

# SIEMENS

## För att du ska få ut mesta möjliga vid matlagningen

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

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.

Vid fel - Här hittar du anvisningar om hur du själv kan åtgärda småfel.

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

Smaklig måltid!

## Bruksanvisning

---

HB36D.72.  
HB36D582.

sv

9000 349 819

# Innehållsförteckning

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Säkerhetsanvisningar</b> .....          | <b>5</b>  |
| Skadeorsaker .....                         | 6         |
| <b>Din nya enhet</b> .....                 | <b>8</b>  |
| Kontroller .....                           | 8         |
| Ugnsfunktioner .....                       | 9         |
| Ångugn och tillbehör .....                 | 10        |
| Vattentank .....                           | 12        |
| Autokalibrering .....                      | 13        |
| <b>Före första användningen</b> .....      | <b>14</b> |
| Inställningar före första användning ..... | 14        |
| Ställa in vattenhårheten .....             | 14        |
| Rengöring .....                            | 15        |
| <b>Använda enheten</b> .....               | <b>16</b> |
| Slå på enheten .....                       | 16        |
| Slå av enheten .....                       | 17        |
| Efter varje användning .....               | 17        |
| Inställningsrekommendationer .....         | 18        |
| <b>Tidsfunktioner</b> .....                | <b>19</b> |
| Ställa timern .....                        | 19        |
| Ställa in tillagningstiden .....           | 20        |
| Flytta färdigtiden .....                   | 21        |
| Ställa klockan .....                       | 23        |
| <b>Programautomatik</b> .....              | <b>24</b> |
| Ställa in program .....                    | 24        |
| Anvisningar om programmen .....            | 26        |
| Programtabeller .....                      | 26        |

# Innehållsförteckning

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>Memory</b> .....                    | <b>35</b> |
| Spara inställningar i minnet .....     | 35        |
| Slå på minnesinställning .....         | 35        |
| <b>Barnspärr</b> .....                 | <b>36</b> |
| <b>Grundinställningar</b> .....        | <b>36</b> |
| <b>Automatisk avstängning</b> .....    | <b>38</b> |
| <b>Skötsel och rengöring</b> .....     | <b>39</b> |
| Rengöringsmedel .....                  | 40        |
| Rengöringsfunktionen .....             | 41        |
| Avkalkning .....                       | 42        |
| Haka av och hänga på ugnsluckan .....  | 44        |
| Rengöra ugnsstegarna .....             | 45        |
| Rengöra luckglasen .....               | 46        |
| <b>Felsökning</b> .....                | <b>47</b> |
| Byta ugnslampa .....                   | 49        |
| Byta lucktätning .....                 | 50        |
| <b>Service</b> .....                   | <b>50</b> |
| E- och FD-nummer .....                 | 50        |
| <b>Energispar- och miljötips</b> ..... | <b>51</b> |
| Spara effekt .....                     | 51        |
| Miljöåtervinning .....                 | 51        |
| <b>Tabeller och tips</b> .....         | <b>52</b> |
| Ånga .....                             | 52        |
| Varmluft .....                         | 53        |
| Varmluft + ånga .....                  | 53        |
| Grönsaker .....                        | 53        |

# Innehållsförteckning

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Tillbehör och baljväxter . . . . .     | 55 |
| Kött, fågel, fisk . . . . .            | 56 |
| Anpassad tillagning av kött . . . . .  | 60 |
| Gratänger, soppingredienser... . . . . | 61 |
| Desserter, kompott . . . . .           | 61 |
| Kakor, tårter och småkakor . . . . .   | 62 |
| Uppvärmning av maträtter . . . . .     | 66 |
| Upptining . . . . .                    | 66 |
| Jäsa deg . . . . .                     | 68 |
| Safta . . . . .                        | 68 |
| Konservering . . . . .                 | 69 |
| Djupfrysta produkter . . . . .         | 70 |
| Provrätter . . . . .                   | 72 |

---

# Säkerhetsanvisningar

Läs bruksanvisningen noggrant.

Enheten är bara avsedd för hushållsanvändning.  
Enheten är bara avsedd för matlagning.

Vuxna och barn får inte använda enheten utan uppsikt:

- om de saknar fysisk eller mental färdighet
- eller om de saknar kunskap och erfarenhet för använda enheten rätt och säkert.

Låt aldrig barn leka med enheten.

## Het ugn

Risk för brännskador!

Ta aldrig på det heta ytorna på kastruller, grytor och liknande eller inuti ugnsutrymmet. Öppna luckan försiktigt. Varm ånga strömmar ut. Håll småbarn på avstånd.

Brandfara!

Förvara inte brännbara föremål i ugnen.

Risk för kortslutning!

Se till så att sladdar till elapparater inte blir klämda i den varma ugnsluckan. Sladdisoleringen kan smälta.

Risk för brännskador!

Tillaga aldrig maträtter med stora mängder alkohol. Alkoholångorna kan antändas i ugnsutrymmet. Använd bara små mängder alkohol och öppna luckan försiktigt.

## Varma tillbehör

Risk för brännskador!

Ta aldrig ut varma tillbehör ur enheten utan grytlappar.

## Hett vatten

Risk för skållning!

Börja aldrig rengöring direkt efter att du slagit av. Vattnet i ångtanken är fortfarande varmt. Vänta tills enheten svalnat.

## Obehöriga reparationer

Risk för stötar!

Obehöriga Reparationer är farliga. Det är bara servicetekniker som utbildats av tillverkaren som får göra reparationer.

Om enheten är trasig, ta ur säkringen i proppskåpet eller dra ut kontakten ur vägguttaget. Kontakta service.

---

## Skadeorsaker

### Håll ugnsbotten ren

Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.

Håll ugnsbotten och ånginsats rena. Ställ alltid formar på gallret eller i den perforerade långpannan.

### Aluminiumfolie

Folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

### Formar

Formar ska vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med varmluft och ånga.

Använd inte formar med rostfläckar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.

### Ånga med perforerad långpanna

Skjut alltid in bakplåten under den perforerade långpannan när du ångkokar. Den fångar upp droppande vätska.

### Fuktiga livsmedel

Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängd ugn. Det kan ge korrosion i ugnsutrymmet.

### Fruktsaft

Lägg inte på för mycket saftig fruktkaka på bakplåten. Droppar det fruktsaft från bakplåten, ger det fläckar som inte går bort.

### Lucktätningen är väldigt smutsig

Om lucktätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt. Angränsande skåpytor kan bli skadade. Håll lucktätningen ren, byt om det behövs.

**Luckan som  
avställningsyta**

Ställ inget på den öppna luckan. Du kan skada ugnen.

**Transportera enheten**

Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Luckhandtaget kan gå av.

**Skötsel och rengöring**

Enhetens ugnsutrymme är gjort i rostfritt kvalitetsstål. Felaktig skötsel kan ge korrosion i ugnsutrymmet. Följ skötselråden och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen. Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten svalnat.

