

SIEMENS

Läs igenom den här bruksanvisningen. Då kan du dra nytta av ångugnens alla tekniska fördelar.

Du får viktig information om säkerheten. Du lär känna enhetens enskilda delar. Steg för steg visar vi hur du ställer in ugnen. Det är mycket enkelt.

I tabellerna hittar du inställningsvärden och falshöjder för många vanliga maträtter. Allt är testat i vårt provkök.

Om ett fel skulle uppstå – Här finner du anvisningar om hur du själv kan åtgärda mindre fel.

En utförlig innehållsförteckning hjälper dig att snabbt hitta det du söker.

Mycket nöje med matlagningen!

Bruksanvisning



HB36D.70
HB36D.70C
HB36D.70B

sv

9000 217 717

Innehållsförteckning

Viktigt att veta	5
Före installationen	5
Säkerhetsanvisningar	6
Viktiga användningsanvisningar	7
Orsaker till skador	7
Ångugnen	8
Manöverpanel	8
Direktvalsknappar och funktionsvred	9
Ugnsfunktioner	10
Vred	11
Funktionsknappar och display	11
Uppvärmningskontroll	12
Sänkbara kontaktvred	12
Ångugn och tillbehör	12
Vattentank	14
Kylfläkt	15
Automatisk kalibrering	15
Före första användningen	16
Ställa in tiden	16
Välja språk för textdisplayen	16
Ställa in vattenhårdhet	17
Värm upp ugnen	18
Förrengöra tillbehör	18
Ställa in ångugnen	19
Exempel ånga	20
Exempel anpassad tillagning	21

Innehållsförteckning

Ställ in tillagningstiden	23
Förskjuta färdigtiden	25
Inställningstips	26
Efter varje drift	27
Programautomatik	28
Anvisningar om programmen	28
Programtabell	30
Ställa in program	34
Anpassa tillagningsresultatet individuellt	36
Memory	37
Spara i minnet	37
Aktivera minnet	38
Ställa in tiden	40
Barnspärr	41
Ställ in timern	42
Autostart	43
Grundinställningar	44
Ändra grundinställningarna	45
Säkerhetsfrånkoppling	46
Skötsel och rengöring	46
Rengöringsmedel	47
Rengöringshjälp	48
Demontera ugnslucka	49
Ta ur ugnstegarna	50
Demontera luckor	51
Avkalkningsprogram	52

Innehållsförteckning

Råd vid störning	54
Byta ugnslampa	56
Byta tätning	57
Kundtjänst	58
E-nummer och FD-nummer	58
Tabeller och tips	59
Ånga	59
Varmluft	60
Varmluft+ånga	60
Grönsaker	60
Ris, baljväxter, spannmål	62
Kött, fågel, fisk	62
Anpassad tillagning av kött	65
Gratänger, puddingar, soppingredienser... ..	66
Desserter, kompott	66
Kakor, tårter och småkakor	67
Låta deg jäsa	69
Uppvärmning av maträtter	69
Upptining	70
Djupfrysta produkter	71
Inläggning, saftning	73
Provrätter	74
Tips för att spara energi	75

Viktigt att veta

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Det är viktigt för att du ska kunna använda hällen säkert och korrekt.

Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om enheten byter ägare.

Före installationen

Miljövänlig avyttring



Packa upp enheten och avyttra förpackningen på ett miljövänligt sätt.

Denna enhet är märkt i enlighet med EG-direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Efter uppackningen

Öppna inte ugnsluckan medan enheten står på golvet. Ugnsluckan kan släpa i golvet och skadas.

Kontrollera att enheten inte har några transportskador när den packats upp. Om enheten har en transportskada får den inte användas.

Enheten kontrollerades noga på fabriken avseende felfri funktion. Den kan därför innehålla restvatten.

Följ den särskilda monteringsanvisningen.

Uppställning och anslutning

Elanslutning

Om anslutningsledningen är skadad måste den bytas ut av kundtjänst, så att faror kan undvikas.

Säkerhets- anvisningar



Denna utrustning är endast avsedd för privata hushåll. Enheten får endast användas för tillagning av mat.

Enheten får inte utan uppsikt användas av vuxna och barn

- om de fysiskt eller mentalt inte har förmåga att
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet – hantera enheten på ett korrekt och säkert sätt.

Het ugn



Risk för brännskador!

Vidrör aldrig de varma ytorna på uppvärmnings- och tillagningskärl. Vidrör aldrig de varma ytorna i ångugnen.

Öppna luckan försiktigt. Varm ånga tränger ut.

Håll barn borta från enheten.

Brandfara!

Förvara inte brännbara föremål i ångugnen.

Risk för kortslutning!

Se till att anslutningskablar till elektriska enheter inte kläms av den varma ugnsluckan. Kablarnas isolering kan smälta.

Varma tillbehör



Risk för brännskador!

Ta aldrig ut tillbehöret ur enheten utan grytlappar.

Rengöring



Risk för skållning!

Påbörja inte rengöringen omedelbart efter frånkopplingen. Vattnet i ångtanken är fortfarande varmt. Vänta tills enheten har svalnat.

Reparationer



Risk för stötar!

Icke fackmässiga reparationer är farliga.

Endast servicetekniker som utbildats av tillverkaren får utföra reparationer.

Om enheten är defekt ska du koppla ifrån säkringen i säkrings-skåpet eller dra ut nätkontakten ur vägguttaget.

Kontakta service.

Viktiga användningsanvisningar

Kärl

Använd inte ugnsluckan som avlastningsyta.

Lagra inte maträtter i enheten. Detta kan medföra korrosion.

Använd endast de bifogade tillbehören. De är speciellt anpassade till din enhet.

Se upp! Vid ångkokning i behållaren med lock ska bakplåten/behållaren utan lock alltid skjutas in under. Droppande vätska fångas upp.

Ställ alltid kärl på gallret eller i behållaren med lock.

Se upp! Ångtanken får inte täckas över.

Kärl måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar är inte lämpliga för kombinerad drift med varmluft och ånga.

Använd inte kärl som har rostfläckar. Minsta lilla rostfläck kan medföra korrosion i tillagningsutrymmet.

Skötsel och rengöring

Enhetens tillagningsutrymme består av rostfritt stål i hög kvalitet. Felaktig skötsel kan göra att korrosion bildas i tillagningsutrymmet. Följ skötsel- och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen.

Salter är mycket aggressiva. Om salter lagras i tillagningsutrymmet kan rostfläckar bildas punktvis. Starka såser, ketchup och senap, eller saltade maträtter, t.ex. salta stekar, innehåller klorider och syror. Dessa angriper de rostfria ytorna. Rengör tillagningsutrymmet efter varje användning.

Orsaker till skador

Stark nedsmutsad tätning

Ångugnsluckan kan inte längre stängas ordentligt om tätningen är kraftigt nedsmutsad. Angränsande skåpytor kan skadas. Håll tätningen ren.

Ångugnsluckan som sittplats

Du får inte stå eller sitta på ångugnsluckan.

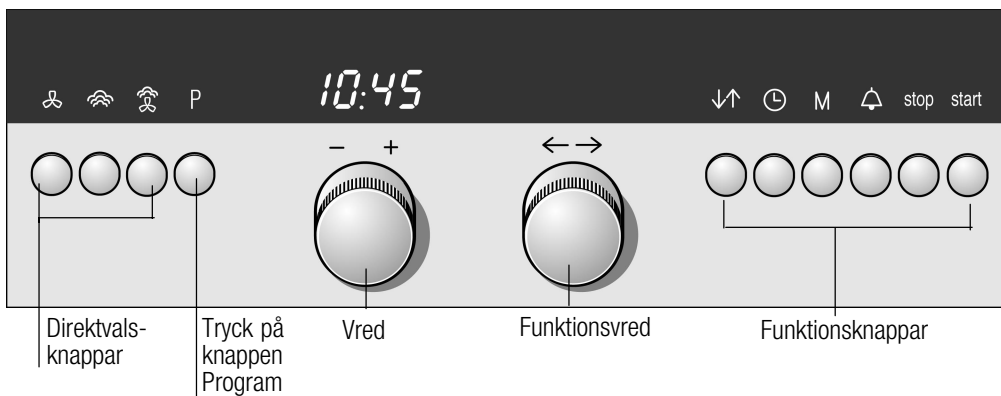
Transport

Undvik att bära eller hålla enheten i luckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Ångugnen

I detta kapitel lär du känna din nya enhet. Här beskrivs manöverpanelen med knappar, vred och indikeringar. Du får information om ugnsfunktioner, ångugn, vattentank och tillbehör

Manöverpanel






Direktvalsknappar och funktionsvred

Dessa används för att ställa in ugnsfunktion och temperatur på ångugnen. Ugnsfunktionen visas på första raden i textdisplayen, temperaturen på den andra.



Direktvalsknappar




Med knapparna kan du välja de vanligaste ugnsfunktionerna direkt:

-  Varmluft
-  Ånga
-  Varmluft + ånga

Funktionsvred

Med funktionsvredet ställer du in alla andra ugnsfunktioner och den önskade temperaturen för maträtten.

Ugnsfunktioner

Ugnsfunktioner	Temperatur- område	Användning
 Varmluft	30-230 °C	för fuktiga kakor, tårtbottnar, stekar. En fläkt på den bakre väggen fördelar värmen jämnt i ångugnen.
 Ånga	40-100 °C	för grönsaker, fisk, tillbehör, för att safta frukt och för blanchering. Rätterna är helt omgivna av ånga.
 Varmluft+ånga	120-230 °C	för kött, gratänger och bakverk. Här kombineras varmluft och ånga.
Uppvärmning	100-180 °C	för tallriksrätter och bakverk. Det tillagade värms upp skonsamt. Den tillförda ångan gör att rätterna inte blir torra.
Mogna	40-50 °C	för jäsdeg och surdeg. Här kombineras varmluft och ånga. Fukten gör att värmen fördelas mycket jämnt. Degens yta torkar inte ut.
Upptining	40-60 °C	för grönsaker, kött, fisk och frukt. Här kombineras varmluft och ånga. Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över rätterna. Rätterna torkar inte, och blir inte missformade.
Anpassad tillagning	60-120 °C	för rostbiff, lammfiol. På så sätt blir allt mörkt kött särskilt saftigt.
Förvärmning	30-70 °C	för porslinskärl. I förvärmda kärl svalnar maten inte så fort. Drycker hålls varma längre. Använd grytlapp när du tar ut kärlet ur enheten.
Varmhållning	60-100 °C	för varmhållning av maträtter. Varning! Varma maträtter förstörs lättare. Håll inte maträtterna varma längre än två timmar.

Vred

Med vredet ställer du in tid, tillagningstid, färdigtid, timer samt, som så krävs, vikt för programautomatiken.

	Områden
Tid	1 sekunder - 10,00 h
Tid	0:00 - 24:00
Timertid	1 sekunder - 10,00 h
Vikt	beroende på program

Funktionsknappar och display

Knapp	Funktion
↓↑	Välj rad i textdisplayen
⌚	Välj tid eller färdigtid →
M	Välj minne eller grundinställningar, kontrollera information
🔔	Välj timer
stop	Avbryt driften eller radera inställning
start	Starta enheten

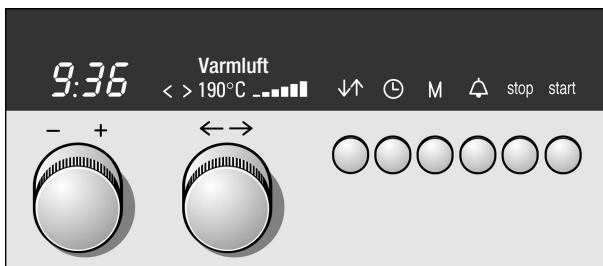
De inställda värdena visas i displayen.

