ter
Köttfärslimpa på ca 1 kg köttfärs	öppen form, gal-ler	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
Grillkorv, 4-6 st. à ca 150 g	Långpanna + galler	1 3		3	-	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 5-10

Fågel

Anvisningar

- Lägg hel kyckling, kycklingbröst och småkalkon med bröstsidan ned. Vänd efter 2/3 av tiden.
- Lägg gödkyckling med bröstsidan ned. Vänd efter 2/3 av tiden och ställ mikroeffekten på 180 W.
- Lägg kycklinghalvor och kycklingdelar med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Vänd 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 kalkonstek efter 2/3 av tiden.
- Lägg kalkonbröst och -klubbor med skinnsidan ned. Vänd efter 2/3 av tiden.
-  Termogrill
-  Grill stor
-  Varmluft

Fågel	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, grilläge	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel, ca 1,2 kg	täckt form, galler	1		230-250	360 W	25-35
Gödkyckling, hel	täckt form, galler	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Kycklinghalvor, à 500 g	öppen form, galler	1		180-200	360 W	30-35
Kycklingdelar, ca 800 g	öppen form, galler	1		190-210	360 W	30-35
Kycklingdelar, ca 1,5 kg	öppen form, galler	1		190-210	360 W	35-40
Kycklingfilé, ca 500 g	öppen form, galler	1		190-210	180 W	25-30
Anka, hel, 1,5 till 7 kg	Långpanna	1		170-190	180 W	60-80
Ankbröst, hela, 2 st. à 300 till 400 g	Galler + Långpanna*	2 1		3	90 W	18-22
Gås, hel, 3 till 3,5 kg	Långpanna	1		170-190	180 W	80-90
Gåsbröst, 2 st. à 500 g	Galler + Långpanna*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gåslår, 4 st. ca 1,5 kg	Galler + Långpanna*	2 1		170-190	180 W	30-40
Minikalkon, hel, ca 3 kg	Långpanna	1		170-180	180 W	60-70
Kalkonrullader, ca 1,5 kg	täckt form, galler	1		190-200	180 W	60-70
Kalkonbröst, ca 1 kg	täckt form, galler	1		200-210	-	80-90
Kalkonklubbor, ca 1,3 kg	täckt form, galler	1		210-230	360 W	45-50

* Häll 0,5 dl vatten i långpannan.

Fisk

Anvisningar

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

- Grill liten
- Grill stor

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

Gratänger, varma mackor

Anvisningar

- Tabellvärdena gäller kall ugn.
- Använd en stor, låg form till gratänger. I höga, små formar blir tillagningstiden längre och maten mörkare på ovensidan.
- Ställ gratängen på gallret i ett kärl som är lämpat för mikrovågor.
- Låt lådor och gratänger eftergräddas i ytterligare 5 minuter i avstängd ugn.
- Använd en 4 till 5 cm hög gratängform till lådor, potatisgratänger och lasagne.
- Häll sufflé i portionsformer eller i en hög gratängform. Förvärm ugnsutrymmet.
- Varma mackor: Placera 4 stycken brödsivor bredvid varandra mitt på långpannan. Om du gör 12 stycken, fördela jämnt i långpannan.

- Använd en 4 till 5 cm hög gratängform till gratänger, potatisgratänger och lasagne.
- Häll sufflé i portionsformer eller i en hög gratängform. Förvärm ugnsutrymmet.
- Varma smörgåsar: 4 st., lägg dem jämte varandra mitt i långpannan. Gör du 12 st., sprid ut dem jämnt i långpannan.
-  Termogrill
 -  Varmluft
 -  Över-/undervärme
 -  Grill liten
 -  Grill stor

Gratänger, varma mackor	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C, Mikroeffekt i W grillåge	Tillagningstid i minuter
Pudding, söt, ca 1,5 kg	täckt form, Galler	1		140-160 360 W	25-35
Sufflé	öppen form, Galler	1		160-180 -	40-45
Sufflé i portionsformer	Galler	1		200-210 -	12-17
Lasagne, ca 1 kg	öppen form, Galler	1		140-160 600 W	20-30
Lasagne, ca 2 kg	öppen form, Galler	2		180-200 600 W	20-30
Potatisgratäng på råa ingredienser, ca 1,1 kg	öppen form, Galler	1		170-190 600 W	20-25
Varma smörgåsar, 4 st.	Långpanna	2		3 -	8-13
Varma smörgåsar, 12 st.	Långpanna	2		3 -	9-14