# Din nya enhet

Kapitlet ger dig information om

- kontroller
- ugnsfunktioner
- ugnsutrymme och tillbehör

## Kontroller



| Kontroller         |        | Användning                                                                             |
|--------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Huvudbrytare       | on off | Slår på och av enheten                                                                 |
| Menyknappar        |        | Väljer funktion                                                                        |
|                    |        | Välja programautomatik (se kapitlet: Programautomatik)                                 |
|                    |        | Sparar och öppnar Memory-funktionen (se kapitlet: Memory)                              |
|                    | clean  | Välja rengöring (se kapitlet: Skötsel och rengöring)                                   |
| Navigationsknappar | < >    | Flyttar åt vänster och höger på displayen.<br>Ändringarna blir sparade                 |
| Vred               |        | Ändrar tid, tillagningstid, vikt etc.<br>Tryck till på vredet, så åker det ut eller in |

| Kontroller       |                                                                                   | Användning                                                                                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funktionsknappar |  | Väljer tidsfunktioner (se kapitlet: Tidsfunktioner)                                                                            |
|                  |  | Slår på och av barnspärren (se kapitlet: Barnspärr)                                                                            |
|                  | i                                                                                 | När enheten är på: Kontrollerar aktuell info<br>När enheten är av: Väljer grundinställningar (se kapitlet: Grundinställningar) |
| Startknapp       | start                                                                             | Slå på funktionen                                                                                                              |
| Stoppknapp       | stop                                                                              | Tryck till: Pausar funktionen<br>Håll intryckt: Slår av funktionen                                                             |

## Ugnsfunktioner

Med -knappen får du upp de olika funktionerna på enheten.

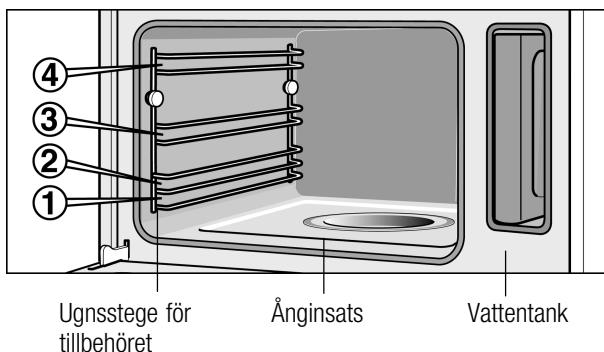
| Funktion            |              | Användning                                                                                                                                                               |
|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varmluft            | 30 - 230 °C  | för fuktiga kakor, tårtbottnar, stekar.<br>Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnsutrymmet.                                                                     |
| Ånga                | 35 - 100 °C  | för grönsaker, fisk, tillbehör, för att safta frukt och för blanchering.                                                                                                 |
| Varmluft + ånga     | 120 - 230 °C | för kött, gratänger och bakverk.<br>Funktionen kombinerar varmluft och ånga.                                                                                             |
| Uppvärmning         | 100 - 180 °C | för tallriksrätter och bakverk.<br>Det tillagade värms upp skonsamt. Ångan gör att maten inte torkar ur.                                                                 |
| Jäsning             | 35 - 50 °C   | för jäsdeg och surdeg.<br>Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Funktionen kombinerar ånga och varmluft, så att degytan inte torkar ur.                     |
| Upptining           | 35 - 60 °C   | för grönsaker, kött, fisk och frukt.<br>Här kombineras varmluft och ånga. Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över rätterna. Maten torkar inte ur och tappar formen. |
| Anpassad tillagning | 60 - 120 °C  | för rostbiff, lammfiol.<br>Möra köttdelar blir extra saftiga.                                                                                                            |
| Förvärmning         | 30 - 70 °C   | för porslin.<br>I förvämt porslin svalnar maten inte så fort. Drycker håller sig varma längre.                                                                           |
| Varmhållning        | 60 - 100 °C  | för varmhållning av mat upp till två timmar.                                                                                                                             |

## Ångugn och tillbehör

Ugnsutrymmet har fyra falsar. Falsarna numreras nedifrån och upp.

### Obs!

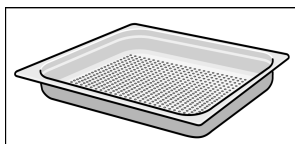
- Täck aldrig över ånginsatsen. Ställ aldrig formar på ugnsbotten.
- Skjut aldrig in tillbehör mellan falsarna, de kan välta.



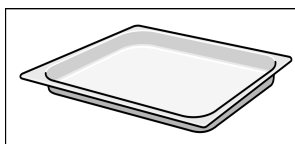
## Tillbehör

Använd bara medföljande tillbehör eller sådana som du kan köpa av service. De är specialanpassade till din enhet.

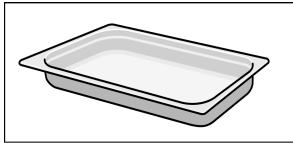
Enheten har följande tillbehör:



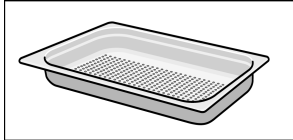
**Långpanna, perforerad, GN  $\frac{2}{3}$ , 40 mm djup**  
för ångning av hel fisk eller stora mängder grönsaker, saftning av bär osv.



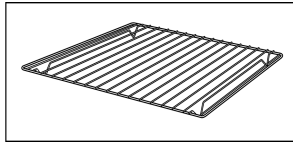
**Långpanna, operforerad, GN  $\frac{2}{3}$ , 28 mm djup (bakplåt)**  
för bakning av småkakor på plåt och för att samla upp droppande vätska vid ångning



**Långpanna, operforerad,  
GN  $\frac{1}{3}$ , 40 mm djup**  
för tillagning av ris, baljväxter  
och säd



**Långpanna, perforerad,  
GN  $\frac{1}{3}$ , 40 mm djup**  
för ångning av grönsaker,  
saftning av bär samt  
upptining



**Galler**  
för formar, fat och liknande,  
kak- och gratängformar samt  
stekar

Extratillbehör hittar du hos återförsäljarna:

| Tillbehör                                                          | Best.nr   |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| Långpanna, operforerad, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm djup              | HZ36D533  |
| Långpanna, perforerad, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm djup               | HZ36D533G |
| Långpanna, operforerad, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm djup<br>(bakplåt) | HZ36D532  |
| Långpanna, operforerad, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm djup              | HZ36D513  |
| Långpanna, perforerad, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm djup               | HZ36D513G |
| Galler                                                             | HZ36DR    |
| Ugnssteksats                                                       | HZ36DB    |
| Disksvamp                                                          | 643 254   |
| Avkalkningsmedel                                                   | 311 138   |
| Mikrofiberduk med bikakestruktur                                   | 460 770   |

Långpannorna kan slå sig i ugnen. Det beror på stora temperaturskillnader i tillbehöret. Det kan hända om du bara täcker en del av tillbehöret eller t.ex. lägger på en djupfryst pizza.

# Vattentank

När du öppnar luckan, ser du vattentanken till höger.

Fyll vattentanken med rent kranvatten eller köpt flaskvatten utan kolsyra.