Textdisplayen leder dig genom inställningen. Där visas vald ugnsfunktion och temperatur. Den visar programautomatikens rätter, och ger dig inställningsanvisningar.

Textdisplayen finns på 13 språk.

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen bredvid temperaturen visar hur temperaturen stiger i ångugnen. När alla staplar är fyllda har den inställda temperaturen nåtts. Vid programautomatik visas inte uppvärmningskontrollen.



Sänkbara kontaktvred

Kontaktvreden kan sänkas ner. Tryck på strömbrytarvredet för att låsa eller låsa upp det.

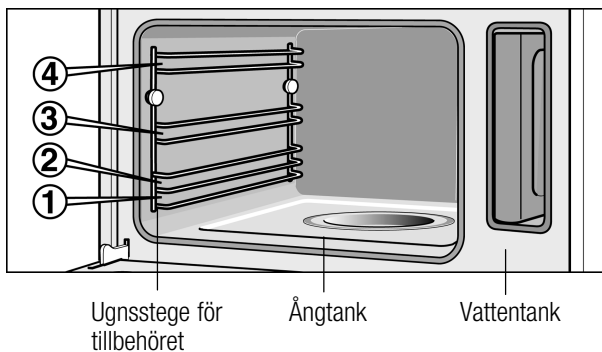
Man kan vrida kontaktvreden åt höger eller vänster.

Ångugn och tillbehör

OBS!

Tillbehöret kan placeras på 4 olika falsar i ångugnen.

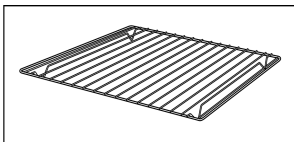
Ångtanken får inte täckas över. Ställ inget kärl på ugnens botten.



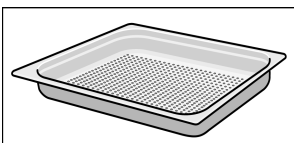
Tillbehör

Tillbehör beställer du hos service. Uppge HZ-numret. Använd endast medföljande tillbehör eller sådant som kan erhållas via service. Det är speciellt anpassat till din enhet.

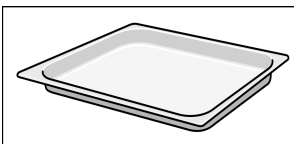
Tillbehör



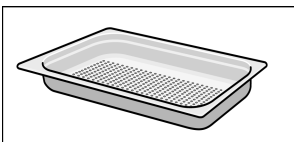
Galler HZ 36DR
för kärl, kak- och
gratängformar samt för
stekning



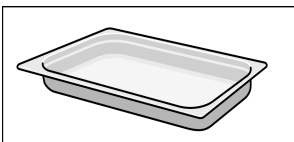
**Behållare stor, med lock,
40 mm djup, GN 2/3
HZ 36D533G**
för att ånga hela fiskar eller
större mängder grönsaker, till
saftning av bär m.m.



**Bakplåt/behållare, utan
lock, 28 mm djup, GN 2/3
HZ 36D532**
för bakning av kakor på plåt
och för att fånga upp
droppande vätskor vid ånga



**Behållare liten, med lock,
40 mm djup, GN 1/3
HZ 36D513G**
för ångning av grönsaker,
saftning av bär, för upptining
m.m.

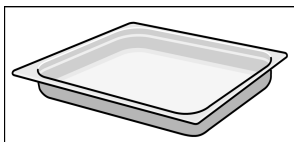


**Behållare liten, utan lock,
40 mm djup, GN 1/3
HZ 36D513**
för tillagning av ris, baljväxter
och spannmål

Extratillbehör

Specialtillbehör beställer du hos service. De är speciellt anpassade till din enhet. Uppge HZ-numret.

Extratillbehör



**Behållare stor, utan lock,
40 mm djup, GN 2/3
HZ 36D533**

för gratänger och stekar samt för att fånga upp droppande vätska vid ånga eller saftning

Vattentank

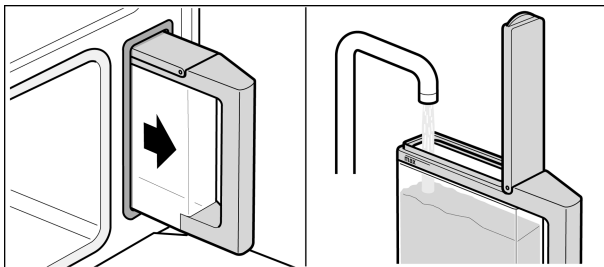
När du öppnar luckan på ångugnen ser du vattentanken till höger.

Fyll tanken enbart med färskt kranvatten eller kolsyreftitt flaskvatten inköpt i handeln.

Om vattnet har mycket hög kalkhalt rekommenderar vi att du använder avhärdat vatten.

OBS!

Tillsätt inte destillerat vatten eller andra vätskor i vattentanken.



Fyll vattentanken före varje drift

Fyll vattentanken med kallt vatten upp till markeringen "max".

Stäng locket så att det snäpper på plats.

Skjut in vattentanken så att den hakar i ordentligt.

Töm vattentanken efter varje drift

Ta långsamt ut vattentanken ur enheten. Om du tar ut den för snabbt kan vatten droppa ut. Håll vattentanken vågrätt, så att inget restvatten kan droppa ur ventilsåtet.

Håll ut vattnet.

Torka enhetens tankschakt och tätningen i locket ordentligt.

Indikering "Fyll på vattentanken"

En signal hörs när vattentanken är tom. På textdisplayen visas "Fyll på vattentanken". Driften avbryts.

1. Öppna luckan försiktigt. Ånga tränger ut.
2. Ta ut vattentanken, fyll på den upp till markeringen och sätt tillbaka den.
3. Tryck på startknappen.

Indikering "Fylla på vattentanken?"

Meddelandet visas om du startar en tillagning med halvfylldok vattentank.

Om du anser att vattnet i tanken räcker för tillagningen startar du enheten på nytt. Annars fyller du på vattentanken till "max", skjuter in den igen och startar enheten.

Kylfläkt

Enheten är utrustad med en kylfläkt. Vid behov stängs den av och startas av sig själv. Den varma luften resp. ångan försvinner via luckan.

Efter tillagningen

Kylfläkten fortsätter även efter tillagningen. Detta visas genom "Ugnen svalnar".

När ugnsluckan öppnas kopplas kylfläkten till och ifrån. De driftsljud som hörs är normala.

Automatisk kalibrering

Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. Vid kalibrering ställs enheten in på de tryckförhållanden som råder på uppställningsplatsen. Detta sker automatiskt vid den första ångkokningen vid 100 °C.

Då bildas mer ånga än annars, detta är normalt.

Efter en flytt

För att enheten ska anpassa sig automatiskt efter de nya höjdförhållandena ställer du tillbaka den på fabriksinställningarna. Läs mer om detta i kapitlet Grundinställningar.

Före första användningen

I detta kapitel kan du läsa om allt du måste göra innan du tillreder något för första gången.

Ställ in rätt tid


Ändra vid behov språk i textdisplayen

Ändra vid behov vattenhårdheten


Värm upp ångugnen

Rengör tillbehöret.

Läs säkerhetsanvisningarna i kapitlet "Viktigt att veta".
Säkerhetsanvisningarna är mycket viktiga.

Först ska du kontrollera om symbolen  och tre nollor blinkar på displayen. På displayen står det "Uhrzeit einstellen" (Ställ klockan).


Ställa in tiden

1. Ställ in den aktuella tiden med vredet.
 2. Bekräfta med knappen .
- Ångugnen är driftklar.

Välja språk för textdisplayen

Ändra språk

Texterna som visas på displayen är på tyska.
Du kan välja mellan 13 olika språk för textdisplayen.

1. Håll knappen "M" intryckt tills "Sprache auswählen" visas i den första raden och "Deutsch" visas i den andra.
2. Använd knappen   för att gå till den andra raden.
3. Välj språk med funktionsvredet.
4. Bekräfta med knappen "M".
Språket har sparats.

Mer information finns i kapitlet Grundinställningar.

Ställa in vattenhårdhet

Enheten måste avkalkas med jämna mellanrum. Det är enda sätt att undvika skador.

Enheten har ett system som automatiskt visar när den måste avkalkas. Den är förinställd på vattenhårdhet 2. Ändra värdet om vattnet är mjukare eller hårdare.

Kontrollera vattenhårdheten

Du kan kontrollera vattenhårdheten med de bifogade testremsorna, eller fråga på vattenverket.

Filtrerat vatten

Du slipper avkalka bara om du uteslutande använder filtrerat vatten.

Ändra i så fall vattenhårdheten till "avhärdat".

Ändra vattenhårdhet



1. Tryck på knappen "M" tills "Välj språk" visas i displayen.
2. Vrid funktionsvredet tills "Vattenhårdhet 2-medel" visas.
3. Använd knappen ↓↑ för att gå till den andra raden.
4. Ändra vattenhårdheten med funktionsvredet.
Möjligheter:
avhärdat
1-mjukt
2-medelhårt
3-hårt
4-mycket hårt
5. Bekräfta med knappen "M".
Ändringen är sparad.

Mer information finns i kapitlet Grundinställningar.

Värm upp ugnen

Gör så här

För att ta bort lukten av ny ugn värmer du upp den tomma, stängda ångugnen.

1. Tryck på knappen .
2. Ställ in 230 °C med funktionsvredet.
3. Tryck på knappen . På displayen visas **20.00** min.
4. Tryck på startknappen.

Ångugnen stängs av efter 20 minuter.

”Färdig” eller ”Ugnen svalnar” står på displayen.

Mikron ger signal.

Tryck på stoppknappen. Signalen tystnar och tiden visas igen.




Vädra i köket medan ångugnen värms upp.

Förrengöra tillbehör

Innan tillbehöret används för första gången ska du rengöra det ordentligt med varmt vatten, diskmedel och en disktrasa.

Ställa in ångugnen

I översikten visar vi hur du ställer in de enskilda ugnsfunktionerna. I anslutning till detta finns några exempel med bilder.

	1.	2.	3.	4.	5.
Varmluft	Tryck på knappen 	Ändra vid behov temperaturen med funktionsvredet	Tryck på knappen Start		
Ånga	Tryck på knappen 	Ändra vid behov temperaturen med funktionsvredet	Ställ in tillagningstiden med vredet	Tryck på knappen Start	
Varmluft + ånga	Tryck på knappen 	Ändra vid behov temperaturen med funktionsvredet	Ställ in tillagningstiden med vredet	Tryck på knappen Start	
Uppvärmning Mogna Upptining	Vrid funktionsvredet till höger till ugnsfunktionen	Tryck på knappen ↓↑	Ändra vid behov temperaturen med funktionsvredet	Ställ in tillagningstiden med vredet	Tryck på knappen Start
Anpassad tillagning Förvärmning Varmhållning	Vrid funktionsvredet till höger till ugnsfunktionen	Tryck på knappen ↓↑	Ändra vid behov temperaturen med funktionsvredet	Tryck på knappen Start	

Obs!

I kapitlet Tabeller och tips finns lämpliga inställningar för många rätter.

