



---

[sv] Bruksanvisning

---

**5MA46500**  
Mikro

## SV Innehållsförteckning

|                                     |   |                                       |    |
|-------------------------------------|---|---------------------------------------|----|
| Viktiga säkerhetsanvisningar! ..... | 2 | Automatisk säkerhetsavstängning ..... | 8  |
| Uppställning och anslutning .....   | 4 | Skötsel och rengöring .....           | 9  |
| Din nya enhet .....                 | 4 | Felsökningstabell .....               | 9  |
| Före första användning .....        | 5 | Service .....                         | 10 |
| Slå på och av enheten .....         | 5 | Energi- och miljötips .....           | 10 |
| Mikron .....                        | 6 | Programautomatik .....                | 11 |
| Ställa in ugnen .....               | 6 | Testat i vårt provkök .....           | 12 |
| Kombifunktionen .....               | 7 | Akrylamid i livsmedel .....           | 19 |
| Barnspärr .....                     | 8 | Provrätter .....                      | 20 |
| Grundinställningar .....            | 8 |                                       |    |

### Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Du får inte torka mat eller kläder, värma tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor eller liknande. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.
- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

#### **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!
- Eheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

### **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!
- Risk för stötar om fukt tränger in! Utsätt aldrig mikrovågsugnen för hög värme eller fukt. Använd bara enheten inomhus.
- 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.

### **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 picka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka.

Picka skalet eller skinet 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 vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

### **Risk för skållning!**

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

### **Risk för personsador!**

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

### **Skadeorsaker**

#### **Obs!**

- Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Vatten i varm ugn: Håll aldrig vatten i varm ugn. Det blir till vattenånga. Temperaturskiftningar kan ge skador.
- Fuktiga livsmedel: Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. Förvara inte mat i enheten. Det kan ge korrosion.
- Avsvalning med öppen lucka: Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.
- Jättesmutsig tätning: Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.

- 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.
- 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.
- 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.
- Se till så att vätska som kokar över inte tränger in i enhetens inre via vridtallrikens drivning. Håll koll när du mikrar. Ställ in en kort tillagningstid först och förläng om det behövs.
- Använd aldrig mikron utan vridtallrik.

## Uppställning och anslutning

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Enheten är klar att anslutas till ett korrekt installerat och jordat eluttag. Säkringarna ska vara på 16 A (L- eller B-serie). Nätspänningen ska motsvara uppgifterna på märkskylten.

En nätkontakt får endast flyttas eller bytas av en behörig elektriker. Om nätkontakten inte går att nå när enheten har monterats, måste en allpolig strömbrytare installeras, med ett kontaktavstånd på minst 3mm.

Grenuttag och förlängningsladdar får inte användas. Brandfara vid överbelastning.

## Din nya enhet

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

### Kontroller



Funktionsknappar och vred

### Knappar

Det sitter givare under knapparna. De reagerar om du rör helt lätt vid knappen med fingret.

Du får en kort ljudsignal om inställningen inte går att göra.

| Symbol | Knappfunktion   |
|--------|---|
| ⓘ      | Huvudbrytare<br>Slår på och av enheten; avbryter funktionerna.  |
| ☰      | Mikro<br>Välja mikro  |
| ☐      | Ugn<br>Välja ugnsfunktion   |
| °C     | Temperatur<br>Välja temperatur  |
| 🕒      | Tillagningstid<br>tryck till: välj tillagningstid<br>håll intryckt (när enheten är av):<br>välja grundinställningar |
| 🔑      | Barnspärr<br>Slå på/av barnspärren  |
| 🍴      | Programautomatik<br>välja förinställda program  |
|        | Vred<br>Ändrar tid, tillagningstid, vikt etc.<br>Tryck till på vredet, så åker det ut eller in.                     |

| Symbol  | Knappfunktion                                       |
|---------|---|
| kg Vikt | Välja vikt till program                             |
| ☰       | Snabbuppvärmning<br>Kortar uppvärmningstiden        |
| ▶       | Start/paus-knapp<br>Slår på och avbryter funktionen |

### Ugnsutrymme

Kylfläkten i ugnen slår på och av vid behov. Den varma luften evakueras via ventilationsöppningarna över och under luckan.

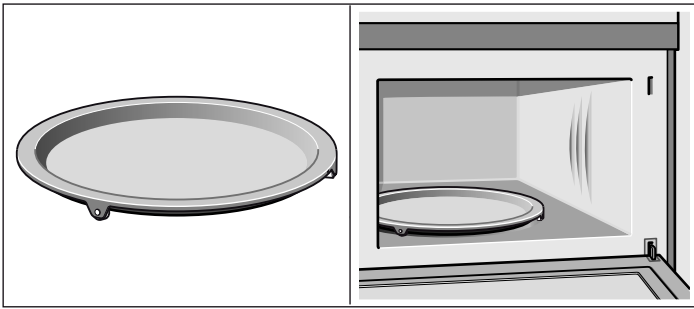
#### Obs!

Täck inte över ventilationsöppningarna. Då blir enheten överhettad.

#### Anvisning

- Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.
- Det kan bildas kondens i ugnsutrymmet och på luckglasets. Det är normalt och påverkar inte enhetens funktion. Torka bort kondensvattnet när ugnen har svalnat.
- Ugnsbelysningen lyser i 10 minuter om du öppnar luckan.

## Tillbehör



### Roterande tallrik

Som uppställningsyta för gallren.

Rätter, som kräver speciellt mycket värme underifrån kan tillagas direkt på den roterande tallriken.

Den roterande tallriken roterar åt vänster eller höger. Den är knivtålig. En pizza kan skäras upp i portionsbitar direkt på den roterande tallriken.

Placera den roterande tallriken på drivningen i mitten av ugnsutrymmet. Kontrollera att den sitter som den skall.

- Använd aldrig produkten utan roterande tallrik.
- Belasta den roterande tallriken med max. 5 kg.
- Den roterande tallriken skall rotera vid alla uppvärmningstyper.

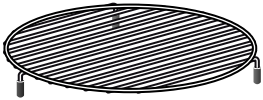
### Galler i ugnens nederdel

För mikrovåg och för bakning och stekning i ugnen.

### Galler i ugnens överdel

För grillning av t.ex. köttskivor, korvar och varma smörgåsar.

Som ställyta för grunda lådor.



## Före första användning

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

- Ställa klockan
- Värma upp ugnen
- Rengöra tillbehören
- Glöm inte att läsa säkerhetsanvisningarna i början av bruksanvisningen. De är väldigt viktiga.

### Ställa klockan

När du anslutit enheten blinkar ett klockslag **00:00** på displayen.

1. Använd vredet för att ställa klockan.
2. Tryck på för att spara inställningen. Inställningen blir överförd automatiskt inom 10 sekunder.

### Ställa klockan

Enheter ska vara av.

1. Tryck till på för att ställa klockan.
2. Använd vredet för att ställa klockan.
3. Tryck på för att spara inställningen.

### Rengöra tillbehören

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

### Värma upp ugnen

Värm upp ugnen i 30 minuter med vridtallriken i med varmluft på 230°C för att få bort lukten av ny ugn. Slå på snabbuppvärmningen också.