Färdigmat

Anvisningar

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

- Ställ gräddtårtan, utan tillbehör, på ugnsbotten, fals 0.
-  Över-/undervärme
-  Varmluft
-  Termogrill

Färdigmat	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Tunn pizza	Långpanna	1		210-230	-	20-25
Tjock pizza	Långpanna	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Långpanna	2		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Långpanna	2		180-190	-	15-20
Pommes frites	Långpanna	2		220-230	-	20-25
Kroketter	Långpanna	2		200-220	-	25-35
Rösti, kroppkakor	Långpanna	2		200-220	-	25-35
Småfranska, baguette	Galler	2		200-220	-	15-20
Salta kringlor, förgräddade	Långpanna*	2		190-210	-	20-25
Bake-off-frallor eller -baguetter	Galler	2		140-150	-	12-15
Fiskpinnar	Långpanna	2		190-210	180 W	10-15
Kycklingsticks, nuggets	Långpanna	2		190-210	360 W	15-20
Grönsaksburgare	Långpanna	2		200-220	180 W	15-25

* Täck långpannan med bakplåtspapper. Bakplåtspapperet måste klara temperaturerna.

Färdigmat	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Mikroeffekt i W	Tillagningstid i minuter
Strudel	Långpanna	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Galler	2		200-210	180 W	18-23
Gräddtårta	-	0		30	-	120-150

* Täck långpannan med bakplåtspapper.
Bakplåtspapperet måste klara temperaturerna.

Anpassad tillagning

Kapitlet ger dig information om

- anpassad tillagning
- tips och råd

Anpassad tillagning är långsam tillagning på låg temperatur, kallas även lågtemperaturtillagning.
Anpassad tillagning är perfekt för mörkt kött (t ex möra delar av nöt, kalv, fläsk, lamm och fågel) som ska bli medium/rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir väldigt saftigt, mörkt och mjukt.

Använda anpassad tillagning

- Slå inte på ångläge förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur).
Om displayen visar "Inte möjlig" när du slår på anpassad tillagning, så är ugnsutrymmet inte tillräckligt svalt.
Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat innan du slår på anpassad tillagning igen.
1. Förvärm ett glas- eller porslinsfat på gallret på fals 1 i ugnen.
 2. Välj anpassad tillagning och sätt temperaturen på mellan 70 och 100 °C. Förvärm ugnsutrymmet och värm på formen eller stekgrytan samtidigt.
Displayen visar "Vänta" under uppvärmningstiden (15 minuter).
 3. Putsa bort senor och fett på köttet.
 4. Bryn köttet runtom, så att det får stekyta.
 5. När du får signal och displayen visar "Klar att använda", så lägger du steken på glas- eller porslinsfatet i ugnen.
 6. Ta ut steken när tillagningstiden går ut och slå av enheten.

Anvisning: Kött tillagat med anpassad tillagning behöver inte vila och går bra att varmhålla på låg temperatur.
Tänk på följande punkter:

Anvisningar

- Använd bara färskt, felfritt kött.
- Använd bara benfritt kött.
- Använd inte upptinat kött.
- Du kan även använda kryddat eller marinerat kött.
- Materialet i stekpannan och effekten på kokzonen påverkar bryntiden.
- Kör alltid anpassad tillagning på fals 1.
- Täck inte över köttet vid ugnstillagningen.
- Vänd inte köttbitarna vid anpassad tillagning.
- Använd en stektermometer för att kontrollera om köttet är färdigt. Enheten ska hålla en köttemperatur på 60 °C i minst 30 minuter.
- Köttet blir alltid rosa ut inuti vid anpassad tillagning. Det innebär inte att tillagningstiden är för kort.
- Tiden för bryning och anpassad tillagning beror på köttdelarnas storlek, tjocklek och typ.
- Använd inte anpassad tillagning tillsammans med tidsförval.