Exempel ånga

Ånga 80 °C, tillagningstid 18 minuter

1. Tryck på direktvalsknappen .

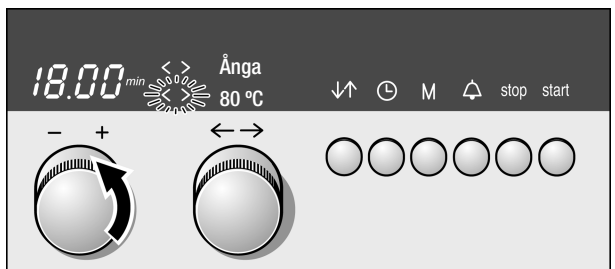
Ugnsfunktionen visas på den första raden, en förslagstemperatur på den andra raden. På klockdisplayen visas en föreslagen tillagningstid på 20.00 minuter.



2. Ställ in temperaturen med funktionsvredet.



3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Tryck på startknappen.

Vid ånga börjar tillagningstiden räknas ned först efter avslutad upptining. Vid alla andra ugnsfunktioner räknas tillagningstiden ned genast.



När tillagningstiden har löpt ut

Mikron ger signal. Ångugnen stängs av. "Färdig" och "Ugnen svalnar" visas. Öppna ugnsluckan försiktigt eller tryck en gång på stoppknappen.

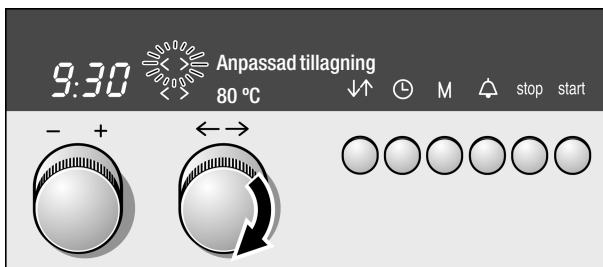


Het ånga kan tränga ut när ugnsluckan öppnas.

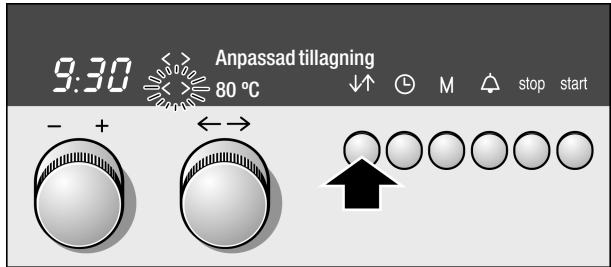
Exempel anpassad tillagning

Anpassad tillagning 90 °C

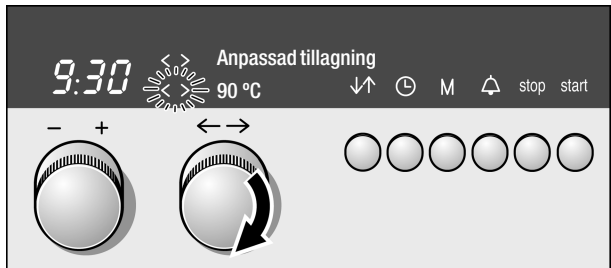
1. Vrid funktionsvredet åt höger tills den önskade ugnsfunktionen visas på den första raden i textdisplayen. På den andra raden föreslås en temperatur.



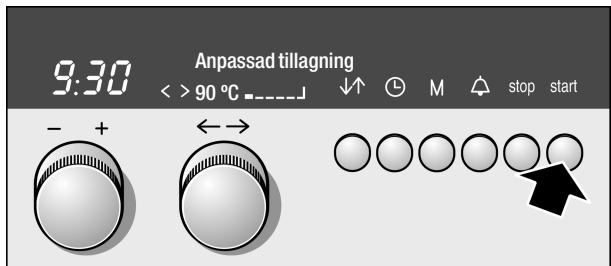
2. Använd knappen ↓↑ för att gå till den andra raden.



3. Ställ in temperaturen med funktionsvredet.



4. Tryck på startknappen.



Slå av





Tryck två gånger på knappen Stopp eller öppna ugnsluckan och tryck på knappen Stopp en gång.

Ställ in tillagningstiden

Varmluft, anpassad tillagning, förvärmning, varmhållning

Vid dessa ugnsfunktioner, som fungerar utan ånga, ställer du normalt inte in någon tillagningstid. Du startar och stänger av ångugnen manuellt.

Ställ in en tillagningstid om du vill att ångugnen ska stängas av automatiskt.

Ställ in tillagningstiden	1.	2.	3.	4.	5.
vid varmluft	Tryck på knappen 	Ändra vid behov temperaturen med funktionsvredet	Tryck på knappen 	Ställ in tillagningstiden med vredet	Tryck på knappen Start
vid anpassad tillagning, förvärmning, varmhållning	Vrid funktionsvredet till höger till ugnsfunktionen	Tryck på knappen 	Ändra vid behov temperaturen med funktionsvredet	Tryck på knappen 	Ställ in tillagningstiden med vredet och tryck på knappen Start

Exempel


Varmluft, 190 °C, tillagningstid 45 minuter.

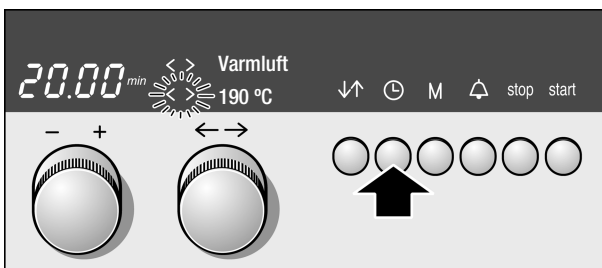
1. Ställ in ugnsfunktion med direktvalsknappen .



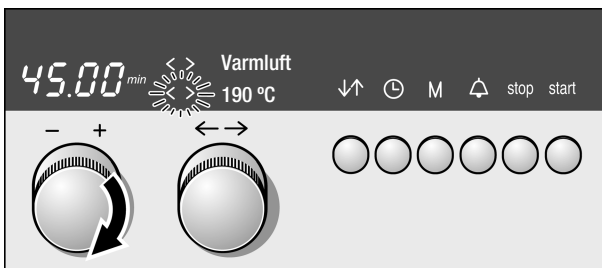
2. Ställ in temperaturen med funktionsvredet.



3. Tryck på knappen .
På displayen visas en föreslagen tillagningstid på 20 minuter.



4. Ställ in den önskade tillagningstiden med vredet.



5. Tryck på startknappen.

Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron ger signal. Ångugnen stängs av. "Färdig" och "Ugnen svalnar" står på displayen. Tryck på knappen Stopp eller öppna ugnsluckan.

Förskjuta färdigtiden

Färdigtiden kan förskjutas i alla ugnsfunktioner.


Du kan t.ex. ställa en maträtt i ångugnen på morgonen och ställa in ugnen så, att maträtten är färdig till middagen. Ångugnen kopplas på och stängs av automatiskt.

Se upp! Ömtåliga livsmedel får inte stå för länge i ångugnen.

Kontrollera att den fyllda vattentanken har skjutits in. Om maträtten tar längre tid än 60 minuter kan det hända att vattentanken måste fyllas på under tiden.

Exempel

Klockan är 09.30. Maträtten behöver 45 minuter i ugnen och ska vara klar kl 12:45.

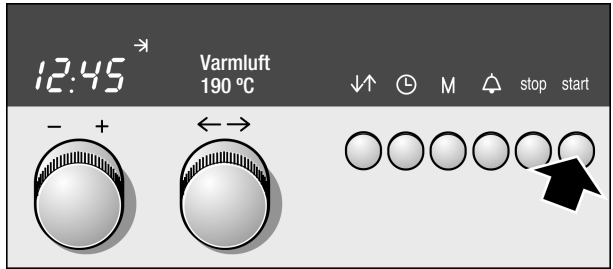
1. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. Starta inte.
2. Tryck på knappen . Färdigtiden visas. Det är den tidpunkt då maträtten är klar.



3. Förskjut färdigtiden framåt med vredet.




4. Bekräfta med knappen Start.



På displayen visas färdigtiden. Symbolen Färdigtid → lyser. Ångugnen är i vänteläge. Den startar och stängs av automatiskt vid rätt tidpunkt.

I exemplet startar ångugnen automatiskt kl. 12.00 och kopplar ifrån kl. 12.45.

Ändra färdigtiden före starten

Tryck tre gånger på knappen  och förskjut färdigtiden genast.

Anvisning om ånga

Vid ugnsfunktionen ånga börjar tillagningstiden räknas ned först efter avslutad upptining. På grund av detta kopplar ångugnen ifrån ett par minuter efter den inställda färdigtiden.

Inställningstips

Koppla ifrån manuellt om ingen färdigtid har ställts in

Tryck två gånger på knappen Stopp eller öppna ugnsluckan försiktigt och tryck på knappen Stopp en gång.

Den inställda tillagningstiden har löpt ut

Mikron ger signal. Ångugnen stängs av. "Färdig" och "Ugnen svalnar" visas. Öppna ugnsluckan försiktigt eller tryck en gång på stoppknappen.


Het ånga



Het ånga kan tränga ut när ugnsluckan öppnas.

Ändra temperatur	Detta är möjligt hela tiden. Ändra temperaturen med funktionsvredet.
Ändra tillagningstiden	Ändra tillagningstiden med vredet.
Avbryta	Öppna ugnsluckan försiktigt eller tryck en gång på stoppknappen. Starta igen när du har stängt luckan. Mikron slår på igen. Har du glömt att starta? Efter 3 sekunder hörs en signal och "Tryck på startknappen" visas.
Avbryt	Tryck på stoppknappen två gånger.
Kontrollera tid, tillagningstid, färdigtid	Tryck på knappen  tills det önskade värdet visas i displayen.
Obs!	Kyfläkten kan fortsätta gå när du öppnar ugnsluckan. Det är normalt. Du kan även ange en tillagningstid först. Använd vredet för att ställa in tillagningstiden och därefter ugnsfunktion och temperatur. Koppla till ugnen.

Efter varje drift

Töm vattentanken	Töm vattentanken. Torka av tätningen i locket och enhetens tankschakt ordentligt.
Torka ångugnen	Låt ugnsluckan stå lite öppen tills ugnen har svalnat. Torka ur tillagningsutrymmet och ångtanken med svampen, och torka ordentligt torrt med en mjuk trasa.
	Vattnet i ångtanken kan vara varmt.

Programautomatik

Med programautomatiken är det mycket enkelt att laga mat. Det finns 11 programgrupper med totalt 52 program.

Anvisningar om programmen

- Kärl** Alla program är avsedda för tillagning på en fals. Tillagningsresultatet kan variera beroende på maträtternas storlek och kvalitet.
- Använd de kärl som rekommenderas. De har använts för att prova alla maträtterna. Tillagningsresultatet blir ett annat om du använder andra kärl.
- Vid tillagning i behållare med lock ska du dessutom alltid skjuta in bakplåten på fals 1. Droppande vätska fångas upp.
- Mängd** Lägg i maträtter maximalt 4 cm högt i tillbehöret. Några program kräver att du anger maträttens vikt. Se till att den håller sig inom det angivna viktintervall.
- Tillaga ris/hirs** Ris: Väg riset och tillsätt 1,5 gånger så mycket vatten. Rör om efter tillagningen. Resterande vatten sugsnabbt upp.
- Hirs: Tillsätt 3 gånger så mycket vatten till hirset och fyll på med hirs till maximalt 2,5 cm höjd. Rör om efter tillagningen. Resterande vatten sugsnabbt upp.
- Tillaga fisk** Smörj in behållaren med lock vid tillagning av fisk. Lägg inte hela fiskar, fiskfiléer eller fiskpinnar ovanpå varandra.
- Tillaga fågel** Lägg inte kycklingbröst eller kycklinglår på varandra i kärlet. Marinera eventuellt kycklinglåren i förväg.
- Bakverk:** Vetelängd: Låt jäsdegen jäsa i 40 °C i en halvtimme i kombiångugnen.