Vädra köket medan enheten värmer upp.

**Anvisning:** Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen, som t.ex. frigolitkulor.

1. Tryck på för att slå på enheten.
2. Tryck på för att välja ugnen.
3. Vrid vredet åt höger tills du får upp varmluft på displayen.
4. Tryck på °C och ställ vredet på 230°C.
5. Tryck på och ställ in 30 minuter med vredet.
6. Tryck på för att välja snabbuppvärmning.
7. Tryck på för att slå på snabbuppvärmningen. När enheten uppnår inställd temperatur, så ger den signal och indikeringen blinkar.
8. Tryck på för att slå på enheten.

Ugnen slår av automatiskt efter 30 minuter.

## Slå på och av enheten

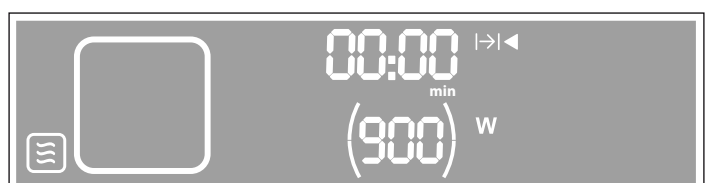
slår på och av ugnen.

### Slå på




Tryck på .

Enheter är i mikroläge.

lyser.



## Välj den funktion du vill ha:

-  = mikro
-  = ugnsfunktioner
-  = programautomatik

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

## Slå av

Tryck på  för att slå av enheten.

# Mikron

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

### Anvisning:

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

## Om kärll och formar

### Lämpliga formar

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

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

### Olämpliga formar

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 kärll

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

Den här ugnen har fem olika mikroeffektlägen.


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


**Anvisning:** Mikroeffektläget 900 W går bara att ställa in på max 30 minuter. Alla andra effektlägen går att ställa in upp till 90 minuter.

## Använda mikron

Exempel i bilden:

Ställ in mikron på 600 W i 30 minuter.

1. Tryck på  för att slå på enheten.


Enheter slår automatiskt om till mikroläge.  lyser.

2. Använd vredet för att ställa in effektläge.




3. Tryck på  och ställ in tillagningstiden med vredet.




4. Tryck på  för att slå på enheten.



Mikron går igång och slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.

### Ändra inställningar

Du kan ändra tillagningstiden med vredet när du slagit på. Vill du ändra effektläge, tryck på  och vrid på vredet.

Vill du radera alla inställningar, tryck 4 sekunder på . Nu kan du ställa in ny ugnsfunktion och tillagningstid.

### Paus

Tryck en gång på  eller öppna luckan på enheten. Enheter pausar funktionen. Stäng luckan och tryck på  för att fortsätta funktionen.

### När tillagningstiden går ut

Enheter ger signal. Öppna luckan på enheten och ta ut formen försiktigt med grytlapp. Tryck på  och slå av enheten.

### Slå av ugnsfunktionen

Tryck på  och slå av funktionen och enheten.

- och hur du ställer in snabbuppvärmningen.





# Ställa in ugnen

Kapitlet ger dig information om

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

## Ugnsfunktioner





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

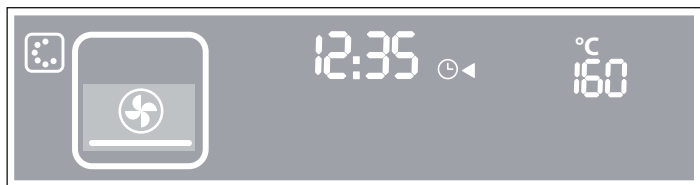
| Ugnsfunktioner   | Användning  |
|--|---|
|  Varmluft       | för bakning och ugnsstekning, passar bra att kombinera med mikroläge        |
|  Varmluftsgrill | för grillning av fågel och större köttbitar.                                |
|  Pizzaläge      | för djupfrost färdigmat och för maträtter som kräver kraftig undervärme     |
|  Grill          | för grillning av biffar, korv, fisk och varma smörgåsar med tre olika lägen |


## Ställa in ugnsfunktion och temperatur

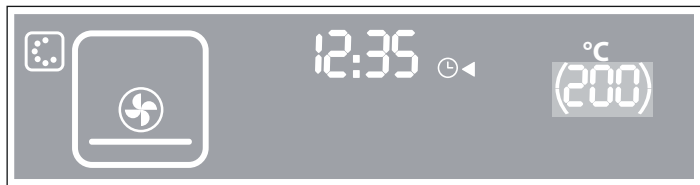
Exempel i bilden:

Ställ in pizzaläge  på 200°C i 25 minuter.

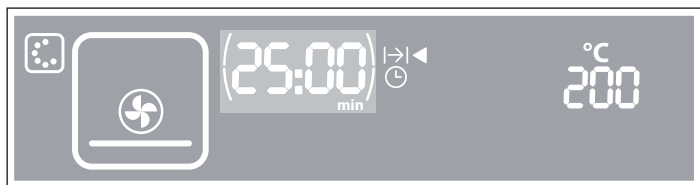
- Tryck på  för att slå på enheten.  
Enheter är i mikroläge.  lyser.
- Tryck på  för att välja ugnen.  
 lyser.
- Använd vredet för att ställa in ugnsfunktion.




- Tryck på  och ställ in temperaturen med vredet.



- Tryck på  och ställ in tillagningstiden med vredet.



**Anvisning:** Vill du korta uppvärmningstiden, läs mer under: *Snabbuppvärmning*.

- Tryck på  för att slå på enheten.



Enheter värmer upp och slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.


## Funktion utan tillagningstid

Du kan även slå på enheten utan att ställa in tillagningstid.



## Ändra inställningar

Du kan ändra inställningarna närsomhelst efter start med vredet:

- Tryck på  - ändra temperaturen
- Tryck på  - ändra tillagningstiden

Vill du radera alla inställningar, tryck 4 sekunder på . Du kan ställa in ny ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.

## Paus

Tryck en gång på  eller öppna luckan på enheten. Enheter pauser funktionen. Stäng luckan och tryck på  för att fortsätta funktionen.




## När tillagningstiden går ut

Enheter ger signal. Öppna luckan på enheten och ta ut formen försiktigt med grytlapp. Tryck på  och slå av enheten.







## Slå av ugnsfunktionen

Tryck på  och slå av funktionen och enheten.

## Snabbuppvärmning

Du kan slå på snabbuppvärmning vid ugnsfunktionerna ,  varmluftsgrill och  pizzaläge. Ställ in snabbuppvärmning innan du slår på enheten.

**Anvisning:** Ställ inte in mat i ugnen under snabbuppvärmningen.

- Ställa in ugnsfunktion och temperatur
- Tryck på .  
 lyser i 4 sekunder. Du får upp  på displayen.
- Tryck på  för att slå på snabbuppvärmningen.  
Enheter värmer upp. Enheter ger signal när inställd temperatur är uppnådd.  blinkar på displayen.
- Ställ in maten i ugnen.
- Tryck på  för att slå på enheten.