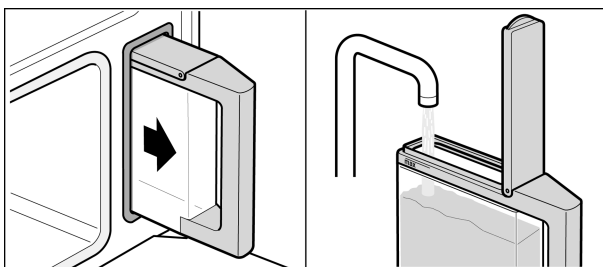
Har du hårt vatten där du bor, så rekommenderar vi avhärdat vatten.

Är det mycket klor i ledningsvattnet ( $> 40 \text{ mg/l}$ ), använd mineralvatten utan kolsyra och med låg kloridhalt. Ditt lokala vattenverk kan ge dig information om ledningsvattnet.

Fukta packningen i tanklocket med lite vatten före första användning.

## Obs!

Använd inte destillerat vatten eller andra vätskor i vattentanken. Du kan skada enheten.



## Före varje användning

Fyll vattentanken före varje användning.

1. Fyll vattentanken med kallvatten upp till max-märkingen.
2. Sätt på tanklocket och se till så att det snäpper fast.
3. Skjut in vattentanken så att den snäpper fast ordentligt.

## Efter varje användning

Töm vattentanken efter varje användning.

1. Dra ut vattentanken långsamt och vågrätt ur enheten, så att det inte droppar ut restvatten från ventilen.
2. Häll ut vattnet.
3. Torka av utrymmet för tanken samt tanklockspackningen ordentligt.

### **Indikering "Fyll på vattentanken"**

Du får signal när vattentanken är tom. Displayen visar "Fyll på vattentanken". Funktionen slår av.

1. Öppna luckan till enheten. Ånga strömmar ut.
2. Ta ur vattentanken, fyll på till markeringen och skjut in den igen.
3. Tryck på startknappen.

### **Indikering "Fylla på vattentanken?"**

Du får meddelandet om du ställer in en ugnsfunktion och vattentanken bara är halvfull.

Tycker du att vattnet i vattentanken bör räcka till, kan du slå på enheten.

Tycker du inte det, fyller du vattentanken till max., skjuter in den igen och slår på enheten.

---

## **Autokalibrering**

Vattens kokpunkt beror på lufttrycket. Vid kalibreringen blir enheten inställd på trycket på uppställningsplatsen. Det sker automatiskt vid första ångningen på 100 °C. Det blir då mer ånga än vanligt.

### **Efter en flytt**

Återställ enheten till fabriksinställningarna, så anpassar den sig automatiskt till den nya uppställningsplatsen igen.  
(se kapitlet: Grundinställningar).

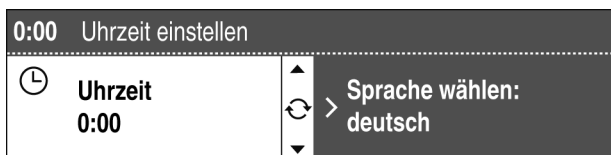
# Före första användningen

Kapitlet ger dig information om

- hur du ställer klockan på enheten vid elanslutning
- hur du ändrar språk på displayen
- hur du ändrar vattenhårdhet
- hur du rengör enheten innan du använder den första gången

## Inställningar före första användning

När du anslutit enheten får du upp "Uhrzeit" (Klocktid) och "Sprache wählen" (Välja språk) på displayen. Ställ klockan och byt språk på displayen, om det behövs.



### Ställa klockan och byta språk

1. Ställ in den aktuella tiden med vredet.
2. Byt till "Sprache wählen" (Välja språk) med >-knappen.
3. Ställ in det språk du vill ha med vredet.
4. Tryck på ⊖-knappen.

Enheten sparar språk och tid. Displayen visar klockan.

## Ställa in vattenhårdheten

### Kontrollera vattenhårdheten

Kalka av enheten med jämna mellanrum. Det är enda sätt att undvika skador.

Enheten indikerar automatiskt när den behöver avkalkning. Den är förinställd på vattenhårdhet II. Ändra värdet om vattnet är mjukare eller hårdare.

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

## Avhärdat vatten

Du slipper avkalka om du bara använder avhärdat vatten. Ändra i så fall vattenhårdheten till "avhärdat".

## Ändra vattenhårdhet

Du kan ändra vattenhårdheten i grundinställningarna när enheten är av.

1. Håll **i**-knappen intryckt tills du får upp "Välja språk" på displayen.
2. Vrid vredet tills du får upp "Vattenhårdhet".
3. Tryck på **>**-knappen.  
"2-medel" är markerat på displayen.
4. Ändra vattenhårdheten med vredet. Värden du kan välja:  
avhärdat  
1-mjukt                    I  
2-medel                    II  
3-hårt                    III  
4-mycket hårt            IV
5. Gå ur grundinställningarna genom att trycka på **i**-knappen.  
Ändringen är sparad.

---

## Rengöring

Värm upp enheten en gång och rengör tillbehören före första användning.

### Värm upp enheten

1. Fyll vattentanken och skjut in den.
2. Tryck på -knappen och slå på enheten.  
Efter ca 4 sekunder får du upp ugnsfunktionen varmluft.
3. Vrid vredet tills du får upp "Ångning".
4. Tryck på startknappen.  
Enheter värmer på automatiskt till 100°C och slår sedan av efter 20 minuter. Enheten ger signal.
5. Slå av funktionen genom att trycka på stoppknappen.

Lämna luckan på glänt tills enheten svalnat.

### Rengöra tillbehör

Rengör tillbehören ordentligt med diskmedel och disktrasa före första användning.

# Använda enheten

Kapitlet ger dig information om

- hur du slår på och av enheten
- vad du ska tänka på efter varje användning

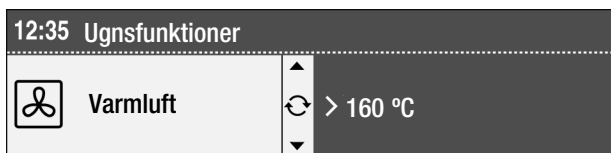
## Slå på enheten

1. Tryck på -knappen och slå på enheten.

Displayen visar loggan i 4 sekunder. Displayen slår sedan automatiskt om till ugnsfunktionsmenyn.

## Välja ugnsfunktion

Du kan även öppna ugnsfunktionsmenyn direkt genom att trycka på -knappen.



2. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med vredet.
3. Tryck på >-knappen.

Temperaturförslaget är markerat.

4. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
5. Tryck på -knappen.
6. Hoppa till tillagningstid med >-knappen.
7. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
8. Tryck på knappen .

Displayen visar "Timer".

9. Slå på enheten med startknappen.

Enheten värmer upp. Ångar du, så börjar tillagningstiden räkna ned när uppvärmningstiden gått ut.

## Välja temperatur

## Ställa in tillagningstiden

## Aktuell temperatur

Tryck på -knappen. Du får upp aktuell temperatur i 10 sekunder.