Tillaga desserter

Fruktkompott: Programmet är endast lämplig för sten- och kärnfrukt. Väg frukterna och tillsätt ca $\frac{1}{3}$ av vikten i form av vatten och sockra efter smak.

Risgrönsgröt: Väg riset och tillsätt 2,5 gånger så mycket mjölk. Håll i ris och mjölk maximalt 2,5 cm högt i tillbehöret. Rör om efter tillagningen. Resterande mjölk sugs snabbt upp.

Upptining

Frys in livsmedel så plant det går och dela upp i portioner vid $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Frys inte in för stora mängder.

Alla upptiningsprogram avser råa livsmedel.



Du måste hålla bort den vätska som bildas vid upptining av animaliska livsmedel. Den får aldrig komma i kontakt med andra livsmedel.

Fiskfilé: Lägg inte fiskfiléerna på varandra.

Hel fågel: Ta bort förpackningen före upptiningen. Låt fågeln stå ett tag efter upptiningen. Vid stora fåglar (t.ex. små kalkoner) kan du ta ur inkråmet efter ca 30 minuters väntetid. Efter upptiningen ska kombiångugnen vara igång i 15 minuter med varmluft i $180\text{ }^{\circ}\text{C}$. Detta dödar bakterier i ångugnen.

Gulasch: Frys in gulaschen så plant som möjligt och frys in portioner på max. 500 g. Dela itu en till två gånger och vänd emellanåt.

Frukt: Om du bara vill tina upp frukt ändrar du tillagningsresultatet individuellt, så som beskrivs under "Anpassa tillagningsresultatet individuellt".

Konservering

Använd glasburkar på en liter. Vid större eller mindre burkar måste du anpassa tillagningsresultatet individuellt, så som beskrivs.

Öppna luckan till tillagningsutrymmet efter programmets slut för att förhindra fortsatt tillagning. Låt burkarna svalna ytterligare ett par minuter i enheten.

Pumpa: Blanchera pumpan före konserveringen.

Äpplen/päron: Programmet är anpassat till fast frukt. Om den frukt som används inte längre är tillräckligt hård ska konserveringstiden anpassas individuellt.

Tillaga ägg

Lägg inte äggen på varandra.

Safta

Låt bären och sockret dra i en skål i minst en timme. Håll sedan bären i behållaren med lock. Sockret rinner inte igenom, det bildas mer saft.

Tillaga yoghurt

Värm mjölken på hällen i 90 °C. Den måste sedan svalna till 40 °C. H-mjolk behöver inte värmas. Rör ned två teskedar naturyoghurt per 100 ml mjolk eller motsvarande mängd yoghurtferment i mjölken. Fyll på blandningen i rena glasburkar och tillslut dem. Ställ burkarna i behållaren med lock.

Desinficera nappflaskor

Gör alltid rent nappflaskorna med flaskborste direkt efter användandet. Rengör därefter i diskmaskin. Använd programmet för desinficering. Ställ då nappflaskorna i behållaren med lock. De får inte vidröra varandra. Efter desinficeringen torkar du nappflaskorna med en ren trasa. Nappflaskorna är bakteriefria, som efter urkokning.

Programtabell

Programgrupp	Program	Anmärkningar	Kärl/tilbehör	Fals
Grönsaker	Blomkålsbuketter, ångade	jämnstora buketter	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Blomkål, hel, ångad	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Broccolibuketter, ångade	jämnstora buketter	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Gröna bönor, ångad	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Morotsslantar, ångade	ca 3 mm tjocka skivor	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Skivad kålrabbi, ångad	ca 3 mm tjocka skivor	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Brysselkål, ångad	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Vit sparris, ångad	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1

Programgrupp	Program	Anmärkningar	Kärl/tillbehör	Fals
Tillbehör	Skalpotatis, medelstor	Ø 3-4 cm	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Skalad potatis, medelstor, fyrdelad	Styckvikt 30-40 g	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Basmatiris	max. 750 g ris	Bakplåt	3
	Råris	max. 750 g ris	Bakplåt	3
	Hirs	max. påfyllningsnivå 2,5 cm	Bakplåt	3
Fisk	Fiskfilé, färsk, ångad	max. 2,5 cm tjock	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Forell, hel, ångad	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Fiskpinnar, frysta, panerade	Viktområde 500 g - 1 kg	Bakplåt	2
	Blåmusslor	tillaga med lite spad	Bakplåt	2
	Bläckfiskringar, panerade, frysta	Viktområde 500 g - 1,25 kg	Bakplåt	2
Kött/fågel	Hel kyckling, färsk, stekt	Viktområde 700 g - 1,5 kg	Galler med bakplåt	2
	Kycklingbröst, ångad		2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Kycklingklubbor, färska, stekta	Viktområde 200 g - 2 kg	Galler med bakplåt	2
	Köttfårslimpa	Viktområde 500 g - 2 kg	Bakplåt	2
	Fläskstek, färsk	Viktområde 1 - 2,5 kg	Galler med bakplåt	2
	Fläskstek knaprig svål	Viktområde 600 g - 2 kg	Galler med bakplåt	2

Programgrupp	Program	Anmärkningar	Kärl/tillbehör	Fals
	Rostbiff, brynt anpassade tillagning	Viktområde 1 - 1,5 kg	Bakplåt	2
	Nöstek, färsk	Viktområde 1 - 2,5 kg	Galler med bakplåt	2
	Lammfiol, brynt anpassad tillagning	utan ben Viktområde 1 - 1,5 kg	Bakplåt	2
Bakverk/ desserter	Vetelängd	Viktområde Degmängd 600 g - 1,8 kg	Bakplåt smord	2
	Sockerkaka	Viktområde degmängd 800 g - 2 kg	Smord räfflad form med löstagbar botten Ø 26 cm på gallret	2
	Bröd	Viktområde 600 g - 2 kg	Bakplåt	2
	Småfranskor, frysta och förgräddade	200 g - 1 kg	Galler	2
	Fruktkompott	–	Bakplåt	3
	Risgrynsgröt	–	Bakplåt	3
Uppvärmning	1 tallrik	–	Galler	2
	2 tallrikar	–	2/3 behållare med lock och galler	4 2
	Tillbehör, tillagade	–	Bakplåt	3
	Grönsaker, tillagade	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Pizza, gräddad	–	Galler	2

Programgrupp	Program	Anmärkningar	Kärl/tillbehör	Fals
Upptining	Fiskfilé, fryst	max. 2,5 cm tjock	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Hel fågel, fryst	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Gulasch, fryst	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Nötstek, fryst	max. styckvikt 1,5 kg	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Frukt, fryst	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
Inläggning	Pumpa	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Stenfrukt	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Äpplen/päron	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
Ägg	hårdkokta	Ägg storlek M	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	löskokta	Ägg storlek M	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
Safta	Vinbär	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
	Hallon	–	2/3 behållare med lock och bakplåt	3 1
Speciellt	Nappflaskor, desinficera*	–	2/3 behållare med lock	2
	Yoghurt i glas	–	2/3 behållare med lock	3

* Nappflaskorna är bakteriefria, som efter kokningen.

Ställa in program

Exempel på bilden: Kött/fågel, kycklingklubbor, färska, stekta 1 kg

1. Tryck på knappen P.

Den första programgruppen visas.



2. Välj programgrupp med funktionsvredet.



3. Tryck på knappen ↓↑.

Det första programmet och den föreslagna vikten visas i displayen.

I en del av programmet behövs ingen viktangivelse. Ingen föreslagen vikt visas i displayen.



4. Ställ in önskat program med funktionsvredet.



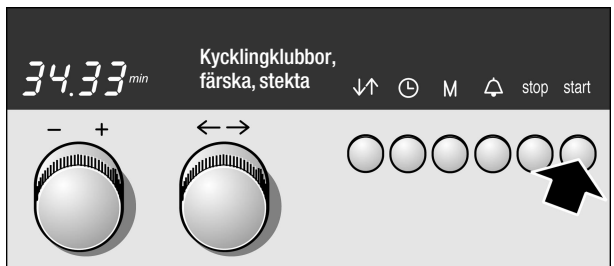
Nu kan du avläsa information om tillbehör med knappen "M". Den visas i några sekunder.

5. Ställ in önskad vikt med vredet.

I en del av programmet behövs ingen viktangivelse. Ingen föreslagen vikt visas i displayen. Du kan starta genast.



6. Tryck på startknappen.



Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Programmet är avslutat

Mikron ger signal. Ångugnen stängs av. "Färdig" och "Ugnen svalnar" visas. Öppna ugnsluckan försiktigt eller tryck en gång på stoppknappen.




Het ånga kan tränga ut när ugnsluckan öppnas.

Förflytta programmets slut

Se upp! Ömtåliga livsmedel får inte stå för länge i ångugnen.

Ställ in så som beskrivs i punkt 1 till 5.

Tryck på knappen  tills "Ställ in färdigtiden" visas.

Flytta fram färdigtiden med vredet och bekräfta med startknappen.

Ändra programtiden



Detta kan endast göras via "Anpassa tillagningsresultatet individuellt".

Avbryta program

Tryck på stoppknappen två gånger.

Anpassa tillagningsresultatet individuellt

Du kan ändra inställningarna nästa gång om du inte är nöjd med ett visst programs tillagningsresultat.

Ställ härvid in så som beskrivs i punkt 1 till 5. Tryck på knappen  tills "Ställs in individuellt" visas. Flytta det lysande fältet med funktionsvredet.

till vänster = svagare tillagningsresultat

till höger = intensivare tillagningsresultat

Starta sedan programmet.

Läs mer i kapitlet Grundinställningar om du vill att alla program ska ge svagare resp. intensivare tillagningsresultat.

Memory

Med minnet kan du lagra 6 egna program och använda dem när du vill. Det är lämpligt att använda minnet om du lagar en viss maträtt ofta. Du kan även lagra en maträtt från programautomatiken.

Spara i minnet

1. Tryck på knappen "M".
I displayen visas "Ställ in minnet" och siffran 1 för den första lagringsplatsen.



Tryck på knappen "M" tills önskat nummer visas om du vill välja en annan lagringsplats.

2. Ange den önskade maträttens ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid, eller välj ett program från programautomatiken.
3. Bekräfta inställningar med knappen "M". "Sparat" står på displayen. De sparade inställningarna visas i några sekunder. Därefter visas tiden.

Spara och starta genast

Bekräfta inte inställningarna med knappen "M", tryck istället på startknappen.

Lägga in nytt i minnet

Välj lagringsplats med knappen "M". De gamla inställningarna visas. Tryck på knappen Stopp och ställ in på nytt.

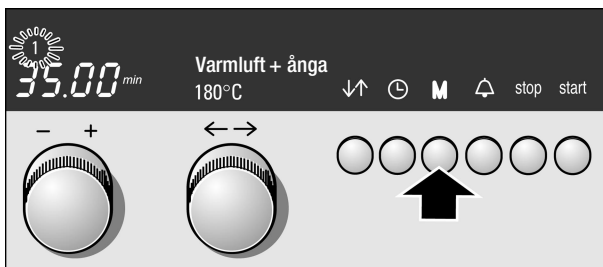
Aktivera minnet

Du kan enkelt starta de lagrade programmen när du vill.

Exempel på bilden: Lagringsplats 1, varmluft + ånga, 180 °C, 35 minuter.