Har du ställt in en tillagningstid, så börjar den räkna ned nu.

## Kombifunktionen

Då är en ugnsfunktion igång samtidigt som mikron är på. Maten blir klar snabbare tack vare mikron, men får ändå en fin färg.




Alla effektlägen förutom 900 W går att kombinera med ugnsfunktionerna.

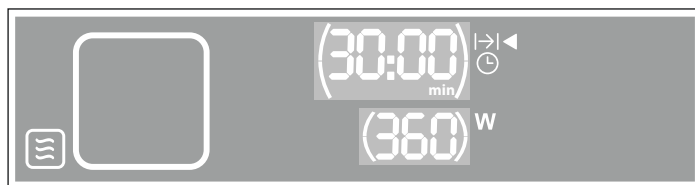
Följ anvisningarna om lämpliga formar i kap.: *Mikro*.

## Ställa in kombifunktioner

Exempel i bilden:

Ställ in mikro 360 W i kombination med varmluft 160°C i 30 minuter.

- Tryck på  för att slå på enheten.  
Enheter är i mikroläge.  lyser.
- Använd vredet för att ställa in effektläge.
- Tryck på  och ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Tryck på och ställ in ugnsfunktion med vredet.  
 5. Tryck på och ställ in temperaturen med vredet.



6. Tryck på för att slå på enheten.

Du kan även ställa in ugnen först och sedan ställa in mikron med .

### Ändra inställningar

Du kan ändra följande inställningar närsomhelst efter start med vredet:

- Tryck på - ändra temperaturen
- Tryck på - ändra tillagningstiden
- Tryck på - ändra effektläge på mikron

Vill du radera alla inställningar, tryck 4 sekunder på . Du kan ställa in ny ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.

### Paus

Tryck en gång på eller öppna luckan på enheten. Enheten pausar funktionen. Stäng luckan och tryck på för att fortsätta funktionen.

### När tillagningstiden går ut

Enheten ger signal. Öppna luckan på enheten och ta ut formen försiktigt med grytlapp. Tryck på och slå av enheten.

### Slå av ugnsfunktionen

Tryck på och slå av funktionen och enheten.

## Barnspärr

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

### Slå på barnspärren

Tryck på i 4 sekunder.

Du får upp på displayen i 10 sekunder. Enheten är spärrad.

### Slå av spärren

Tryck på i 4 sekunder för att slå av spärren.

Enheten ger signal. Enheten är upplåst.

**Anvisning:** Vill du slå på barnspärren när enheten är igång, så kan du avbryta (tryck på ) eller avsluta ugnsfunktionen (tryck på ).

## Grundinställningar

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

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

| * Grundinställning | Funktion                      | Alternativ   |
|--------------------|-------------------------------|--|
| 11                 | Klockdisplay: när ugnen är av | 11 = av<br>12 = på                                 |
| 22                 | Ljudsignallängd               | 21 = 10 sekunder<br>22 = 1 minut<br>23 = 3 minuter |
| 31                 | Knappton                      | 31 = på<br>32 = av                                 |

### Ändra grundinställningar

Tabellen ovan visar vilka grundinställningar du kan ändra.

1. Tryck på för att slå av enheten.
2. Tryck på i ca 4 sekunder.  
Du får upp första grundinställningen 11 på displayen.
3. Tryck på tills du får upp den grundinställning du vill ha.

4. Ändra grundinställningen med vredet.

**Anvisning:** Du kan nu välja fler grundinställningar med och ändra dem med vredet.

5. Tryck på ca 4 sekunder eller vänta tills inställningen blir överförd automatiskt efter 30 sekunder.  
Alla ändringar är sparade.

## Automatisk säkerhetsavstängning

Den automatiska säkerhetsavstängningen slår av enheten om den varit igång länge utan inställd tillagningstid. Exakt när enheten slår av beror på inställd ugnsfunktion och temperatur.

Exempel: om ugnen är igång med varmluft på 160°C, så slår den av automatiskt efter ca 5 timmar.

Du får upp 2 på displayen. Enheten slår av. Tryck på någon av knapparna eller vrid på vredet.



# 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!!

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

## Risk för allvarliga personskadorna!!

Skadad lucka eller tätningsslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tätningsslistan är skadad. Kontakta service!

## Anvisning

- Färgavvikelser på produktfronten kan bero av olika material som ingår, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna i luckglaset som liknar ränder är i själva verket reflektioner från ugnsbelysningen.
- Obekväma lukter, t.ex. efter tillagning av fisk går lätt att få bort. Droppa några droppar citronsaft i en kopp med vatten. Ställ även en sked i behållaren för att undvika kokningsfördröjning. Hetta upp vattnet i 1-2 minuter med maximal mikrovågseffekt.

## 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.
- inga hårda disksvampar eller svinto,
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Låt alla ytor torka ordentligt innan apparaten tas i drift igen.



| Område                    | Rengöringsmedel   |
|---------------------------|---|
| Enhetens front            | Varmt vatten och diskmedel<br>Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.   |
| Enhet med rostfri front   | Varmt vatten och diskmedel<br>Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt. Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.                    |
| Ugnsutrymme               | Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.<br>Rengör med disktrasa och torka av med en mjuk trasa.<br>Vid kraftig nedsmutsning: använd inte ugnrensning i sprejform, eller andra aggressiva ugnrensningemedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Låt ytan invändigt torka ordentligt. |
| Fördjupningar inuti ugnen | Fuktig trasa:<br>Inget vatten får tränga in innanför ugnens innerväggar när tallriken snurrar.  |
| Galler                    | Varmt vatten och diskmedel<br>Rengör med rengöringsmedel för rostfritt stål eller i diskmaskin.   |
| Luckor                    | Fönsterputs:<br>Rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.   |
| Tätningssring             | Varmt vatten och diskmedel<br>Rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.   |

# Felsökningstabell

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




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

## Felsökningstabell

| Fel   | Möjlig orsak                     | Åtgärd/anvisning  |
|---|----------------------------------|---|
| Enheten fungerar inte.  | Trasig säkring                   | Kontrollera att säkringen är hel i proppskåpet.                 |
|   | Strömavbrott                     | Kolla om kökslampan lyser.                                      |
|   | Kontakten sitter inte i          | Sätt i kontakten.   |
| Enheten fungerar inte. Du får upp  på displayen. | Barnspärren är på                | Slå av barnspärren (se kap. <i>Barnspärr</i> ).                 |
|  blinkar på displayen.                           | Strömavbrott                     | Ställ klockan.  |
| Mikron slår inte på   | Luckan är inte ordentligt stängd | Kolla om det finns fastklämda matrester eller föremål i luckan. |