Anpassad tillagning

Anvisningar

- Tabelluppgifterna är riktvärden. Bryntiden gäller bryning i het stekpannan med fett.
- Använd en form med passande lock, t.ex. en glasstekgryta. Ställ grytan på gallret.
- Anpassad tillagning

Anpassad tillagning	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Fågel				
Kalkonbröst	1		80	240-270
Ankbröst utan skinn	1		80	110-140
Nötkött				
Nöstek (t.ex. fransyska)	1		80	270-300
Oxfilé	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				
Fläskstek (t.ex. skinkdel)	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 såserna 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.

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

Tina upp i mikron

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

Mikra mat

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Ställ Pyrexformen på gallret,fals1.
Biskvier	600 W, 8-10 min.	Ställ Pyrexformen Ø 22 cm på gallret, fals 1.
Köttfärslimpa	600 W, 20-25 min.	Ställ Pyrexformen på gallret,fals1.

- Termogrill

■ Över-/undervärme

Kombitillagning med mikro

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

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

Gräddning

Anvisningar

- Tabellen gäller kall ugn.

■ Äppelpaj: ställ mörka springformar diagonalt.
- Över-/undervärme

■ Varmluft

■ Varmluft plus

	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Baktid, minuter
Spritskakor	Långpanna	2		160-180	20-30
	Långpanna	2		150-170	20-30
	Långpanna* + emaljerad bakplåt**	1 3		140-150	30-40
Småkakor	Långpanna	2		160-180	25-35
	Långpanna	2		140-160	25-35
Småkakor	Långpanna* + emaljerad bakplåt**	1 3		150-170	35-45
Sockerkaka	Springform på gallret	1		160-170	30-40
Vetebröd (pizza)	Långpanna	2		170-190	45-55
	Långpanna* + emaljerad bakplåt**	1 3		160-180	50-60
Äppelpaj	2 st. Ø 20 cm-springformar på galler	2		170-190	70-90

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

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

Grilla

- Grill stor

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd*	Galler	3		3	1-2

* Förvärm i 5 minuter.

** Vänd efter halva tiden.

Maträtt	Tillbehör	Fäls	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Hamburgare, 12 st**	Galler och Långpanna	3 1		3	30

* Förvärm i 5 minuter.