Ställ in maträtten i ångugnen.

1. Tryck på knappen "M". Siffran 1 visas för lagringsplats 1.



Tryck på knappen "M" tills önskat nummer visas om du vill välja en annan lagringsplats.


2. Tryck på knappen Start.



Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Undantag:

Vid ugnsfunktionen ånga börjar tillagningstiden räknas ned efter upptiningen.

Tillagningstiden har löpt ut	En signal ljuder. Ångugnen stängs av. "Färdig" och "Ugnen svalnar" visas. Öppna ugnsluckan försiktigt eller tryck en gång på stoppknappen.
	 Het ånga kan tränga ut när ugnsluckan öppnas.
Avbryta	Tryck på stoppknappen en gång eller öppna ugnsluckan försiktigt. Starta på nytt efter stängningen.
Avbryt	Tryck på stoppknappen två gånger.
Förskjuta färdigtiden	Välj lagringsplats med knappen "M". Tryck på knappen ⊖ och skjut fram färdigtiden till senare. Bekräfta med Start.
Radera inställningar på alla lagringsplatser	Tryck på knappen "M". Tryck på knappen ⊖ i sex sekunder. Alla sparade program har raderats. "Ställ in minnet" visas. Lagra nya program eller lämna minnet med stoppknappen.
Anmärkning	När ugnen gått igång kan du inte längre ändra minnet. Temperaturen eller tillagningstiden kan endast ändras efter start.

Ställa in tiden

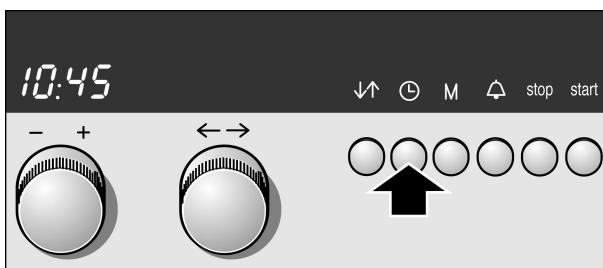
Efter den första anslutningen eller efter ett strömavbrott blinkar symbolen ⌚ och tre nollor på displayen. "Ställ klockan" visas.

Exempel på bilden: Aktuell tid 10.45.

1. Ställ in tiden med vredet.



2. Bekräfta med knappen ⌚.



Ändra tiden, t.ex. från sommartid till vintertid

Tryck på knappen ⌚ och ställ in enligt beskrivningen i punkt 1 och 2.

Koppla bort klockan

Ugnen är inställd så att tiden alltid visas. Du kan ändra den här inställningen till "Tid bara vid användning". Tiden döljs och visas endast när ångugnen är i drift.

1. Tryck på knappen "M" tills "Välj språk" visas.
2. Vrid funktionsvredet tills "Klockdisplay" visas på den första raden.
3. Gå till den andra raden med knappen ↓↑ och välj inställningen "bara vid användning" med funktionsvredet.
4. Bekräfta med knappen "M". Ändringen är sparad.

Klockan går i bakgrunden.
Information om detta finns även i kapitlet "Grundinställningar".

OBS!

Mellan kl. 22.00 och 06.00 lyser klockdisplayen svagare.

Barnspärr

Enheten är försedd med barnspärr för att barn inte ska kunna koppla till den av misstag.

Spärra enheten

Tryck på knappen Stopp tills "Barnspärren är aktiv" visas.
Alla funktioner är spärrade.

Upphäva spärren

Tryck på knappen Stopp tills "Barnspärren är aktiv" slocknar.
Spärren är upphävd.

OBS!

Timern och klockan kan ställas in även i spärrat tillstånd.


Barnspärren är fortsatt aktiv efter ett strömavbrott.

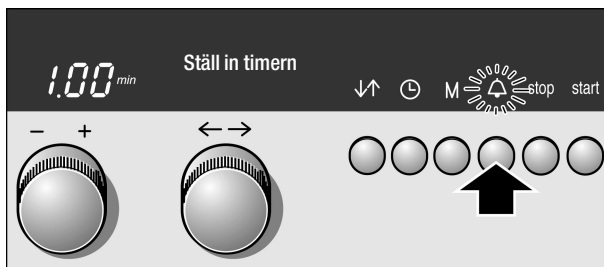
Ställ in timern

Timern kan även användas som äggklocka. Den körs oberoende av andra inställningar och har en särskild signal.

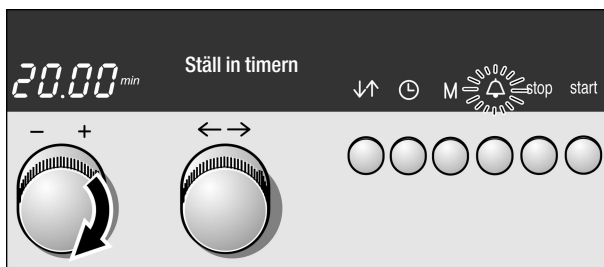
Det går även att ställa in timern när barnspårren är aktiv.

Exempel på bilden: 20 minuter

1. Tryck på knappen .



2. Ställ in tillagningstiden med vredet.




3. Bekräfta med knappen .



Tillagningstiden räknas ned på displayen.

När tiden löpt ut

En signal ljuder. Tryck på knappen . Aktuellt klockslag visas.



Ändra timertid

Tryck på knappen . Ändra tillagningstiden med vredet och bekräfta med knappen .

Avbryt

Tryck på knappen  och därefter på knappen Stopp.

Om ångugnen samtidigt används:

Tryck på knappen  och ställ tillagningstiden på noll med vredet. Bekräfta med knappen .

Autostart

Med Autostart startar du driften med knappen Start som vanligt. Om du öppnar ugnsluckan under användning så fortsätter driften automatiskt när du har stängt luckan igen. Du behöver alltså inte starta om.

I kapitlet Grundinställningar kan du läsa mer om hur du kopplar om till Autostart.

Grundinställningar

Ångugnen har olika grundinställningar. Innan du använder enheten första gången bör du anpassa språket i displayen. Grundinställningen är tyska. Du kan ändra alla grundinställningar när som helst.

Grundinställning	Funktion	Ändra till
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Språk för textdisplayen	fler språk kan väljas
"Ljudsignallängd kort" = 5 toner	Signal efter att tillagningstid löpt ut	"Ljudsignallängd medel" = 30 toner "Ljudsignallängd lång" = 40 toner
"Ljudsignalvolym" = medel	Signalens volym	"Ljudsignalvolym" = låg = hög
"Konstant klockdisplay" lyser alltid på displayen	Tidvisning	"Klockdisplay bara vid användning" Tiden visas så länge ångugnen är i drift.
"Autostart av" = Starta driften med knappen Start	Starta driften	"Autostart på" = Driften startar automatiskt utan knappen Start
"Ställs in individuellt" – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +	Ändra programautomatikens tillagningsresultat	t.ex. ställ in individuellt Alltid intensivare tillagningsresultat – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Vattenhårdhet 2–medelhårt	Vattenhårdheten avgör när meddelandet "Avkalka enheten" visas i textdisplayen.	avhärdat Vattenhårdhet 1-mjukt Vattenhårdhet 3-hårt Vattenhårdhet 4-mycket hårt
"Fabriksinställning" = nej	Fabriksinställningen måste återställas efter flytt till en ort på högre höjd. (Se Automatisk kalibrering)	"Fabriksinställning" = ja Alla inställningar återställs till leveransskick.

Ändra grundinställningarna

Exempel på bilden: Ändra språk i textdisplayen från tyska till engelska.

1. Håll knappen "M" intryckt tills "Sprache auswählen" visas i den första raden och "Deutsch" visas i den andra.



2. Använd knappen $\downarrow\uparrow$ för att gå till den andra raden.



3. Ändra inställningen med funktionsvredet.



4. Bekräfta med knappen "M". Ändringen är sparad. Nu visas aktuellt klockslag igen.

Ändra fler grundinställningar

Tryck på knappen "M" tills "Välj språk" visas. Ändra den önskade grundinställningen med funktionsvredet. Ändra så som beskrivs i punkt 2 till 4.

Säkerhetsfrånkoppling

Om du inte har ändrat enhetens inställningar under flera timmar aktiveras säkerhetsfrånkopplingen. Driften avbryts.

På displayen visas en 5.

Tryck på knappen Stopp så slocknar 5. Nu kan du göra en ny inställning.

Upphäva säkerhetsfrånkopplingen

Enhetens kopplas automatiskt ifrån om en tillagningstid har ställts in. Säkerhetsfrånkopplingen är upphävd.

Skötsel och rengöring



Använd inte högtryckstvätt eller ångtvätt. Risk för kortslutning!

Använd aldrig kraftiga eller skurande rengöringsmedel. Det kan skada ytan. Får du sådana medel på fronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

Använd aldrig ugn rengöringsmedel, frätande eller klorhaltiga rengöringsmedel. Aggressiva rengöringsmedel höjer risken för korrosion.

Rengöringssvamp

Den bifogade svampen har mycket god uppsugningsförmåga. Använd den för att få bort restvattnet ur ångtanken.

Använd svampen för att rengöra tillagningsutrymmet. Du kan rengöra svampen i tvättmaskinen (vittvätt).

Rengöringsmedel

Produktens utsida	Diskvatten - eftertorka med mjuk trasa.
med aluminiumfront	milt fönsterrengöringsmedel - torka ytan med en mjuk fönstertrasa eller en luddfri mikrofiberduk vågrätt och utan tryck.
med front i rostfritt stål	Diskvatten - eftertorka med mjuk trasa. Avlägsna alltid kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar omedelbart. Kundtjänst eller fackhandeln har specialmedel för rostfritt.
Tillagningsutrymmets insida	Varmt diskvatten eller ättikslösning - använd den bifogade svampen eller en mjuk diskborste. Använd aldrig stål- eller skursvampar. Ångugnen kan rosta.
Ångtank	Varmt diskvatten eller ättikslösning. Om ångugnen är kraftigt nedsmutsad är det lämpligast att använda rengöringshjälpen.
Tätning på ångugnens utsida	Varmt diskvatten.
Vattentank	Ättikslösning, rengör inte i diskmaskin.
Tankschackt	torka torrt efter varje drift.
Tätning i locket	torka ordentligt torrt efter varje drift.
Ugnsstegar	Varmt diskvatten, eller rengör i diskmaskinen.
Luckor	Glasrengöring
Tillbehör	Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med borste eller disksvamp eller lägg i diskmaskin.

Rengöringshjälp

Denna gör att intorkade rester i ångugnen löses upp av ånga. Sedan är det lätt att ta bort dem.

Rengöringshjälp tar ca 30 minuter.

Förberedelser

Låt ångugnen svalna.

Ta ur tillbehören ur ångugnen. Rengör ångtanken, så att ingen smuts bränner fast.

Gör så här

1. Fyll tanken med vatten upp till markeringen "max".
2. Häll en droppe diskmedel i ångtanken på ångugnens botten.
3. Ställ funktionsvredet på Rengöring.



4. Tryck på startknappen.

Rengöringshjälp börjar. Lampan i tillagningsutrymmet lyser inte.

Efter ca 30 minuter ljuder en signal.

I displayen visas "Torka ur enheten" och "Fyll på vattent. igen".

5. Torka upp den upplösta smutsen i tillagningsutrymmet och i ångtanken med en mjuk diskborste och den bifogade svampen. Du kan även ta ut ugnsstegarna, så som beskrivs under "Ta ut ugnsstegar".

Fyll på vattentanken och skjut in den igen.