Staplarna i uppvärmningskontrollen bredvid klockan visar temperaturökningen i ugnsutrymmet.

## Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst med vredet. Ändringen blir överförd automatiskt.

---

## Slå av enheten



Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna luckan på enheten försiktigt när maten är klar.

### Tillagningstiden har gått ut

Har du ställt in en tillagningstid, så slår enheten av automatiskt. Enheten ger signal. Tryck på ⏻-knappen för att stoppa signalen.

Tryck på ⏻-knappen och slå av enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten.

### Paus

Tryck till på stoppknappen. Kylfläkten kan fortsätta att gå. Tryck på startknappen om du vill slå på.

Om du öppnar luckan när enheten är igång, så slår den av. Starta genom att stänga luckan och trycka på startknappen.

Har du satt grundinställningen "Slå på igen när luckan stängs" i autoläge, så behöver du inte starta om (se kapitlet: Grundinställningar).

### Avbryta

Slå av funktionen genom att hålla stoppknappen intryckt.

Tryck på ⏻-knappen och slå av enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten.

Kylfläkten kan ha en viss eftergångstid om du öppnar luckan.

---

## Efter varje användning

### Töm vattentanken

Töm vattentanken. Torka av utrymmet för tanken samt tanklockspackningen ordentligt.

Torka inte vattentanken i het ugn. Vattentanken blir skadad.

### Torka ångugnen



Risk för skållning!

Vattnet i ångtanken kan vara varmt. Låt den svalna innan du torkar ur.

Torka av ugnsutrymme och ånginsats ordentligt med den medföljande svampen och mjuk trasa.

Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten svalnat. Fastbrända rester är mycket svårare att få bort.

Torka av skåp och handtag om du får kondensvatten på dem.

## Inställningsrekommendationer

Väljer du en maträtt från inställningsrekommendationerna, så får du optimala förinställningsvärden.

Du kan välja bland många olika kategorier. Det finns massor med mat med inställningsrekommendationer, allt från kakor, bröd, fågel, kött, fisk och vilt till gratänger och färdigmat. Du kan ändra temperatur och tillagningstid. Ugnsfunktionen är fast inställd.

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

### Välj maträtt

1. Tryck på -knappen.  
Displayen visar ugnsfunktion varmluft och 160 °C.
2. Vrid vredet åt vänster till inställningsrekommendationerna .
3. Byt till första matkategorin med >-knappen och ställ in den kategori du vill ha med vredet.

Hoppa till nästa nivå med >-knappen. Gör nästa val med vredet.

Till slut får du fram inställningen för maträtten du valt.

4. Tryck på startknappen.

Enheter startar. Den föreslagna tillagningstiden I→I räknar ned på displayen.

### Tillagningstiden har gått ut

Enheter ger signal. Enheter slår av uppvärmningen. Displayen visar I→I 0:00. Slå av signalen genom att trycka på -knappen.

### Ändra temperatur

Du kan ändra temperaturen närsomhelst med vredet.

### Ändra tillagningstiden

Tryck på  och hoppa till tillagningstid med >-knappen. Ändra tillagningstiden med vredet. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

### Läsa av info

Tryck till på i-knappen. Stega fram infon genom att trycka på i-knappen.

---

# Tidsfunktioner

Öppna tidsfunktionsmenyn med -knappen. Du kan välja bland följande funktioner:

När enheten är av:

- Ställa timern
- Ställa klockan

När enheten är på:

- Ställa timern
- Ställa in tillagningstiden
- Flytta färdigtiden

## Ställa in tidsfunktioner - snabbguide

1. Tryck på -knappen.
2. Byt till den funktion du vill ha med < eller >.
3. Ställ in tiden eller tillagningstiden med vredet.
4. Stäng tidsfunktionen med -knappen.

Du kan läsa mer om hur du ställer in varje funktion i anslutning till dem.

---

## Ställa timern

Timern fungerar oberoende av enheten. Du kan använda den som äggklocka och ställa in den närsomhelst.

1. Tryck på -knappen.
2. Ställ in timertiden med vredet.
3. Stäng tidsfunktionen med -knappen.

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

## Ändra timertid

Tryck på -knappen. Ändra timertiden inom de närmsta sekunderna med vredet. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

## När timertiden går ut

Enheten ger signal. Displayen visar  0:00. Slå av signalen genom att trycka på -knappen.

## Radera timertiden

Tryck på -knappen. Återställ timertiden till 0:00 med vredet. Stäng tidsfunktionsmenyn med -knappen.

## Ställa in tillagningstiden

Ställer du in tiden (tillagningstiden) för maträtten, så slår enheten av automatiskt när tiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen.

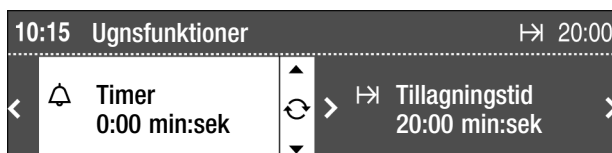
Ugnsfunktioner med ånga kräver att du ställer in en tillagningstid.

Exempel i bilden: för 45 minuter ångning på 100 °C.

Förutsättningar:

Ugnsfunktion och temperatur är inställda.

1. Tryck på -knappen.



2. Byt till tid med  eller -knappen och ställ in tillagningstiden med vredet.

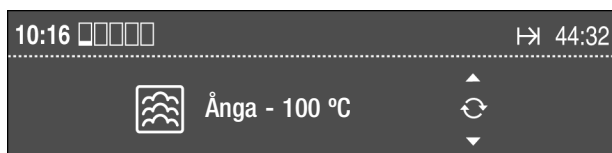


3. Stäng tidsfunktionen med -knappen.

4. Har du inte slagit på enheten, tryck på startknappen.

Tillagningstiden  räknar ned på displayen.

Ångar du, så börjar tillagningstiden räkna ned när uppvärmningstiden gått ut.



## Ändra tillagningstiden

Tryck på ⊖-knappen. Byt till tillagningstid med > eller <-knappen och ändra den med vredet. Stäng tidsfunktionsmenyn med ⊖-knappen.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen. Displayen visar tillagningstid I→I 0:00. Slå av signalen genom att trycka på ⊖-knappen.

## Radera tillagningstiden

Tryck på ⊖-knappen. Byt till tillagningstid med > eller <-knappen och sätt den till 0:00 med vredet. Displayen slår om till inställd ugnsfunktion och temperatur. Vid 3D-varmluft: Tryck på startknappen, enheten går igång igen utan tillagningstid.

## Flytta färdigtiden

Du kan flytta tiden för när maten ska vara klar. Enheten startar automatiskt och maten är klar den tid du ställer in.

Du kan t.ex. sätta in maträtten i ugnsutrymmet på morgonen och ställa in så att det är färdigt till lunch.

Låt inte maten stå för länge i ugnsutrymmet, så att den blir förstörd.

På vissa rätter kan du inte flytta färdigtiden.