## 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!

| Fel  | Möjlig orsak   | Åtgärd/anvisning  |
|--|--|---|
| Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm i mikron.                         | Du har valt för lågt effektläge.   | Välj högre effektläge.  |
|  | Du har satt in mer mat i enheten än du brukar.                                   | Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid   |
|  | Maten är kallare än vanligt.   | Rör om eller vänd maten då och då.  |
| Vridtallriken skrapar eller gnisslar.  | Det har kommit smuts eller annat i vridtallrikens drivning.                      | Rengör lagerringen under vridtallriken samt ugnsfördjupningen.  |
| Det går inte ställa in en viss ugnsfunktion eller visst effektläge.                    | Det går inte ställa in temperatur, effektläge eller kombiläge på ugnsfunktionen. | Välj möjliga inställningar.   |
| Det går att ställa in enheten, men den värmer inte upp. Du får upp ett D på displayen. | Enheten är i demoläge.   | <b>Slå av demoläge:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ställ in varmluft  på 50°C.</li> <li>2. Tryck på  i minst 4 sekunder innan du släpper. Displayen blinkar.</li> <li>3. Tryck på  igen inom 4 sekunder. D:t slocknar på displayen. Enheten slår av demoläget.</li> </ol> |

## E-felmeddelanden


| Felmeddelande | Möjlig orsak  | Anvisning/åtgärd                                  |
|---------------|---|---|
| E1 eller E4   | Termoskyddet slog av enheten.                           | Ring service.                                     |
| E2            | Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. | Tryck på någon av knapparna eller vrid på vredet. |
| E3            | Ugnsfunktionen flaggar fel.                             | Ring service.                                     |
| E11           | Fukt i kontrollerna.                                    | Låt kontrollerna torka.                           |
| E17           | Snabbuppvärmningen fungerar inte.                       | Ring service.                                     |

## 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.

### Enummer och FDnummer

När du ringer upp, ha produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) redo, så att vi kan hjälpa dig på ett snabbt och effektivt sätt. Typskylten med numren sitter på sidan av ugnsluckan. För att du inte ska behöva leta, kan du skriva in uppgifterna om din enhet och telefonnumret till kundservice här.

| E-Nr.  | FDnr |
|--|------|
| Kundtjänst  |      |

Tänk på att ett besök av servicetekniker, som har orsakats av felaktig användning, kostar pengar även under garantiperioden.

Kontaktinformation för samtliga länder finns i bifogade kundtjänstförteckning.

### Tekniska data

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Strömmatning      | 220-230 V, 50 Hz |
| Mikrovågseffekt   | 900 W            |
| Mikrovågsfrekvens | 2450 MHz         |
| Säkring:          | 16 (A)           |
| VDEgodkänd        | ja               |
| CEmärkt           | ja               |

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

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

## Energi- och miljötips

Här hittar du tips om hur du kan spara effekt vid gräddning och stekning och hur du återvinner enheten miljövänligt.

### Spara effekt

- 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.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformer bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

## Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

## Programautomatik

Programautomatiken gör det smidigt att laga mat. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programautomatiken hämtar optimala inställningar. Du kan välja mellan 15 olika program.

### Anvisning

- Du kan sätta fast den medföljande programöversikten på luckans insida.
- Ställ alltid in maten i kall ugn.

### Ställa in program

Välj lämpligt program i programtabellen. Följ anvisningarna till programmen.

Exempel i bilden: tina 350 g köttfärs med program P01.

1. Tryck på för att slå på enheten.

Enheter är i mikroläge. lyser.

2. Tryck på för att välja programautomatik.

Du får upp första programmet på displayen **P01**, ett viktförslag och tillhörande programtid.



3. Använd vredet för att ställa in programmet.

4. Tryck på och ställ in matens vikt med vredet.

5. Tryck på för att slå på programmet.



Många av programmen ger signal efter ett tag. Öppna luckan och rör om i maten resp. vänd köttet eller fågel. Stäng luckan och tryck på . Programmet fortsätter.

### Radera inställningar

Vill du radera alla inställningar, tryck 4 sekunder på . Nu kan du ställa in ny ugnsfunktion eller nytt program.

### Paus

Tryck en gång på eller öppna luckan på enheten. Enheten pausar funktionen. Stäng luckan och tryck på för att fortsätta funktionen.

### När tillagningstiden går ut

Enheter ger signal. Öppna luckan på enheten och ta ut formen försiktigt med grytlapp. Tryck på och slå av enheten.

### Avbryta program

Tryck på och slå av funktionen och enheten.

### Tina och tillaga med programautomatik

De 4 upptyningsprogrammen kan tina bröd, kött och fågel.

De 3 tillagningsprogrammen kan laga ris, potatis och grönsaker.

### Anvisning

- Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Runda av uppåt om du inte kan ange exakt vikt.
- Lägg livsmedlet i en låg form som går att mikra, t.ex. en glas eller porslinsallrik. Lägg inte på lock.
- Ställ in livsmedlet i kall ugn.
- Det finns en tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktintervall samt vilka tillbehör du behöver i anslutning till anvisningen.
- Du kan inte ange vikter som ligger utanför viktintervallet.

### Upptining

#### Anvisning

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18°C.
- Lägg det djupfrysta i en låg form, t.ex. en glas eller porslinsallrik.
- Ställ formen på det nedre gallret.
- Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Håll av den när du vänder. Använd inte vätskan och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Ta bort redan tinade köttfärs när du vänder.
- Programmet ger signal 2 ggr att du ska vända när du tinar kyckling och -delar (P03).
- **Vila**  
Låt det tinade livsmedlet vila i ytterligare 10-30 minuter för att temperaturutjäma.  
Stora köttbitar kräver en längre vilotid än mindre. Dela på mindre bitar och köttfärs före vilotiden.  
Sedan kan du fortsätta att tillaga maten, även om tjocka köttbitar kan vara lite frusna i mitten. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet nu.

| Programnr | Upptining | Viktintervall i kg |
|-----------|-----------|--------------------|
| 01        | Köttfärs  | 0,20 - 1,00        |
| 02        | Köttbitar | 0,20 - 1,00        |

| Programnr |                         | Viktintervall i kg |
|-----------|-------------------------|--------------------|
| 03        | Kyckling, kycklingdelar | 0,40 - 1,80        |
| 04        | Bröd                    | 0,20 - 1,00        |

### Tillaga

Ställ formen på det nedre gallret.

### Ris (P05)

#### Anvisning

- Tillaga livsmedlet i en form som går att mikra med lock. Använd en stor, hög form till ris.
- Använd inte ris i kokpåse. Ris ger kraftigt skum vid tillagningen. Ställ in bruttovikten (utan vätska). Tillsätt två till två och en halv del vätska till en del ris.

### Potatis (P06)

#### Anvisning: Kokt potatis

Skär i lika stora bitar. Tillsätt 1 msk vatten och lite salt per 100 g potatis.

### Grönsaker (P07)

#### Anvisning

- färska grönsaker:  
Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 1 matsked vatten per 100 g grönsaker.
- Vila  
När programmet är slut kan du röra om i livsmedlet en gång till. Låt vila i ytterligare 5-10 minuter för att temperaturutjämna.  
Slutresultatet beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

| Programnr. | Tillaga   | Viktintervall i kg |
|------------|-----------|--------------------|
| 05         | ris       | 0,05 - 0,20        |
| 06         | Potatis   | 0,15 - 1,00        |
| 07         | Grönsaker | 0,15 - 1,00        |

### Kombitillagning

#### Lamm, medium (P12)

Passar lammfog eller eller benfri lammfiol.