Mikron ger signal. I displayen visas "Sköljning" och "Tryck på Startknappen".

6. Tryck på startknappen.

Ugnen sköljs. I displayen visas "1:a sköljning". Efter en kort tid visas "Töm skålen" och "Tryck på Startknappen".

7. Torka upp restvatten ur ångtanken med den ursköljda svampen och starta på nytt.

Ugnen sköljs. I displayen visas "2:a sköljning". Därefter visas "Töm skålen" och "Färdig".

8. Ta bort restvatten ur ångtanken.

Rengöringshjälpen är avslutad. Tryck på stoppknappen.

Torka ur tillagningsutrymmet ordentligt med en mjuk trasa. Rester av diskmedel kan skumma upp vid nästa ångkokning.

Avbryta rengöringshjälpen

Tryck på knappen Stopp. I displayen visas "Torka ur enheten" och "Fyll på vattent. igen". Följ beskrivningarna under punkt 5 till 8.

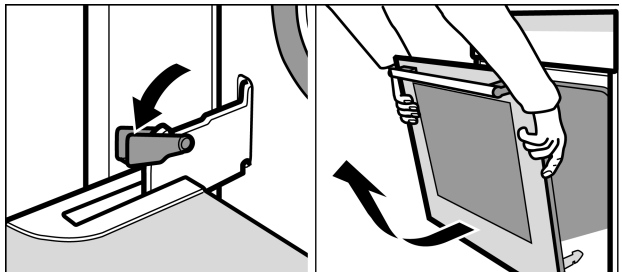
Demontera ugnslucka

Du kan demontera ugnsluckan för att underlätta rengöringen.



Ta inte tag i gångjärnen på luckan. Skaderisk!

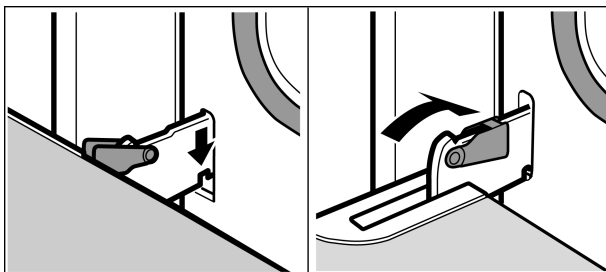
1. Öppna ugnsluckan.
2. Lås upp de båda spärrarna till vänster och höger.
3. Vinkla ugnsluckan en aning.
Fatta tag ovan till vänster och höger med båda händerna. Stäng luckan en aning och dra ut den.



Montera ugnsluckan

Montera ugnsluckan igen efter rengöringen.

1. Sätt in gångjärnen i hållarna i öppningarna på ångugnens vänstra och högra sida. Gångjärnet måste haka i på båda sidorna.

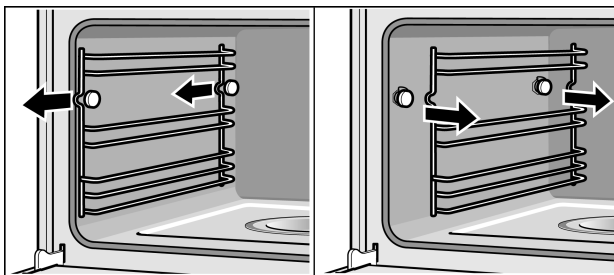


2. Öppna ugnsluckan helt och fäll upp spärrarna.
3. Stäng ugnsluckan.

Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

Dra ugnsstegarna framåt och ta ut dem.



Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp, eller med en borste. Ugnsstegarna kan även rengöras i diskmaskin.

Hänga in ugnsstegar

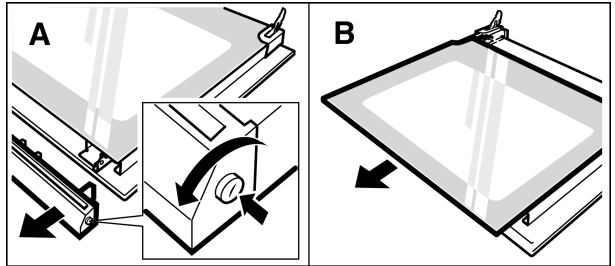
Häng in ugnsstegen baktill och framtill, och skjut den bakåt tills den hakar i.

Ugnsstegarna passar endast på respektive sida.

Demontera luckor

Du kan ta bort glaset i ugnsluckan för att underlätta rengöringen.

1. Demontera ugnsluckan och lägg den med handtaget nedåt på en handduk.
2. Skruva bort skyddet upptill på ugnsluckan. Lossa skruvarna på vänster och höger sida. (Bild A)
3. Dra ut skivan. (Bild B)



Rengör luckglasen med fönsterrengöring och en mjuk trasa.

Montera luckor

1. Sätt tillbaka glasskivan.
Se till att den släta ytan vänds utåt och den andra inåt.
2. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
3. Montera ugnsluckan igen.

Enheten får användas igen först när du kontrollerat att glasrutorna monterats korrekt.

Avkalkningsprogram

Vattensystemet måste avkalkas med jämna mellanrum, så att enheten förblir funktionsduglig. Meddelandet "Avkalka enheten" påminner dig om detta.

Avkalkningsmedel

Använd flytande ättiks- eller citronsyrabaserade avkalkningsmedel vid avkalkningen. Andra avkalkningsmedel kan orsaka skador på enheten.

Tid

Avkalkningsprogrammet tar ca 30 minuter.

Avkalka vattensystemet

Ångugnen måste ha svalnat helt.

1. Förbered 350 ml avkalkningslösning och håll i tanken.
2. Ställ funktionsvredet på Avkalkning.



3. Tryck på startknappen.

Avkalkningsprogrammet körs. Lampan i tillagningsutrymmet lyser inte. Efter ca 30 minuter ljuder en signal.

I displayen visas "Töm skålen" och "Fyll på vattent. igen".

När du öppnar ugnsluckan ljuder en signal. I displayen visas "Sköljning" och "Tryck på Startknappen".

4. Använd den bifogade svampen när du torkar upp avkalkningsmedlet ur ångtanken. Skölj tanken noga, fyll den med vatten, skjut in den på plats och starta på nytt.

Ugnet sköljs. I displayen visas "1:a sköljning". Efter en kort tid visas "Töm skålen" och "Tryck på Startknappen".

5. Torka upp restvatten ur ångtanken med den ursköljda svampen och starta på nytt.

Ugnet sköljs. I displayen visas "2:a sköljning". Därefter visas "Töm skålen" och "Färdig".

6. Torka upp restvatten ur ångtanken med svampen. Avkalkningen är avslutad. Tryck på stoppknappen. Torka ur tillagningsutrymmet med svampen och eftertorka med en mjuk trasa.

Avbryta avkalkningsprogrammet

Tryck på knappen Stopp. I displayen visas "Töm skålen" och "Fyll på vattent. igen". Följ beskrivningarna under punkt 4 till 6.

Avkalka ångtanken ibland

Använd avkalkningsprogrammet även till detta. Den enda skillnaden: Fyll hela ångtanken med avkalkningslösning och tanken med enbart vatten.

Du kan även avkalka ångtanken manuellt.

Anmärkning

Enheten måste avkalkas, eftersom den annars upphör att fungera efter en tid. Du slipper avkalka bara om du uteslutande använder avhärdat vatten.

Var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning på manöverpanelen eller andra känsliga ytor. Skulle detta hända sköljer du omedelbart bort lösningen med vatten.

Råd vid störning

Om en störning uppstår är det oftast bara en småsak som behöver åtgärdas. Börja därför alltid med att kontrollera följande innan du kontaktar service:

Störning	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Apparaten fungerar inte	Stickkontakten har inte satts i	Anslut enheten till elnätet.
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar.
	Defekt säkring	Titta i säkringsskåpet om ångkokarens säkring är hel.
	Felmanövrering	Koppla ur säkringen till ångkokaren i säkringslådan och koppla in den igen efter ca 10 sekunder.
Ångkokaren går inte att ställa in	Dörrbrytaren har ställts om av misstag	Kontrollera om det går att vrida på dörrbrytaren till vänster fram till på tillagningsutrymmet. Vrid i så fall så att pilarna pekar åt vänster och åt höger.
	Ugnsluckan är inte helt stängd	Stäng ugnsluckan.
På klockdisplayen visas tre nollor	Strömavbrott	Ställ in tiden igen.
Apparaten är inte i drift. En tillagningstid står på displayen	Någon har kommit åt vredet av misstag	Tryck på stoppknappen.
	Knappen Start trycktes inte in efter inställningen	Tryck på Start eller radera inställningen med knappen Stopp.
På klockdisplayen visas "5"	Säkerhetsfrånkopplingen har aktiverats	Tryck på stoppknappen.
"Fyll på vattentanken" visas, trots att tanken är full	Tanken är inte inskjuten helt	Skjut in tanken tills den hakar i.
	Indikationssystemet fungerar inte	Ring kundtjänst.

Störning	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
"Fyll på vattentanken" visas, trots att tanken ännu inte är tom resp. Tanken är tom. "Fyll på vattentanken" visas inte	Tanken är smutsig. De rörliga vattennivåmätarna har fastnat	Skaka på tanken och rengör den Beställ en ny vattentank hos kundtjänst om delarna inte lossnar.
Vattentanken töms utan vettig anledning. Det rinner över i ånginsatsen	Tanken är inte helt stängd	Stäng locket så att det snäpper på plats.
	Tankens tätning är defekt	Skaffa en ny vattentank via kundtjänst.
	Packningen i tanklocket är smutsig	Rengör packningen.
Vattnet i ångtanken har kokat bort, trots att tanken är full	Vattentanken är inte inskjuten helt	Skjut in tanken så att den hakar i ordentligt.
	Tilledningen är igentäppt	Avkalka enheten. Kontrollera om vattenhårdhetsintervallet är korrekt inställt
I displayen visas "Tanktömning/rengöring?"	Ångkokaren har inte använts på minst 2 dagar och vattentanken är full	Töm tanken och rengör den. Töm alltid vattentanken efter användning.
Ett "plopp"-ljud hörs under tillagningen	Ångan orsakar en kallt/varmt-effekt på djupfrysta varor	Det är normalt.
Mycket ånga bildas första gången som ångfunktionen används	Ångkokaren kalibreras automatiskt	Det är normalt.
Under tillagningen tränger ånga ut ur ventilationsspringorna		Det är normalt.
Ångkokarens ångfunktion är felaktig	Ångkokaren är förkalkad	Starta avkalkningsprogrammet.
Klockdisplayen visar felmeddelandet "E1" eller "E2"	Temperatursensorn har gått sönder	Ring kundtjänst.
Klockdisplayen visar felmeddelandet "E16" eller "E17"	Teknisk defekt	Ring kundtjänst.

Reparationer får endast utföras av utbildade servicetekniker. Felaktigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

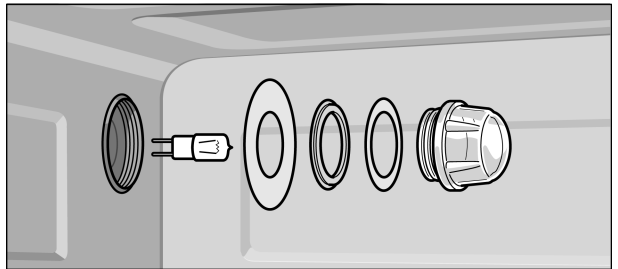
Byta ugnslampa

Värmebeständiga halogenlampor på 230V/25 W med tätningar kan beställas från kundtjänst. Ange E-numret och FD-numret för spisen.