Du måste lägga till uppvärmningstiden för ångfunktionen till tillagningstiden. Du måste alltså flytta inställd färdigtid med uppvärmningstiden.

Exempel i bilden: Klockan är 9:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar 12:45.

Förutsättningar:

Den inställda funktionen är inte på. Tillagningstiden är inställd. Tidsfunktionsmenyn är ⊖ öppen.



1. Byt till färdigtid med >-knappen.



2. Du kan flytta färdigtiden med vredet.
3. Stäng tidsfunktionen med ⊖-knappen.
4. Bekräfta med startknappen.

Inställningen sparas. Enheten är i standbyläge. Displayen visar färdigtiden →I. Ugnen slår på vid inställd tid. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

## Ändra färdigtid

Det går bra när enheten är i standby. Tryck på ⊖-knappen. Byt till färdigtid med > eller <-knappen och ändra den med vredet. Stäng tidsfunktionsmenyn med ⊖-knappen.

## Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Enheten slår av uppvärmningen. Tillagningstiden är satt till I→I 0:00. Slå av signalen genom att trycka på ⊖-knappen.

## Radera färdigtiden

Det går bra när enheten är i standby. Tryck på ⊖-knappen. Byt till färdigtid med knapparna >eller <. Vrid vredet åt vänster tills displayen slocknar. Den inställda tillagningstiden börjar direkt.

---

## Ställa klockan

### Efter strömavbrott

Enheten ska vara av när du ställer klockan.

Efter strömavbrott får du upp "Ställa klockan" på displayen.

1. Ställ klockan med vredet.

Inställt språk ändras inte av strömavbrott.

2. Tryck på  $\ominus$ -knappen.  
Klockan ställs.

### Ställa om klockan

Exempel: Ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på  $\ominus$ -knappen.
2. Byt till Tid  $\ominus$  med  $>$ -knappen och ställ klockan med vredet.
3. Stäng tidsfunktionen med  $\ominus$ -knappen.

### Ändra klockdisplayen

När enheten är av, så får du upp klockan med aktuell tid på displayen. Du kan ändra eller slå av klockvisningen (se kapitlet: Grundinställningar).

# Programautomatik

Kapitlet ger dig information om:

- hur du ställer in program i programautomatiken
- anvisningar och tips till programmen
- vilka program du kan ställa in (programtabeller)

Med programautomatiken kan du laga mat smidigt. Det finns 16 programgrupper med totalt 70 program.

## Ställa in program

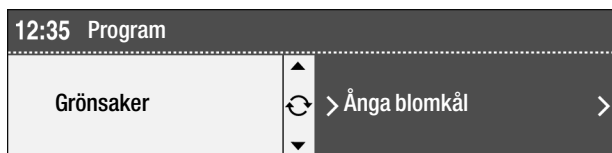
Exempel: Du vill ånga 0,5 g färsk kycklingfilé.

Följ anvisningarna till programmen. Välj ett passande program i programtabellen.

Exempel:

- Programgrupp "fågel"
- Program "kycklingbröst, färskt, ångat"

## Välja programgrupp



1. Tryck på -knappen.

Displayen visar första programgruppen "grönsaker".

2. Vrid vredet tills du får fram den programgrupp du vill ha.

## Välja program



3. Tryck på >-knappen och markera första programmet i programgruppen.
4. Vrid vredet tills du får fram det program du vill ha.

## Ange vikten



5. Markera viktförslaget genom att trycka på >-knappen.
6. Ange vikten på maten genom att vrida på vredet.
7. Tryck på >-knappen.

Displayen visar individuell anpassning

– ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ +.

8. Anpassa slutresultat genom att vrida på vredet:  
 åt vänster: mindre genomstek  
 åt höger: mer genomstek

Du kan även anpassa slutresultatet permanent för alla program samtidigt (se kapitlet: Grundinställningar).

9. Starta programmet med startknappen.

Programmets tillagningstid räknar ned på displayen. Enheten visar inte uppvärmningskontrollen.

## Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden i några program. Programmet startar senare och är färdigt när du vill (se kapitlet: Tidsfunktioner).

## Programslut

Enheten ger signal. Ugnen stängs av. Tryck på stoppknappen.



Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna luckan på enheten försiktigt när maten är klar.

## Avbryta program

Håll stoppknappen intryckt.

**Anpassa  
tillagningsresultatet  
individuellt.**

# Anvisningar om programmen

## Formar

Alla program är avsedda för tillagning på en fals.

Slutresultatet kan variera beroende på maträtternas storlek och kvalitet.

Använd de formar vi rekommenderar. De är utprovade för maträtterna. Använder du andra formar kan det påverka slutresultatet.

Använder du den perforerade långpannan, skjut dessutom in den operforerade långpannan på fals 1. Den fångar upp droppande vätska.

## Mängd/vikt

Lägg i maximalt 4 cm högt med mat i tillbehöret.

Programautomatiken kräver att du anger vikten på maten. Ange alltid styckvikten på den största delen om du har flera delar. Totalvikten måste ligga inom det förinställda viktintervallet.

## Tillagningstid

När du startar programmet får du upp tillagningstiden. Den kan ändras de första 10 minuterna eftersom uppvärmningstiden bl.a. beror på temperaturen på maten och vattnet.

# Programtabeller

I kapitlet hittar du alla programgrupper och programmen som ingår. Följ anvisningarna innan du lagar mat med programmen.

## Grönsaker

Krydda grönsakerna efter tillagningen.

| Program                | Anmärkningar       | Form/tillbehör                 | Fals   |
|------------------------|--------------------|--------------------------------|--------|
| Ånga blomkål/buketter* | jämnstora buketter | perforerad långpanna + bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga broccolibuketter* | jämnstora buketter | perforerad långpanna + bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga gröna bönor*      | -                  | perforerad långpanna + bakplåt | 3<br>1 |

\* Du kan flytta färdigtiden för programmet

| Program                                    | Anmärkningar          | Form/tillbehör                    | Fals   |
|--------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------|
| Ånga morotsslantar*                        | ca 3 mm tjocka skivor | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga skivad kålrabbi*                      | ca 3 mm tjocka skivor | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga brysselkål*                           | -                     | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga sparris/vit sparris*                  | -                     | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga sparris/grön sparris*                 | -                     | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga fryst grönsaksblandning               | -                     | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| * Du kan flytta färdigtiden för programmet |                       |                                   |        |

## Potatis

Krydda potatisen efter tillagningen.

| Program                                    | Anmärkningar                              | Form/tillbehör                    | Fals   |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|--------|
| Skalad potatis*                            | medelstor, klyftad<br>styckvikt 30 - 40 g | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Skalpotatis*                               | medelstor, Ø 4 - 5 cm                     | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| * Du kan flytta färdigtiden för programmet |                                           |                                   |        |

## Gryn

Väg och tillsätt rätt mängd vatten:

Ris 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Hirs 1 : 3

Linser 1 : 2

Ange vikten utan vätska.

Rör om gryn efter tillagning. Resterande vatten sugs snabbt upp.