#### Köttfärslimpa (P13)

Programmet är avsett för köttfärslimpa som inte är högre än 7 cm.

#### Fisk, hel (P14)

Snitta fiskskinnen innan tillagning. Lägg fisken med buken ned i formen.

#### Risgryta (P15)

Ange bara risvikten. Passar risgrytor med grönsaker, fisk eller fågel. Använd bara färska ingredienser. Använd en hög form med lock.

#### Vila

Låt vila i ytterligare 5-10 minuter för att temperaturutjämna när programmet är slut.

| Programnr. | Kombitillagning   | Viktintervall i kg |
|------------|---|--------------------|
| 08         | Frusna gratänger, pudringar, suffléer (upp till 3 cm hög) | 0,40 - ,1,20       |
| 09         | Hel kyckling*   | 0,50 - 2,00        |
| 10         | Rostbiff, medium*   | 0,50 - 1,50        |
| 11         | Fläskkarréstek  | 0,50 - 2,00        |
| 12         | Lamm, medium  | 0,80 - 2,00        |
| 13         | Köttfärslimpa*  | 0,50 - 1,50        |
| 14         | Hel fisk*   | 0,30 - 1,00        |
| 15         | Risgryta med färska ingredienser                          | 0,05 - 0,20        |

\* Använd kärl utan lock

## 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.

### Uptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugn

I nedanstående tabeller presenteras ett antal möjliga inställningar och värden för mikrovågsugnen.

Tiderna i tabellerna är endast riktvärden. Faktiska tider beror på livsmedlets form, samt kvalitet, temperatur och beskaffenhet.

Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Det finns en tumregel: dubbel mängd - nästan dubbel tid, halv mängd - halv tid.

Ställ alltid formen mitt på gallret. Mikrovågorna kan på så sätt nå maten från alla sidor.

### Uptining

#### Anvisning

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

| Upptining   | Vikt    | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Anvisningar  |
|---|---------|---|--|
| Helt köttstycke av nöt, kalv eller fläsk (med eller utan ben) | 800 g   | 180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.         | Vänd flera gånger.   |
|   | 1 kg    | 180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.         |  |
|   | 1,5 kg. | 180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.         |  |
| Kött i bitar eller skivor av nöt, kalv eller fläsk            | 200 g   | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.          | Separera tinade delar från varandra vid vändning   |
|   | 500 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.          |  |
|   | 800 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.          |  |
| Blandfärs   | 200 g   | 90 W, 10-15 min.                          | Platta till och frys in<br>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, 8 min. + 90 W, 15-20 min.          |  |
| Fågel eller fågeldelar  | 600 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.          | Vänd emellanåt.  |
|   | 1,2 kg. | 180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.         |  |
| Anka  | 2 kg.   | 180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.         | Vänd flera gånger.   |
| Fiskfilé, fiskkotlett eller skivor                            | 400 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.          | Separera upptinade delar från varandra.  |
| Hel fisk  | 300 g   | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.          | -  |
|   | 600 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.          |  |
| Grönsaker, t.ex. ärtor  | 300 g   | 180 W, 10-15 min.                         | Rör om försiktigt då och då.   |
|   | 600 g   | 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.         |  |
| Frukt, t.ex. hallon   | 300 g   | 180 W, 7-10 min.                          | Rör om försiktigt då och då och separera tinade delar  |
|   | 500 g   | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.           |  |
| Smör, tina  | 125 g   | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.            | Ta bort förpackningen helt och hållet.   |
|   | 250 g   | 360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.            |  |
| Helt bröd*  | 500 g   | 180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.           | Vänd emellanåt.  |
|   | 1 kg    | 180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.         |  |
| Kaka, torr, t.ex. sockerkaka                                  | 500 g   | 90 W, 15-20 min.                          | Endast kakor utan glasyr, grädde eller kräm; separera kakbitarna från varandra.                |
|   | 750 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.          |  |
| Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kaka med kvarg eller kesella   | 500 g   | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.          | Endast kakor utan glasyr, grädde eller gelé.   |
|   | 750 g   | 180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.          |  |

### Tina upp, värma upp eller tillaga djupfrysade 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.

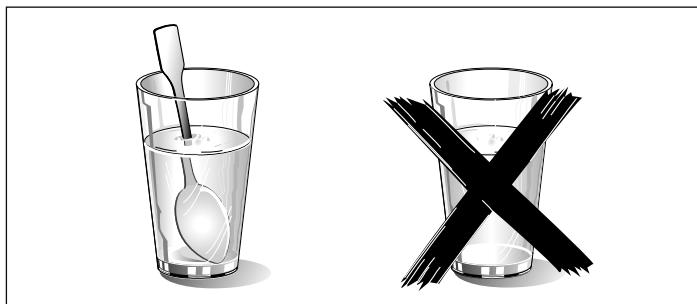
- Täck alltid över maträtten. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.
- Rör om i eller vänd på maten 2 till 3 gånger.
- Efter uppvärmning bör maträtten vila ytterligare 2 till 5 minuter, i temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när 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 djupfrysade maträtter | Vikt      | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs:  |
|---|-----------|---|---|
| Meny, på tallrik, färdigrätt                            | 300-400 g | 600 W, 10-15 min.                         | Ta ut maten ur förpackningen; täck över vid uppvärmning |
| Soppa   | 400-500 g | 600 W, 8-10 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, 15-20 min.                         | Täckt form  |
|   | 1 kg      | 600 W, 25-30 min.                         |   |
| Fisk, t.ex. filébitar                                   | 400 g     | 600 W, 10-15 min.                         | övertäckt   |
|   | 800 g     | 600 W, 18-20 min.                         |   |
| Tillbehör, t.ex. ris, nudlar                            | 250 g     | 600 W, 2-5 min.                           | täckt form, tillsatt vätska                             |
|   | 500 g     | 600 W, 8-10 min.                          |   |
| Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter              | 300 g     | 600 W, 8-10 min.                          | täckt form; tillsatt 1 msk vatten                       |
|   | 600 g     | 600 W, 15-20 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 former 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 maträtter                                 | Vikt      | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs:  |
|---|-----------|---|---|
| Meny, på tallrik, färdigrätt                    | 350-500 g | 600 W, 5-10 min.                          | Ta ut maten ur förpackningen; täck över vid uppvärmning   |
| Drycker   | 150 ml    | 900 W, 1-2 min.                           | <b>Obs!</b><br>Sätt en sked i glaset; värm inte alkoholhaltiga drycker för länge - kontrollera då och då                            |
|   | 300 ml    | 900 W, 2-3 min.                           |   |
|   | 500 ml    | 900 W, 3-4 min.                           |   |
| Barnmat, t.ex. små nappflaskor                  | 50 ml     | 360 W, ca. 1 min.                         | Ställ nappflaskorna på ugnsbotten utan napp eller lock; skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen; kontrollera temperaturen |
|   | 100 ml    | 360 W, 1-2 min.                           |   |
|   | 200 ml    | 360 W, 2-3 min.                           |   |
| Soppa   |           |   | -   |
| 1 kopp  | 175 g     | 900 W, 2-3 min.                           |   |
| 2 koppar  | å 175 g   | 900 W, 4-5 min.                           |   |
| 4 koppar  | å 175 g   | 900 W, 5-6 min.                           |   |
| Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch | 500 g     | 600 W, 10-15 min.                         | övertäckt   |
| Gryta   | 400 g     | 600 W, 5-10 min.                          | Täckt form  |
|   | 800 g     | 600 W, 10-15 min.                         |   |
| Grönsaker                                       | 150 g     | 600 W, 2-3 min.                           | Tillsätt lite vätska  |
|   | 300 g     | 600 W, 3-5 min.                           |   |

## Tillaga maträtter

### Anvisning

- Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Fördela därför maträtten så platt som möjligt i kärlet. Livsmedel ska inte läggas över varandra i lager.
- Tillaga maten i övertäckt form. Om kärlet saknar passande lock kan en tallrik eller mikrovågsfolie användas.

- Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.
- Efter tillagningen bör maträtten vila i 2 till 5 minuter i temperaturutjämnings syfte.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut kärlet ur värmelådan.

| Tillaga maträtter                | Vikt    | Mikroeffekt i W Tillagningstid i minuter | Obs:  |
|----------------------------------|---------|--|---|
| Hel kyckling, färsk, utan inkräm | 1,5 kg. | 600 W, 30-35 min.                        | Vänd efter halva tiden  |
| Fiskfilé, färsk                  | 400 g   | 600 W, 5-10 min.                         | -   |
| Grönsaker, färska                | 250 g   | 600 W, 5-10 min.                         | skär i lika stora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om då och då |
|                                  | 500 g   | 600 W, 10-15 min.                        |   |
| Potatis                          | 250 g   | 600 W, 8-10 min.                         | skär i lika stora bitar; tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g; rör om då och då |
|                                  | 500 g   | 600 W, 11-14 min.                        |   |
|                                  | 750 g   | 600 W, 15-22 min.                        |   |
| ris                              | 125 g   | 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.      | tillsätt dubbel mängd vätska; använd en hög, täckt form                           |
|                                  | 250 g   | 600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.    |   |

| Tillaga maträtter                          | Vikt   | Mikroeffekt i W<br>Tillagningstid i minuter | Obs:                              |
|--|--------|---|-----------------------------------|
| Söta efterrätter, t.ex. pud-<br>ding (mix) | 500 ml | 600 W, 7-9 min.                             | Rör om 2 till 3 gånger med vispen |
| Frukt, kompott                             | 500 g  | 600 W, 9-12 min.                            | -                                 |

## Popcorn för mikrovågsugn

### Anvisningar

- Använd ett värmetåligt grunt glaskärl, som t.ex. locket från en gratängform, en glastallrik eller en glasskål (Pyrex)
- Ställ alltid kärlet på gallret.
- Använd inte porslin eller väldigt djupa tallriker.
- Ställ in enligt anvisningarna i tabellen. Ibland kan tiden behöva anpassas, beroende på produkt och mängd.

- För att popcornen inte skall brännas fast skall popcorn-påsen tas ut helt kort efter 1 minut oh 30 sekunder och skakas. Var försiktig, påsen är varm.

### ⚠ Risk för skällskador!!

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

|                          | Vikt           | Tillbehör    | Mikroeffekt i W<br>Tillagningstid i minuter |
|--------------------------|----------------|--------------|---|
| Popcorn för mikrovågsugn | 1 påse à 100 g | Form, galler | 600 W, 3-5 min.                             |

## Mikrotips

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

## Kakor, tårter och småkakor

### Till tabellerna

#### Anvisning

- Tidsangivelserna gäller för inställning i den kalla ugnen.
- Temperatur och baktid beror på typen av deg samt degvolym. Värdena i tabellerna ska ses som ungefärliga. Börja med det lägre värdet och ställ in ett högre värde nästa gång om så behövs. En lägre temperatur ger jämnare baktyta.

- Ytterligare informationer finns under *Tips vid gräddning* i anslutning till tabellen.
- Ställ alltid kakformen i mitten på det nedre gallret.

#### Bakformar

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

- ☼ Varmluft
- ☼ Pizzaläge

| Kakor i formar                                | Tillbehör              | Ugnsfunktion | Temperatur °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|---|------------------------|--------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Sockerkaka, enkel                             | Krans-/formbrödsform   | ☼            | 170-180       | 90              | 40-50                    |
| Sockerkaka, fin (t.ex. sandkaka)*             | Krans-/formbrödsform   | ☼            | 150-170       | -               | 70-90                    |
| Tårtbotten (sockerkaka)                       | Pajform                | ☼            | 160-180       | -               | 30-40                    |
| Fin fruktkaka, sockerkakssmet                 | Spring-/sockerkaksform | ☼            | 170-180       | 90              | 35-45                    |
| Tårtbotten, 2 ägg                             | Pajform                | ☼            | 160-170       | -               | 20-25                    |
| Biskvibotten, 6 ägg                           | mörk springform        | ☼            | 170-180       | -               | 35-45                    |
| Mördegsbotten med kant                        | mörk springform        | ☼            | 170-190       | -               | 30-40                    |
| Fruktkaka eller cheesecake med mördegsbotten* | mörk springform        | ☼            | 170-190       | 180             | 35-45                    |
| Schweizisk paj**                              | mörk springform        | ☼            | 190-200       | -               | 45-55                    |
| Gugelhupf                                     | Hög sockerkaksform     | ☼            | 170-180       | 90              | 40-50                    |
| Tunn pizza, lite fyllning**                   | rund pizzaplat         | ☼            | 220-230       | -               | 15-25                    |
| Pajer   | mörk springform        | ☼            | 200-220       | -               | 50-60                    |

\* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

\*\* Ställ formen direkt på vridtallriken.

| Kakor i formar             | Tillbehör       | Ugnsfunktion | Temperatur °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|----------------------------|-----------------|--------------|---------------|-----------------|--------------------------|
| Nötkaka                    | mörk springform | ☉            | 170-180       | 90              | 35-45                    |
| Jäsdeg med torr fyllning   | rund pizzaplåt  | ☉            | 160-180       | -               | 50-60                    |
| Jäsdeg med saftig fyllning | rund pizzaplåt  | ☉            | 170-190       | -               | 55-65                    |
| Vetelängd på 500 g mjöl    | rund pizzaplåt  | ☉            | 170-190       | -               | 35-45                    |
| Stollen på 500 g mjöl      | rund pizzaplåt  | ☉            | 160-180       | -               | 60-70                    |
| Strudel, söt               | rund pizzaplåt  | ☉            | 190-210       | 180             | 35-45                    |

\* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

\*\* Ställ formen direkt på vridtallriken.