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

Gör så här:

1. Koppla ifrån säkringen i säkringslådan eller dra ur nätkontakten.
2. Dra ut lampglaset åt vänster.
3. Dra ut lampan och byt ut den mot samma lamptyp.
4. Skjut in de nya tätningarna och klämringen på lampglaset i rätt ordningsföljd.



5. Skruva fast lampglaset med tätningarna igen.
6. Anslut ångugnen till elnätet igen, och ställ in tiden igen.

Använd aldrig ångugnen utan lampglas eller utan tätningar.

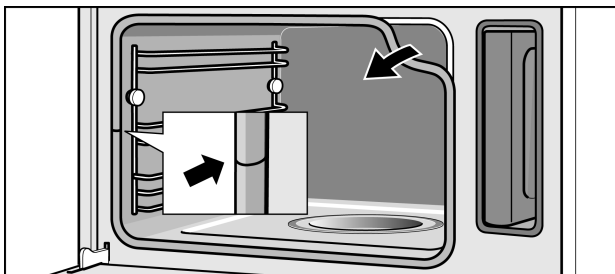
Byta lampglas

Byt lampglaset om det är trasigt. Lampglas beställer du hos service. Ange E-numret och FD-numret för spisen.

Byta tätning

Om tätningen på ångugns utsida är defekt måste den bytas ut. Nya tätningar beställer du hos service. Ange E-numret och FD-numret för spisen.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra loss den gamla tätningen.
3. Skjut in den nya tätningen på ett ställe och dra fast den runtom. Tätningsändarna måste sitta på sidan.



4. Kontrollera en gång till att tätningen sitter fast, framförallt i hörnen.

Kundtjänst

Om enheten måste repareras står vår service till din tjänst. I telefonkatalogen hittar du adress och telefonnummer till närmaste serviceverkstad. Kundtjänst kan också informera om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

E-nummer och FD-nummer

Vid service ska alltid produktnumret (E-nr) och tillverkningsnumret (FD-nr) för enheten anges. Typskylten med numren syns nedtill till vänster när du öppnar ugnsluckan. Fyll i uppgifterna här redan nu så slipper du leta efter dem om det blir fel på enheten.

E-nr	FD-nr
------	-------

Kundtjänst 
--

Tabeller och tips

I tabellerna finns ett urval rätter som lämpar sig för tillagning i ångugn. Du kan läsa vilken ugnsfunktion, vilket tillbehör och vilken tillagningstid som är lämpligast.

Om inget annat anges gäller anvisningarna för placering i kall ugn.

Tillbehör

Använd bifogade tillbehör.

Se upp! Vid ångkokning i behållare med lock ska bakplåten alltid skjutas in under. Droppande vätska fångas upp.

Kärl

Ställ alltid kärl på gallret.

Kärllet måste vara värme- och ångbeständigt.

Tänk på att: Tillagningstiden blir längre i kärl med tjocka väggar.

Täck alltid över livsmedel som vanligen tillreds i vattenbad med folie.

Ånga

Ånga är ett särskilt skonsamt sätt att tillaga maträtter. Ångan omsluter maträtterna och förhindrar att livsmedlen förlorar näringsvärde. Tillagningen fungerar utan övertryck. Maträttens form, färg och typiska arom bibehålls på detta sätt.

Tillagningstider

Vid ånga är tillagningstiden oberoende av mängden.

Tillagningstiden påverkas av kvalitet, mognadsgrad och styckestorlek. Därför är de angivna värdena endast riktlinjer. Rätta dig efter den angivna styckestorleken. Tillagningstiden förkortas om du tillagar mindre stycken, och förlängs om du tillagar större.

Anvisningar om ånga

Fördela alltid livsmedel jämnt i kärlet. Om skikhöjderna varierar tillagas livsmedlen ojämnt.

Lägg inte tryckkänsligt livsmedel för högt i behållaren. Använd hellre två behållare.

Varmluft

Denna ugnsfunktion är mycket lämplig för söta och kryddade bakverk, stekar och olika kakor.

Varmluft+ånga

Denna ugnsfunktion lämpar sig tack vare kombinationen av varmluft och ånga särskilt bra för tillagning av stekar, kyckling och bakverk, som t.ex. bröd av jäsdeg och annat bröd.

Stekar och kyckling blir knapriga på utsidan och saftiga på insidan. Dessutom förlorar köttet mindre av sin vikt.

Bakverk, som t.ex. bröd på jäsdeg och annat bröd får en mycket fin glänsande yta och torkar inte ut.

Grönsaker

Lägg grönsaker i behållaren med lock. Skjut alltid in bakplåten under. Droppande vätska fångas upp. Du väljer höjd själv om ingen falshöjd anges.

Skinna tomater: Förvärm ångugnen. Skär upp tomaterna och ånga i 1-2 minuter i 100 °C. Kyl sedan tomaterna med isvatten.

Livsmedel	Styckes- torlek	Tillbehör	Ugnsfunktion	Tempe- ratur °C	Tillagningstid i minuter
Kronärtskockor	hela	med lock + bakplåt	Ånga	100	30-35
Blomkål	hela	med lock + bakplåt	Ånga	100	30-40
Blomkål	stammar	med lock + bakplåt	Ånga	100	10-15
Broccoli	buketter	med lock + bakplåt	Ånga	100	8-10
Ärter		med lock + bakplåt	Ånga	100	5-10
Fyllda grönsaker (zucchini, auberginer, paprika)		bakplåt på fals 2	Varmluft+ånga	160-180	15-30

Livsmedel	Styckes- torlek	Tillbehör	Ugnsfunktion	Tempe- ratur °C	Tillagningstid i minuter
Gröna bönor		med lock + bakplåt	Ånga	100	20-25
Kålrabbi	skivor	med lock + bakplåt	Ånga	100	15-20
Purjolök	skivor	med lock + bakplåt	Ånga	100	4-6
mangold*	i strimlor	med lock + bakplåt	Ånga	100	8-10
Morötter	skivor	med lock + bakplåt	Ånga	100	10-20
Oskalad potatis	medelstor	med lock + bakplåt	Ånga	100	35-45
Skalad potatis	fyrdelad	med lock + bakplåt	Ånga	100	20-25
Potatisgratäng		bakplåt på fals 2	Varmluft	170-180	35-45
Sparris, grön*	hela	med lock + bakplåt	Ånga	100	7-12
Sparris, vit*	hela	med lock + bakplåt	Ånga	100	10-15
Tomater, skinnade*	hela	med lock + bakplåt	Ånga	100	1-2
Brysselkål	hela buketter	med lock + bakplåt	Ånga	100	20-30
Rödbetor	hela	med lock + bakplåt	Ånga	100	40-50
Rödkål	i strimlor	med lock + bakplåt	Ånga	100	30-35
Vitkål	i strimlor	med lock + bakplåt	Ånga	100	25-35
Zucchini	i skivor	med lock + bakplåt	Ånga	100	2-3

* Fövärm ångugnen

Ris, baljväxter, spannmål

Tillsätt vatten resp. vätska i angivet förhållande.
Exempel: Förhållande 1:1,5 = per 100 g ris tillsätts 150 g vätska.

Bakplåtens inskjutningshöjd väljer du själv.

Livsmedel	Förhållande Maträtt/vätska	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Råris	1:1,5	Bakplåt	Ånga	100	30-40
Långkorningt ris	1:1,5	Bakplåt	Ånga	100	20-30
Basmatiris	1:1,5	Bakplåt	Ånga	100	20-30
Förkokt ris	1:1,5	Bakplåt	Ånga	100	15-20
Gröna linser	1:2	Bakplåt	Ånga	100	30-45
Vita bönkärnor, blöttagda	1:2	Bakplåt	Ånga	100	65-75
Couscous	1:1	Bakplåt	Ånga	100	6-10
Rostade speltvetekärnor, malda	1:2,5	Bakplåt	Ånga	100	15-20
Hirs, hel	1:2,5	Bakplåt	Ånga	100	25-35
Vete, helt	1:1	Bakplåt	Ånga	100	60-70

Kött, fågel, fisk

Lämpliga är värmebeständiga kärl. Skjut in galler och bakplåt tillsammans på en fals.

Ställ alltid kärlet mitt på gallret.

Låt den färdiga steken vila i 10 minuter i stängd och avstängd ångugn. Det gör att köttet håller sig saftigt.

Med ugnsfunktionen varmluft + ånga blir köttet saftigt på insidan och knaprigt på utsidan.

Kött

Livsmedel	Mängd/ vikt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i min.
Filé i smördeg	1 - 1,5 kg	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	180-200	40-60
Fläskstek med knaprig svål	1,5 kg	Galler med bakplåt	2	Ånga Varmluft+ånga Varmluft	100 140-160 210-220	20-25 40-50 20
Fläskstek (bog/bogblad)	1,5 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	170-180	70-80
Kassler	1 - 1,5 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	120-140	70-80
Helgskinka	1,5 kg	Galler med bakplåt		Varmluft+ånga	170-180	70-80
Nötstek	1,5 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	140-160	70-110
Rostbiff, medium*	1,5 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft	170-180	40-60
Kalvstek	1 - 1,5 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	160-180	50-70
Kalvfilé*	0,7 - 0,8 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	160-180	15-25
Fylld kalvbringa	1,5 - 2 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	140-160	75-120
Rådjurssadel*	0,6 - 0,8 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	150-170	15-30
Lammfiol	1 - 1,5 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	170-180	60-80
Varmkorv	-	Bakplåt	2	Ånga	90	10-15

* Stek köttet kraftigt först

Fågel

Livsmedel	Mängd/ vikt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Tempe- ratur °C	Tillag- ningstid i min.
Kyckling, hel	1 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	180-190	50-60
Kycklingbröst	à 150 g	Galler med bakplåt	2	Ånga	100	15-25
Kycklingklubbor	à 120 g	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	180-200	20-35
Anka, hel	2 kg	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga Varmluft	170 210	60-80 15-20
Ankbröst	à 350 g	Galler med bakplåt	2	Varmluft	160-180	10-15

Fisk

Livsmedel	Mängd/ vikt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Tempe- ratur °C	Tillag- ningstid i minuter
Havsbrax	à 300 g	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	80-90	15-25
Havsbraxfilé	à 150 g	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	80-90	10-20
Fiskterrin		Galler	2	Ånga	75-80	40-80
Forell, hel	à 200 g	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	80-90	12-15
Laxfilé	à 150 g	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	8-10
Musslor	1,5 kg	Bakplåt	2	Ånga	100	10-15
Kungsfiskfilé	à 150 g	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	80-90	10-20
Sjötungsrollader, fyllda		med lock + bakplåt	3 1	Ånga	80-90	10-20

Tips om stekning

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 har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd.	Kontrollera falsnivån och temperaturen.
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 eller tillsätt mindre vätska nästa gång.

Anpassad tillagning av kött

Anpassad tillagning är det idealiska sättet att tillaga allt mört kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir mycket saftigt och mjukt som smör.

Gör så här

Skjut in bakplåten i ångugnen och förvärm med ugnsfunktionen Anpassad tillagning.

Stek köttet kraftigt på alla sidorna på hällen.

Ställ in köttet i den förvärmda ångugnen och fortsätt den anpassade tillagningen.

Lägg efter tillagningen upp på förvärmda tallrikar och tillsätt en varm sås.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Temperatur °C	Tillagningstid Min.
Lammfiol, 1-1,5 kg	Bakplåt	2	80	140-160
Rostbiff, 1,5-2,5 kg	Bakplåt	2	80	150-180
Entrecôte	Bakplåt	2	70	25-40
Stekar	Bakplåt	2	80	40-60

Gratänger, puddingar, soppingredienser...