## Göra risotto

När du gör risotto tillsätter du vatten 1 : 2. Ange totalvikten med vatten. Du får indikeringen "Rör om" efter ca 15 minuter. Rör om i risotton och tryck på startknappen.

| Program             | Anmärkningar | Form/tillbehör       | Fals |
|---------------------|--------------|----------------------|------|
| Ris/långkornigt ris | max. 0,75 kg | operorerad långpanna | 2    |
| Ris/basmatiris      | max. 0,75 kg | operorerad långpanna | 2    |
| Ris/råris           | max. 0,75 kg | operorerad långpanna | 2    |
| Couscous            | max. 0,75 kg | operorerad långpanna | 2    |
| Hirs                | max. 0,55 kg | operorerad långpanna | 2    |
| Risotto             | max. 2 kg    | operorerad långpanna | 2    |
| Gröna linser        | max. 0,55 kg | operorerad långpanna | 2    |

## Gratänger

| Program                          | Anmärkningar  | Form/tillbehör       | Fals |
|----------------------------------|---------------|----------------------|------|
| Gratäng, tillagade ingredienser* | max. 4 cm hög | Galler + gratängform | 2    |
| Puddingar*                       | max. 4 cm hög | Galler + gratängform | 2    |

\* Du kan flytta färdigtiden för programmet

## Fågel

Lägg inte kycklingfiléerna eller kycklingdelarna på varandra i formen.  
Du kan marinera kycklingdelarna i förväg.

| Program                 | Anmärkningar                | Form/tillbehör                    | Fals   |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------|
| Kyckling, färsk         | Totalvikt<br>0,7 - 1,5 kg   | Galler + bakplåt                  | 2      |
| Kycklingdelar, färska   | Styckvikt<br>0,04 - 0,35 kg | Galler + bakplåt                  | 2      |
| Anka, färsk             | Totalvikt<br>1 - 2 kg       | Galler + bakplåt                  | 2      |
| Ånga färsk kycklingfilé | Totalvikt<br>0,2 - 1,5 kg   | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |

## Nötkött

Använd helst en lite större stek till rostbiff.

| Program                                                  | Anmärkningar          | Form/tillbehör | Fals |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|------|
| Stek, färsk*                                             | 1 - 1,5 kg            | Bakplåt        | 2    |
| Rostbiff, färsk, anpassad tillagning /rostbiff, medium** | Totalvikt<br>1 - 2 kg | Bakplåt        | 2    |
| Rostbiff, färsk, anpassad tillagning /rostbiff, blodig** | Totalvikt<br>1 - 2 kg | Bakplåt        | 2    |
| * Du kan flytta färdigtiden för programmet               |                       |                |      |
| ** Bryn på köttet före                                   |                       |                |      |

## Kalvkött

| Program                                    | Anmärkningar | Form/tillbehör   | Fals |
|--------------------------------------------|--------------|------------------|------|
| Stek, färsk /mager stek*                   | 1 - 2 kg     | Galler + bakplåt | 2    |
| Stek, färsk /med kappa*                    | 1 - 2 kg     | Galler + bakplåt | 2    |
| Bringa, fylld*                             | 1 - 2 kg     | Galler + bakplåt | 2    |
| * Du kan flytta färdigtiden för programmet |              |                  |      |

## Fläskkött

Snitta svålen från mitten och utåt innan.

Bogkött ger knaprigast stek.

| Program                                    | Anmärkningar | Form/tillbehör                        | Fals   |
|--------------------------------------------|--------------|---------------------------------------|--------|
| Benfri karré, färsk*                       | 1 - 2 kg     | Galler + bakplåt                      | 2      |
| Knaprig stek, färsk*                       | 0,8 - 2 kg   | Galler + bakplåt                      | 2      |
| Varmkorv*                                  | -            | perforerad +<br>operforerad långpanna | 3<br>1 |
| * Du kan flytta färdigtiden för programmet |              |                                       |        |

## Lammkött

| Program                                          | Anmärkningar | Form/tillbehör   | Fals |
|--------------------------------------------------|--------------|------------------|------|
| Lammfiol, färsk/ benfri, genomstek               | 1 - 2 kg     | Galler + bakplåt | 2    |
| Benfri fiol, färsk, medium, anpassad tillagning* | 1 - 2 kg     | Bakplåt          | 2    |
| * Bryn på köttet före                            |              |                  |      |

## Köttfärslimpa

| Program           | Anmärkningar            | Form/tillbehör | Fals |
|-------------------|-------------------------|----------------|------|
| på färsk köttfärs | Totalvikt<br>0,5 - 2 kg | Bakplåt        | 2    |

## Fisk

Smöra den perforerade långpannan när du lagar fisk.

Lägg inte hel fisk, fiskfiléer eller fiskpinnar på varandra. Ange vikten på tyngsta fisken och försök att få ungefär lika stora delar.

| Program                          | Anmärkningar      | Form/tillbehör                 | Fals   |
|----------------------------------|-------------------|--------------------------------|--------|
| Ånga hel färsk fisk              | 0,3 - 2 kg        | perforerad långpanna + bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga fiskfilé /fiskfilé, färsk   | max. 2,5 cm tjock | perforerad långpanna + bakplåt | 3<br>1 |
| Ånga fiskfilé /fisk, djupfryst   | max. 2,5 cm tjock | perforerad långpanna + bakplåt | 3<br>1 |
| Blåmusslor                       | -                 | perforerad långpanna + bakplåt | 3<br>1 |
| Panerade bläckfiskringar, frysta | 0,5 - 1,25 kg     | Plåt + bakplåtspapper          | 2      |
| Fiskpinnar                       | 0,5 - 1 kg        | Plåt + bakplåtspapper          | 2      |

## Bakverk, desserter

### Baka vetelängd

Jäs degen på 40°C i en halvtimme i ångugnen.

### Göra fruktkompott

Programmet passar bara sten- och kärnfrukt. Väg frukten, tillsätt ca ⅓ av vattnet och tillsätt socker och kryddor som du vill ha det.

### Göra risgrynsgröt

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

### Göra yoghurt

Värm mjölken till 90°C på hällen. Låt den svalna till 40°C. Använder du mjölk med lång hållbarhet, så behövs det inte.

Rör ned två teskedar naturell yoghurt per 1 dl mjölk eller motsvarande mängd yoghurtkultur i mjölken. Häll blandningen i rena glasburkar och täck över.

När du är klar, låt glasen svalna i kylskåpet.

| Program        | Anmärkningar | Form/tillbehör                                   | Fals |
|----------------|--------------|--------------------------------------------------|------|
| Vetelängd      | 0,6 - 1,8 kg | Plåt + bakplåtspapper                            | 2    |
| Sockerkaka     | 0,8 - 2 kg   | Smord springform med kranbotten Ø 26 cm + galler | 2    |
| Fruktkompott*  | -            | Bakplåt                                          | 2    |
| Risgrynsgröt   | -            | Bakplåt                                          | 2    |
| Yoghurt i glas | -            | Glas + perforerad långpanna                      | 2    |

\* Du kan flytta färdigtiden för programmet

### Bröd, småfranska

### Baka bröd

Programmen är till för limpor utan form. Degen får inte vara för lös. Snitta upp bröddegen ca 1 cm djupt med vass kniv före bakningen.