■ ☉ Varmluft

| Småkakor      | Tillbehör             | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|---------------|-----------------------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Småkakor      | rund pizzaplåt        | ☉            | 150-170         | 25-35                    |
| Nötkakor      | rund pizzaplåt        | ☉            | 110-130         | 35-45                    |
| Maräng        | rund pizzaplåt        | ☉            | 100             | 80-100                   |
| Muffins       | Muffinsplåt på galler | ☉            | 160-180         | 35-40                    |
| Petit-choux   | rund pizzaplåt        | ☉            | 200-220         | 35-45                    |
| Smördegskakor | rund pizzaplåt        | ☉            | 190-200         | 35-45                    |
| Jäsdegar      | rund pizzaplåt        | ☉            | 200-220         | 25-35                    |

■ ☉ Varmluft

■ ☉ Pizzaläge

| Bröd och småfranska        | Tillbehör      | Ugnsfunktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i minuter |
|----------------------------|----------------|--------------|-----------------|--------------------------|
| Surdegsbröd på 1,2 kg mjöl | rund pizzaplåt | ☉            | 210-230         | 50-60                    |
| Focaccia                   | rund pizzaplåt | ☉            | 220-230         | 25-35                    |
| Småfranska                 | rund pizzaplåt | ☉            | 210-230         | 25-35                    |
| Jästa småfranska, söta     | rund pizzaplåt | ☉            | 200-220         | 15-25                    |

\* Ställ formen direkt på vridtallriken.

## Tips vid gräddning

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



# Stekning och grillning

## Till tabellerna

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

Ytterligare information finns under *Tips för stekning och grillning* i anslutning till tabellerna.

## Formar

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

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

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

## Tips om stekning

Använd en hög stekgryta när du steker kött och fågel.

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

Kött:

Täck grytans botten med ett tunt lager vätska. Tillsätt mer 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 köttsoften 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 köttsoft 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.

### Nötkött

#### Anvisning



- Vänd nötstek efter  $\frac{1}{3}$  och  $\frac{2}{3}$  av tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd oxfilé och rostbiff efter halva tiden. Låt till sist vila i ytterligare ca 10 minuter.
- Vänd biffarna efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.
-  Varmluft
-  Varmluftsgrill
-  Grill

| Nötkött                     | Tillbehör   | Ugnsfunktion  | Temperatur i °C, grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|-----------------------------|-------------|---|---------------------------|-----------------|--------------------------|
| Nötstek, ca 1 kg            | täckt form  |  | 180-200                   | -               | 120-130                  |
| Oxfilé, medium, ca 1 kg     | öppen form  |  | 180-200                   | 90              | 30-40                    |
| Rostbiff medium, ca 1 kg    | öppen form  |  | 210-230                   | 180             | 30-40                    |
| Biffar, medium, 3 cm tjocka | övre galler |  | 3                         | -               | varje sida: ca 10-15     |

### Kalvkött

-  Varmluft




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






| Kalvkött            | Tillbehör  | Ugnsfunktion  | Temperatur °C | Tillagningstid i minuter |
|---------------------|------------|---|---------------|--------------------------|
| Kalvstek, ca 1 kg   | täckt form |  | 180-200       | 110-130                  |
| Kalllägg, ca 1,5 kg | täckt form |  | 200-220       | 120-130                  |

### Fläskkött

#### Anvisning

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



- Vänd inte fläskfilé och kassler. Låt till sist vila i ytterligare ca 5 minuter.
- Vänd karréskivor efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.
-  Varmluftsgrillning
-  Varmluft
-  Grill

| Fläskkött                                 | Tillbehör   | Ugnsfunktion  | Temperatur i °C, grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter                   |
|---|-------------|---|---------------------------|-----------------|--|
| Stek utan svål (t.ex. karrébit), ca 750 g | täckt form* |  | 220-230                   | 180             | 40-50                                      |
| Stek med svål (t.ex. karrébit), ca 1,5 kg | öppen form  |  | 190-210                   | -               | 130-150                                    |
| Fläskfilé, ca 500 g                       | täckt form* |  | 220-230                   | 90              | 25-30                                      |
| Fläskstek mager, ca 1 kg                  | täckt form* |  | 210-230                   | 90              | 60-80                                      |
| Kassler med ben, ca 1 kg                  | öppen form  | -   | -                         | 360             | 40-45                                      |
| Karréskivor, 2 cm tjocka                  |             |  | 3                         | -               | 1:a sidan: ca 10-15<br>2:a sidan: ca 10-15 |



\* nedre galler

\*\* övre galler

## Lamm

-  Varmluft
-  Varmluftsgrillning

**Anvisning:** Vänd lammfiolen efter halva tiden.



| Lamm- och viltkött                 | Tillbehör  | Ugnsfunktion  | Temperatur °C | Tillagningstid i minuter |
|------------------------------------|------------|---|---------------|--------------------------|
| Lammsadel med ben, ca 1 kg         | öppen form |  | 210-230       | 40-50                    |
| Benfri lammfiol, medium, ca 1,5 kg | täckt form |  | 190-210       | 90-100                   |



## Övrigt

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

## Anvisning

- Låt köttfärslimpan vila i ytterligare ca 10 minuter till slut.

-  Varmluftsgrillning
-  Grill




| Övrigt                                  | Tillbehör                | Ugnsfunktion  | Temperatur °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|---|--------------------------|---|---------------|-----------------|--------------------------|
| Köttfärslimpa på ca 1 kg köttfärs       | öppen form, nedre galler |  | 180-200       | 600 +<br>180    | 10 +<br>40-50            |
| Grillkorv, 4 till 6 st., ca 150 g styck | övre galler              |  | 3             | -               | varje sida: ca 10-15     |











## Fågel

- Lägg ank- och gåsbröst med skinnsidan upp. Vänd inte.
- Vänd gåslår efter halva tiden. Picka skinnet.

## Anvisning

- Lägg hel kyckling och kycklingbröst med bröstsidan ned. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.
- Lägg gödkyckling med bröstsidan ned. Vänd efter 30 minuter och ställ mikroeffekten på 180 W.
- Lägg kycklinghalvor och kycklingdelar med skinnsidan upp. Vänd inte.

- Lägg kalkonbröst och -klubbor med skinnsidan ned. Vänd efter  $\frac{2}{3}$  av tiden.
-  Varmluftsgrillning
-  Varmluft
-  Grill

| Fågel  | Tillbehör  | Ugnsfunktion  | Temperatur i °C, grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagnings-tid i minuter |
|--|------------|---|---------------------------|-----------------|---------------------------|
| Hel kyckling, ca 1,2 kg                              | täckt form |   | 220-230                   | 360             | 35-45                     |
| Gödkyckling, hel, ca 1,6 kg                          | täckt form |  | 220-230                   | 360<br>180      | 30<br>20-30               |
| Kycklinghalvor, à 500 g                              | öppen form |  | 180-200                   | 360             | 30-35                     |
| Kycklingdelar, ca 800 g                              | öppen form |  | 210-230                   | 360             | 20-30                     |
| Kycklingbröst med skinn och ben, 2 st., ca 350-450 g | öppen form |  | 190-210                   | 180             | 30-40                     |
| Ankbrömst med skinn, 2 st. à 300-400 g               | öppen form |  | 3                         | 90              | 20-30                     |
| Gåsbröst, 2 st. à 500 g                              | öppen form |  | 210-230                   | 90              | 25-30                     |
| Gåslår, 4 st. ca 1,5 kg                              | öppen form |  | 210-230                   | 180             | 30-40                     |
| Kalkonbröst, ca 1 kg                                 | täckt form |  | 200-220                   | -               | 90-100                    |
| Kalkonklubbor, ca 1,3 kg                             | täckt form |  | 200-220                   | 180             | 50-60                     |



## Fisk

- Olja in gallret först.