** Vänd efter halva tiden.

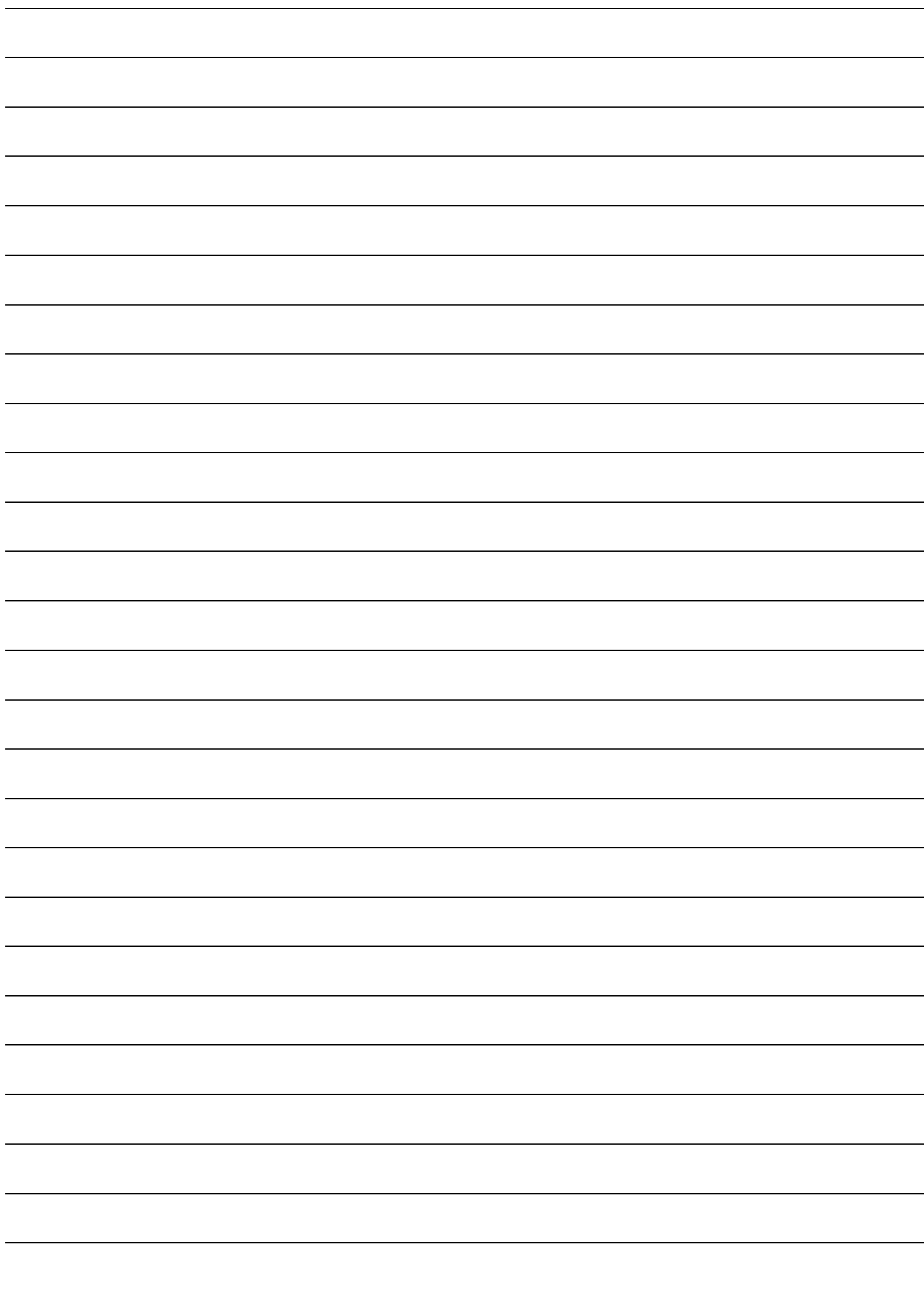
Akrylamid i livsmedel

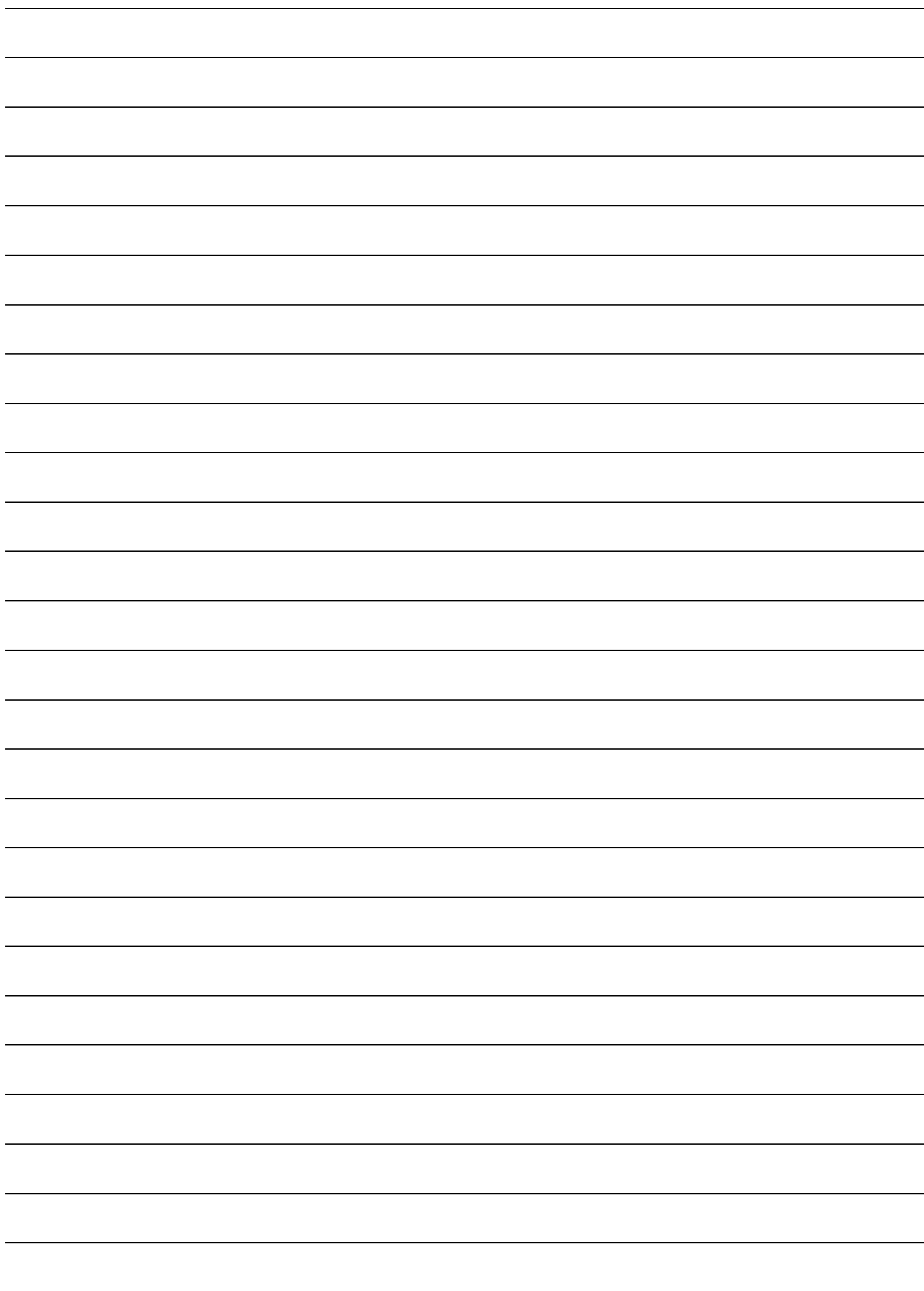
Vilka maträtter berörs?