### Låt bröddegen jäsa och grädda

Du får indikeringen ”Snitta brödet” efter ca 20 minuter. Snitta degen och tryck på startknappen.

### Grädda färska småfranskor

Småfranskorna ska vara ungefär lika stora. Ange vikten på en av småfranskorna.

| Program                                | Anmärkningar               | Form/tillbehör        | Fals |
|----------------------------------------|----------------------------|-----------------------|------|
| Mörkt bröd/baka*                       | 0,6 - 2 kg                 | Plåt + bakplåtspapper | 2    |
| Mörkt bröd/jäsa och grädda             | Följ anvisningarna         | Plåt + bakplåtspapper | 2    |
| Rågbröd/baka*                          | 0,6 - 2 kg                 | Plåt + bakplåtspapper | 2    |
| Rågbröd/jäsa och grädda                | Följ anvisningarna         | Plåt + bakplåtspapper | 2    |
| Vitt bröd/baka*                        | 0,4 - 2 kg                 | Plåt + bakplåtspapper | 2    |
| Vitt bröd/jäsa och grädda              | Följ anvisningarna         | Plåt + bakplåtspapper | 2    |
| Småfranskor/baka färska småfranskor*   | Styckvikt<br>0,05 - 0,1 kg | Plåt + bakplåtspapper | 2    |
| Småfranskor/baka av frysta småfranskor | Totalvikt<br>0,2 - 1 kg    | Plåt + bakplåtspapper | 2    |

\* Du kan flytta färdigtiden för programmet

### Uppvärmning

| Program               | Anmärkningar | Form/tillbehör | Fals |
|-----------------------|--------------|----------------|------|
| 1 portion*            | -            | Galler         | 2    |
| 2 portioner*          | -            | Galler         | 2    |
| Tillbehör, tillagade* | -            | Bakplåt        | 2    |
| Grönsaker, tillagade* | -            | Bakplåt        | 2    |

\* Du kan flytta färdigtiden för programmet

| Program                                    | Anmärkningar | Form/tillbehör   | Fals |
|--------------------------------------------|--------------|------------------|------|
| Pizza, baka/tunn pizza*                    | -            | Galler + bakplåt | 3    |
| Pizza, baka/tjock pizza*                   | -            | Galler + bakplåt | 3    |
| * Du kan flytta färdigtiden för programmet |              |                  |      |

## Uptining

Platta till och dela upp i portioner, frys in vid  $-18^{\circ}\text{C}$ . Frys inte in för stora mängder. Uptinade livsmedel håller inte så länge utan förstörs snabbare än färska.

Tina maten i frysförpackningen, på tallrik eller i den perforerade långpannan. Skjut alltid in bakplåten under. Då ligger inte livsmedlet i upptiningsvattnet och enheten förblir ren.

Alla upptiningsprogram är gjorda för råa livsmedel.

Du kan dela maten och ta ut redan upptinade delar ur ångugnen.

Låt maten temperaturutjämnas i ytterligare 5 - 15 minuter efter upptining.



**Hälsorisk!**

Du måste hålla bort vätskan som bildas när du tinar kött och fisk. Den får aldrig komma i kontakt med andra livsmedel. Den kan innehålla bakterier.

Låt ångugnen gå med varmluft på  $180^{\circ}\text{C}$  i 15 minuter efter att du tinat klart.

### Tina fiskfilé

Lägg aldrig fiskfiléerna på varandra.

### Tina hel fågel

Ta av förpackningen innan du tinar.

Låt fågeln stå ett tag efter upptiningen. På stora fåglar (t.ex. babykalkon) kan du ta ur inkråmet efter ca 30 minuter.

### Tina kött

Programmet kan tina grytbitar.

### Tina frukt

Vill du knappt tina frukten, så kan du anpassa slutresultatet.

| Program       | Anmärkningar          | Form/tillbehör                    | Fals   |
|---------------|-----------------------|-----------------------------------|--------|
| Fisk/hel fisk | max. 3 cm tjock       | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Fisk, grillad | max. 2,5 cm tjock     | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Hel fågel     | max. 1,5 kg           | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Kött          | max. styckvikt 1,5 kg | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Bärfrukt      | -                     | perforerad långpanna<br>+ bakplåt | 3<br>1 |

## Special

### Desinficera nappflaskor

Rengör alltid nappflaskorna direkt efter användning med flaskborste. Maskindiska efteråt.

Ställ nappflaskorna i den perforerade långpannan, så att de inte har kontakt.

Efter desinficeringen torkar du nappflaskorna med en ren trasa. Metoden motsvarar vanlig kokning.

### Konservering

Programmet passar för sten- och kärnfrukt samt grönsaker (förutom bönor).

Blanchera pumpan före konservering.

Programmet är gjort för 1-litersburkar. Du måste anpassa slutresultatet om du använder större eller mindre burkar.

Öppna luckan på enheten när programmet är slut, så att tillagningen avstannar. Låt burkarna svalna några minuter i ugnsutrymmet.

Programmet är gjort för fast frukt. Är frukten inte så hård, så kan du anpassa slutresultatet.

### Koka ägg

Picka äggskalen innan du kokar dem. Lägg inte äggen på varandra. Storleken M motsvarar en styckvikt om ca 50 g.

| Program                  | Anmärkningar             | Form/tillbehör               | Fals   |
|--------------------------|--------------------------|------------------------------|--------|
| Desinficera nappflaskor* | -                        | perforerad form              | 2      |
| Konservering             | i 1-litersburkar         | perforerad form<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Ägg/hårdkokta ägg*       | Ägg stl M<br>max. 1,8 kg | perforerad form<br>+ bakplåt | 3<br>1 |
| Ägg/löskokta ägg*        | Ägg stl M<br>max. 1 kg   | perforerad form<br>+ bakplåt | 3<br>1 |

\* Du kan flytta färdigtiden för programmet

## Memory

Med Memory-funktionen kan du spara egna program och få upp dem igen med ett knapptryck. Memory är en praktisk funktion för rätter du lagar ofta.

### Spara inställningar i minnet

1. Ställ in den funktion du vill ha. Starta inte.
2. Håll -knappen intryckt tills du får upp "Memory lagrat" på displayen.

Inställningen är sparad och går att starta närsomhelst.

### Spara ytterligare inställningar

Ställ in igen och spara med -knappen. Enheten skriver över den gamla inställningen.

### Slå på minnesinställning

Du kan starta sparad inställning närsomhelst.

1. Tryck till på -knappen.
2. Tryck på startknappen.

Memory-inställningen startar.

### Ändra inställning

Du kan ändra inställning närsomhelst. Nästa gång du startar Memory-funktionen, så får du upp den sparade inställningen igen.