## Anvisning

- Lägg hela fisken (t.ex. forell) på det höga gallret vid grillning.

-  Grill

| Fisk                                       | Tillbehör   | Ugnsfunktion  | Temperatur °C | Tillagningstid i minuter |
|--|-------------|---|---------------|--------------------------|
| Fiskkotlett, t.ex. lax 3 cm tjock, grillad | övre galler |  | 3             | 20-25                    |
| Fisk hel, 2-3 st. à 300 g, grillad         | övre galler |  | 3             | 20-30                    |




## Tips vid stekning och grillning






|   |   |
|---|---|
| Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt. | Välj högre temperatur och kortare tillagningstid vid mindre stekbitar. Vid större stekbitar väljer du en lägre temperatur och en längre tillagningstid.   |
| Hur vet jag att steken är färdig?                   | Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen. |
| Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.          | Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.  |
| Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig. | Välj ett större stekkärl och tillsätt mindre vätska nästa gång.   |
| Steken är inte klar.                                | Skär upp steken Tillred såsen i stekgrytan och lägg i stekskivorna. Avsluta tillagning med endast mikrovågor.   |

## Gratänger, varma mackor

### Anvisning

- Tabellvärdena gäller kall ugn.
- Använd en 4 till 5cm hög mikrovågstålig gratängform till gratänger, potatisgratänger och lasagne.
- Ställ gratängen på det nedre gallret.




- Låt lådor och gratänger eftergräddas i ytterligare 5 minuter i avstängd ugn.
- Varma smörgåsar:  
Förgrädda toastskivor.
-  Varmluftsgillning
-  Varmluft
-  Grill















| Gratänger, varma mackor                       | Tillbehör   | Ugnsfunktion  | Temperatur i °C, grilläge | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|---|-------------|---|---------------------------|-----------------|--------------------------|
| Pudding, söt, ca 1,5 kg                       | täckt form  |  | 140-160                   | 360             | 25-35                    |
| Paj på tillagade ingredienser, ca 1 kg        | öppen form  |  | 150-170                   | 600             | 20-25                    |
| Lasagne, färsk                                | öppen form  |  | 200-220                   | 360             | 25-35                    |
| Potatisgratäng på råa ingredienser, ca 1,1 kg | öppen form  |  | 180-200                   | 600             | 25-30                    |
| Varma smörgåsar, 4 st.                        | övre galler |  | 3                         | -               | 8-10                     |

## Färdiga produkter djupfrysta

### Anvisning

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

- Lägg livsmedlen direkt på den roterande tallriken.
-  Pizzaläge
-  Mikro
-  Varmluft

| Färdigmat                         | Tillbehör    | Ugnsfunktion   | Temperatur °C | Mikroeffekt i W | Tillagningstid i minuter |
|-----------------------------------|--------------|--|---------------|-----------------|--------------------------|
| Pizza med tunn botten*            | Vridtallrik  |   | 220-230       | -               | 10-15                    |
| Pizza med tjock botten            | Vridtallrik  | <br>  | -<br>220-230  | 600<br>-        | 3<br>13-18               |
| Minipizza*                        | Vridtallrik  |   | 220-230       | -               | 10-15                    |
| Pizzabaguette*                    | Vridtallrik  | <br> | -<br>220-230  | 600<br>-        | 2<br>13-18               |
| Pommes frites                     | Vridtallrik  |   | 220-230       | -               | 8-13                     |
| Kroketter                         | Vridtallrik  |   | 210-220       | -               | 13-18                    |
| Rösti, kroppkakor                 | Vridtallrik  |   | 200-220       | -               | 25-35                    |
| Bake-off-frallor eller -baguetter | nedre galler |   | 170-180       | -               | 13-18                    |
| Fiskpinnar                        | Vridtallrik  |   | 210-230       | -               | 10-20                    |
| Kycklingsticks, nuggets           | Vridtallrik  |   | 200-220       | -               | 15-20                    |
| Strudel                           | Vridtallrik  |   | 210-220       | 180             | 20-30                    |
| Lasagne**                         | nedre galler |   | 220-230       | 600             | 12-17                    |

\* Förvärm ugnen 5 minuter, lägg sedan maten på den heta vridtallriken.

\*\* Lägg maten i en passande, eldfast form.

## Akrylamid i livsmedel

### Vilken mat gäller det?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning på hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter som t.ex. potatischips, pommes frites, rostad bröd, småfranska, bröd.

### Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Allmänt</b> | Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid. |
| <b>Bakning</b> | Varmluft max. 180°C.  |
| Småkakor       | Varmluft max. 170°C.<br>Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.  |

# Provrätter

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

Följer standarderna 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 28 cm på det nedre gallret. Ta bort det upptinaade köttet efter ca 13 minuter. |

## Mikra




| Maträtt       | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Obs!   |
|---------------|---|--|
| Äggstanning   | 600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.     | Ställ Pyrexformen 24 x 19 cm på det nedre gallret. |
| Biskvier      | 600 W, 9-10 min.                          | Ställ pyrexformen Ø 22cm på det nedre gallret.     |
| Köttfärslimpa | 600 W, 18-23 min.                         | Ställ pyrexformen 28 cm på det nedre gallret.      |

■  Pizzaläge

■  Varmluftsgrillning

■  Varmluft

## Kombifunktion



| Maträtt        | Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter | Ugnsfunktion   | Temperatur i °C | Obs!   |
|----------------|---|--|-----------------|--|
| Potatisgratäng | 600 W, 25-30 min.                         |   | 210-230         | Ställ pyrexformen Ø 22cm på det nedre gallret. |
| Kakor          | 180 W, 15-20 min.                         |   | 180-200         | Ställ pyrexformen Ø 22cm på det nedre gallret. |
| Kyckling       | 360 W, 35-40 min.                         |  | 200-220         | Vänd efter 2/3 av tiden.                       |

## Bakning

Anvisning: Tabellvärdena gäller kall ugn.



■  Varmluft

■  Pizzaläge

|                      | Form                              | Ugnsfunktion  | Temperatur °C | Baktid, minuter |
|----------------------|-----------------------------------|---|---------------|-----------------|
| Sockerkaka           | Springform Ø 26 cm, nedre gallret |  | 160-180       | 30-40           |
| Äppelpaj med lock*** | Springform Ø 20 cm nedre gallret  |  | 190-210       | 50-60           |

## Grilla

■  Grill

| Maträtt          | Tillbehör   | Ugnsfunktion  | Grilläge | Tillagningstid i minuter |
|------------------|-------------|---|----------|--------------------------|
| Rosta bröd       | övre galler |  | 3        | 4-5                      |
| Hamburgare 9 st. | övre galler |  | 3        | 30-35                    |









9000980359

HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rodinghausen  
DEUTSCHLAND

(940401)