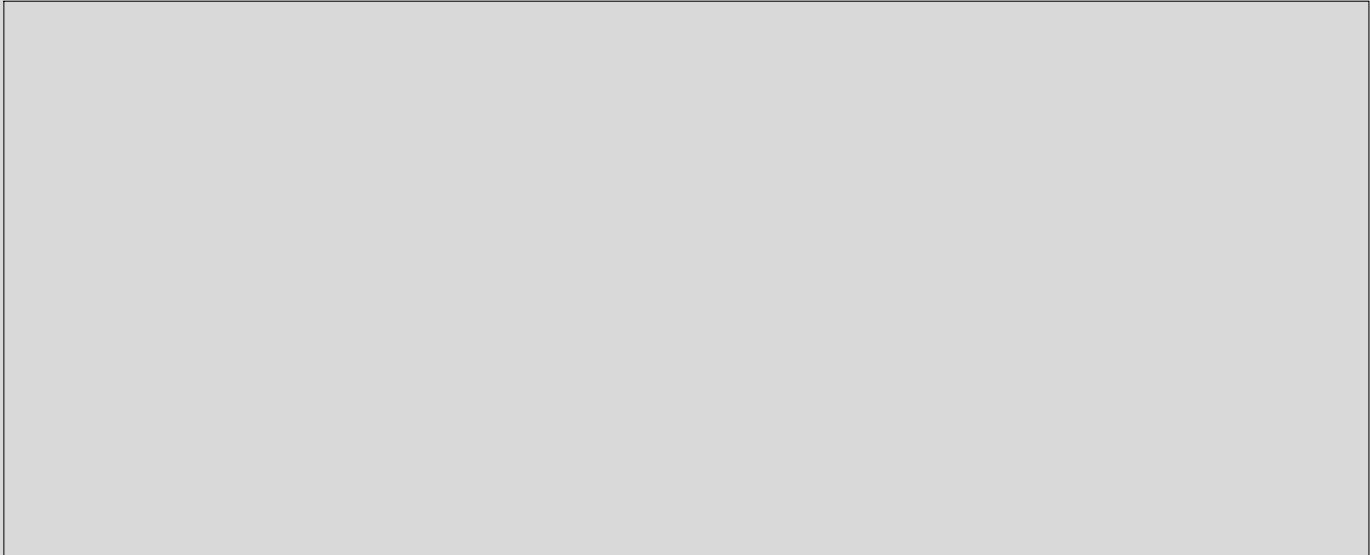
Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes

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

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter	
Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Tjockt och stort livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Baka småkakor Pommes frites i ugnen	Med över-/undervärme max. 200 °C, med varmluft plus eller varmluft max. 180 °C. Med över-/undervärme max. 190 °C, med varmluft plus eller varmluft max. 170 °C. Ägg och äggulor minskar bildad akrylamid. Sprid ut ett lager jämnt på plåten. Kör på minst 400 g per plåt, så att din pommes frites inte blir torr.







Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000728145