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Lasagne	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	160-170	35-45
Soufflé	Liten form i behållare med lock	2	Varmluft+ånga	180-200	15-25
Grönsakspudding Grönsaksflarn	Vattenbadform 1,5 l i behållare med lock	2	Ånga	100	35-45
Knödel	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	95	20-25
Äggstanning	Bakplåt	2	Ånga	90	15-20
Gnocci	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	90-95	7-10

Desserter, kompott

Kompott: Mät upp frukten och tillsätt ca $\frac{1}{3}$ av mängden i form av vatten och socker efter smak.

Risgrynsgröt: Förhållandet ris till mjölk är 1:2,5.

Skjut in tillbehöret på fals 2.

Livsmedel	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Germknödel	Bakplåt	Ånga	100	20-25
Crème	Småformar på gallret	Ånga	90-95	15-20
Söt gratäng	Gratängform på gallret	Varmluft+ånga	160-170	50-60
Risgrynsgröt	Bakplåt	Ånga	100	25-35
Äppelkompott	Bakplåt	Ånga	100	10-15
Päronkompott	Bakplåt	Ånga	100	10-15
Körsbärskompott	Bakplåt	Ånga	100	10-15
Rabarberkompott	Bakplåt	Ånga	100	10-15
Sviskonkompott	Bakplåt	Ånga	100	15-20

Kakor, tårter och småkakor

Mörka bakformar av metall är mest lämpliga.

Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Därför anges temperaturområden i tabellerna.

Ställ först in den lägre temperaturen. Den ger en jämnare yta. Välj vid behov en högre temperatur nästa gång.

Lägg inte på för tätt på gallret eller bakplåten.

Kakor, tårter och småkakor	Form/plåt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i min.
Sockerkaka	Avlång form	2	Varmluft	150-160	60-70
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	2	Varmluft	150-160	30-45
Sockerkaka med torr fyllning	Kakform med löstagbar botten	2	Varmluft	150-160	45-55
Tårtbotten av mördeg	Kakform med löstagbar botten	2	Varmluft	150-160	40-50
Äppelpaj	Pajform	2	Varmluft	170-190	35-50
Rulltårta	bakplåt	2	Varmluft	180-200	10-15
Rulltårta (3 ägg)	Kakform med löstagbar botten	2	Varmluft	150-160	25-35
Bröd (1 kg)	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	200-210 160-170	10-15 25-35
Småfranska	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	190-200	25-30
Vetelängd med 500 g mjöl	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	150-160	25-35
Vetekaka i form	Hålförm	2	Varmluft+ånga	150-160	35-45
Fruktkaka av jäsdeg	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	150-160	35-45
Quiche, paj	Quiche- eller pajform	2	Varmluft	180-190	50-60
Löckaka	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	170-180	30-40

Småkakor	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Bakplåt	2	Varmluft	150-160	12-17
		2+4		150-160	12-17
Maräng	Bakplåt	2	Varmluft	80-90	120-180
		2+4		80	180-200
Nötkakor	Bakplåt	2	Varmluft	140-160	15-25
		2+4		140-150	20-25
Smördeg	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	170-190	10-20
		2+4		170-180	20-25
Petit-chou	Bakplåt	2	Varmluft	170-190	27-35
Spritsade kakor	Bakplåt	2	Varmluft	150-160	15-20

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.

Leta upp ett liknande bakverk i tabellen för bakning.

Hur du avgör om sockerkakan är färdigräddad.

Stick med en tandpetare i den högsta delen av kakan ca 10 minuter före färdigtiden (gräddningstiden som anges i receptet). När ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.

Kakan sjunker ihop.

Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ tiden för omröringen som anges i receptet.

Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.

Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.

Formkakan blir för mörk i det bakre området.

Ställ inte formen nära den bakre väggen, utan mitt på tillbehöret.

Kakan är för torr.

Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och förkorta gräddningstiden eller användning ugnsfunktionen varmluft + ånga.

Brödet eller kakan ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).

Använd mindre vätska nästa gång. Grädda längre vid lägre temperatur. Förgrädda botten vid kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd på den och lägg sedan på fyllningen. Beakta den gräddningstid som anges i receptet.

Kakan eller bakverket är ojämnt gräddat.

Ställ in något lägre temperatur nästa gång.

Låta deg jäsa

I ugnsfunktionen mogna jäser degen betydligt snabbare än i rumstemperatur.

Ställ degskålen på gallret. Täck inte över degen.

Livsmedel	Kärl	Fals	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Jäsdeg, 1 kg	Skål	2	40	20-30
Surdeg, 1 kg	Skål	2	40	20-30

Uppvärmning av maträtter

Uppvärmningen av maträtter sker skonsamt. De smakar och ser ut som nylagade. Även bakverk från föregående dag kan värmas upp på detta sätt.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i min.
Maträtter lagade på tallrik	Galler	2	Uppvärmning	120	12-18
Grönsaker	Bakplåt	3	Uppvärmning	100	12-15
Pasta, potatis, ris	Bakplåt	3	Uppvärmning	100	5-10
Småfranska*	Galler	2	Varmluft+ånga	170-180	6-8
Baguette*	Galler	2	Varmluft+ånga	170-180	5-10
Bröd*	Galler	2	Varmluft+ånga	170-180	8-12
Pizza	Galler	2	Uppvärmning	170-180	12-15

* Fövärm ångugnen, 5 minuter

Upptining

Lägg den frysta maträtten i behållaren med lock. Skjut alltid in bakplåten under. På så sätt blir inte livsmedlet liggande i upptiningsvattnet och tillagningsutrymmet förblir rent.

Frys in livsmedlen enskilt och i så platt format som möjligt.

Tina bara upp den mängd som behövs.

Upptinade livsmedel är inte så hållbara, och förstörs snabbare än färska.

Använd ugnsfunktionen upptiningsläge.

Tina upp kött: Köttbitar som ska paneras ska tinas upp så pass att kryddor och panering fäster.

Tina upp fågel: Ta ur fågeln ur förpackningen före upptiningen. Viktigt! Häll bort upptiningsvätskan.

Upptining och värmning kan ske i ånga istället för i vattenbad. Låt maträtten vara kvar i fryspåsen eller lägg den genast på tallriken.

Vid behov kan maträtterna delas upp, och redan upptinade delar kan tas ut ur ångugnen.

Efter upptiningen ska livsmedlet stå i 5-15 minuter för att jämna ut temperaturen.

Efter upptining av kött, främst fågel, bör du låta enheten vara i drift utan maträtter i ca 10 minuter med varmluft i 180 °C. Detta dödar bakterier i ångugnen.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Kyckling, 1 kg	med lock + bakplåt	3 1	45-50	60-70
Kycklingklubbor, 400 g	med lock + bakplåt	3 1	45-50	30-35
Grönsaker frysta i block, 400 g (t.ex. spenat)	med lock + bakplåt	3 1	45-50	20-30
Bärfrukt, 300 g	med lock + bakplåt	3 1	45-50	5-8

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Fiskfilé, 400 g	med lock + bakplåt	3 1	45-50	15-20
Gulasch	med lock + bakplåt	3 1	45-50	40-50
Nötsstek	med lock + bakplåt	3 1	45-50	70-80

Djupfrysta produkter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

De angivna tillagningstiderna gäller för mat som ställs in i kallt tillagningsutrymme.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i min.
Pommes frites	Bakplåt*	2	Varmluft	170-190	25-35
Kroetter	Bakplåt*	2	Varmluft	180-200	18-22
Rösti	Bakplåt*	2	Varmluft	180-200	25-30
Pizza	Galler med bakplåt	2	Varmluft	180-200	15-23
2 pizzor	Bakplåt + galler	2 4	Varmluft	180-200	25-30
Pizza-baguette	Galler med bakplåt	2	Varmluft	180-200	18-22
Baguette med örtsmör	Galler med bakplåt	2	Varmluft	180-200	15-18
Småfranska**	Galler med bakplåt	2	Varmluft	150-170	12-15
Brezel	Bakplåt*	2	Varmluft	180-200	18-22
Croissant	Bakplåt*	2	Varmluft+ånga	180-200	20-25
Strudel med fruktfyllning	Bakplåt	2	Varmluft+ånga	160-180	45-60
Laxfilé**	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	80-100	20-25

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i min.
Forell	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	80-100	20-25
Fiskgratång	Galler med bakplåt	2	Varmluft+ånga	180-200	35-50
Fiskpinnar**	Bakplåt*	2	Varmluft	195-205	18-22
Bläckfiskringar**	Bakplåt*	2	Varmluft	190-210	25-30
Lasagne	med lock + bakplåt	3 1	Varmluft+ånga	190-210	35-55
Broccoli	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	4-6
Blomkål	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	5-8
Bönor	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	4-6
Ärter	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	4-6
Morötter	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	3-5
Blandgrönsaker	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	4-8
Brysselkål	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	6-8

* Lägg bakplåtspapper på bakplåten

** Du kan även använda det passande programmet i programautomatiken.

Inläggning, saftning

Inläggning

Lägg in så färska livsmedel som möjligt. En längre lagring sänker vitaminhalten och livsmedlen jäser lättare.

Använd endast felfri frukt och grönsaker.

Kontrollera inläggningsglas, gummiringar, klämmor och fjädrar.

Gör rent gummiringar och glas ordentligt med varmt vatten. Programmet "Nappflaskor, desinficera" är även lämpligt till rengöring av glasen.

Ställ glasen i behållaren med lock. De får inte vidröra varandra.

Öppna ugnsluckan efter den angivna tillagningstiden.

Vänta tills inläggningsglasen har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Grönsaker	Inläggningsglas, 1l	2	Ånga	100	30-120
Stenfrukt	Inläggningsglas, 1l	2	Ånga	100	25-30
Kärnfrukt	Inläggningsglas, 1l	2	Ånga	100	25-30

Safta

Lägg bären i en skål och sockra dem före saftningen. Låt dem stå och dra åt sig saft i minst en timme.

Fyll på bären i behållaren med lock och skjut in den på fals 3. Skjut in bakplåten på fals 1 för att fånga upp saften.

Häll sedan över bären i en silduk och pressa ut resten av saften.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Hallon	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	30-45
Vinbär	med lock + bakplåt	3 1	Ånga	100	40-50

Provrätter

Enligt DIN 44547 och EN 60350.

Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kallt tillagningsutrymme.

Livsmedel	Form/plåt	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C	Tillagningstid i min.
Spritsade kakor	Bakplåt	2	Varmluft	160-170	16-20
Småkakor	Bakplåt	2	Varmluft	155-165	32-36
Sockerkaka	Form med löstagbar botten 26 cm	2	Varmluft	150-160	35-40
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	2	Varmluft	160-170	32-38
Äppelpaj	Form med löstagbar botten 20 cm	2	Varmluft	160-180	60-70

Tips för att spara energi

Förvärm endast ugnen om det anges i ett recept eller i tabellen i bruksanvisningen.

Håll om möjligt ugnsluckan stängd. När ugnsluckan öppnas tränger ånga ut, och ny energi måste tillföras. Tillagningstiderna blir längre.

Ugnsfunktion ånga: Med denna ugnsfunktion kan du tillaga livsmedel på flera falsar samtidigt. Vid maträtter med olika tillagningstider ska den med den längsta tiden skjutas in först.

Ugnsfunktion varmluft: Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före färdigtiden och använda eftervärmningen för att laga färdigt maträtten.

Flera kakor gräddas med fördel efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för den andra kakan.