---

# Barnspärr

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

## Slå på barnspärren

Tryck på -knappen ca 4 sekunder tills du får upp -symbolen.

Kontrollerna är spärrade.

## Slå av barnspärren

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

## OBS!

Även om barnspärren är på, så kan du slå av enheten, slå av signalen med -knappen, pausa funktionen med stoppknappen och ställa timern.

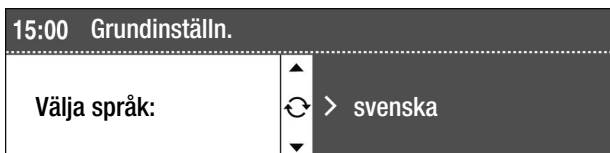
---

# Grundinställningar

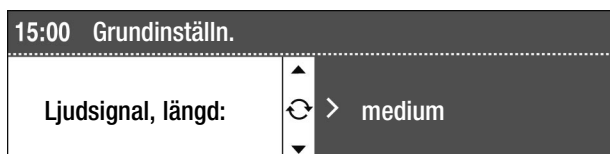
Enheten har olika grundinställningar som är inställda på fabriken. Om du vill kan du ändra grundinställningarna för att passa dina behov.

Vill du återställa ändringarna, så kan du återställa fabriksinställningarna.

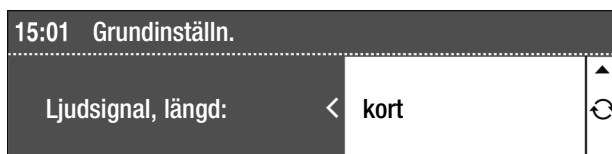
Enheten ska vara av.



1. Tryck på -knappen i ca 4 sekunder tills du får upp "Välja språk" på displayen.



2. Vrid vredet tills du får fram den inställning du vill ha.



3. Markera värdet genom att trycka på >-knappen.

4. Vrid vredet tills du får fram det värde du vill ha.

5. Gå ur grundinställningarna genom att trycka på i-knappen i ca 4 sekunder.

Ändringen är sparad.

Du kan ändra följande grundinställningar:

| Grundinställning              | Funktion                                                    | Möjliga inställningar                                                                              |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Välja språk                   | Ändrar språket på displayen                                 | Du kan välja mellan 30 olika språk                                                                 |
| Ljudsignal, längd             | Ställer in signaltiden vid funktionsslut                    | kort<br>medium<br>lång                                                                             |
| Knappton                      | Slår på eller av tonen vid knapptryck                       | av<br>på                                                                                           |
| Displayljusstyrka             | Ändra displayljusstyrka                                     | dag<br>medel<br>natt                                                                               |
| Kontrast                      | Ändra displaykontrast                                       | 7 lägen<br>–  + |
| Klockdisplay                  | Visa klockan när enheten är av                              | av<br>analog 1<br>analog 2<br>analog 3<br>digital                                                  |
| Slå på igen när luckan stängs | Du slipper starta om när du stängt luckan                   | av<br>automatiskt                                                                                  |
| Ställs in individuellt        | Öka på eller minska slutresultaten i alla program           | 7 lägen<br>–  + |
| Visa logga                    | Slår på eller av visningen av loggan när du slår på enheten | på<br>av                                                                                           |

| Grundinställning                  | Funktion                                                                                                                                                                             | Möjliga inställningar                                         |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Vattenhårdhet                     | Ställer in vattenhårdheten för avkalkningsindikeringen                                                                                                                               | avhärdat<br>1 -mjukt<br>2 -medel<br>3 -hårt<br>4 -mycket hårt |
| Uppvärmningssignal ångning        | Indikerar slutet av uppvärmningen vid ugnsfunktioner med ånga                                                                                                                        | av<br>på                                                      |
| Återställa fabriksinställningarna | Återställer enheten till fabriksinställningarna:<br>- alla ändringar av grundinställningarna blir raderade<br>- Memory-funktionen blir raderad<br>- enheten gör om autokalibreringen | återställ inte<br>återställ                                   |

## Automatisk avstängning

Rör du inte inställningarna på ett par timmar, så slår den automatiska avstängningen av enheten. Du får upp texten "Automatisk avstängning" på displayen.

Tryck på någon av knapparna, så slår du av den automatiska avstängningen. Nu kan du ställa in igen.

---

# Skötsel och rengöring

Kapitlet ger dig information om

- Hur du rengör och sköter enheten
- Rengöringsmedel och hjälpmedel
- Rengöringsfunktionen
- Avkalkningsfunktionen



Risk för kortslutning!

Rengör inte enheten med högtryckstvätt eller ångtvätt.

## Obs!

Ytskador! Använd aldrig

- starka eller skurande rengöringsmedel,
- ugnrensning,
- etsande, klorhaltiga eller aggressiva rengöringsmedel,
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.

Får du sådana medel på fronten, torka genast bort det med fuktig trasa.

Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten svalnat. Fastbrända rester är mycket svårare att få bort.

Använd rengöringsfunktionen om det är jättesmutsigt (se kapitlet: Rengöringsfunktion).

Salt är väldigt aggressivt och kan ge rostskador. Ta bort rester av stark sås (ketchup, senap) och salt mat direkt när ugnsutrymmet svalnat.

## Disksvamp

Den medföljande disksvampen har mycket bra sugförmåga. Använd bara disksvampen för att rengöra ugnsutrymmet och ta bort restvattnet från ånginsats.

Skölj ur disksvampen ordentligt före första användning. Disksvampen går att tvätta i tvättmaskin (vittvätt).

## Mikrofiberduk

Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt och aluminium (best.nr 460 770, finns även att köpa online i eShop). Den tar bort rinnande och fet smuts i ett enda arbetsmoment.

## Rengöringsmedel

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Produktens utsida</b>          | Diskmedel och varmvatten - eftertorka med mjuk trasa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>med aluminiumfront</b>         | Milt fönsterrengöringsmedel - torka ytorna i sidled utan tryck med mjuk fönstertrasa eller luddfri mikrofiberduk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>med front i rostfritt stål</b> | Diskmedel och varmvatten - eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt<br>Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Ugnsutrymmets insida</b>       | Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning<br>Använd den medföljande disksvampen eller mjuk diskborste. Använd inte skurbollar eller -svampar! Ugnen kan rosta<br>Sitter smutsen hårt, använd bara den ugsnrengöringsgel som service rekommenderar (best.nr 463582, finns även att köpa online i eShop). Följ tillverkarens anvisningar. Annan ugsnrengöring kan ge skador på enheten<br>Ugnsbelysning, lucktätning, lampa och ånginsats får inte komma i kontakt med gelen. Låt verka max. 12 timmar, slå inte på enheten under den tiden. Spola sedan av ugsnutrymmet ordentligt med vatten (t.ex. med sprayflaska), så att alla gelrester försvinner |
| <b>Ånginsats</b>                  | Varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Lucktätningen</b>              | Varmt vatten och diskmedel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Vattentanken</b>               | Använd diskmedel och varmvatten, tål inte maskindisk!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tankschakt</b>                 | Torka torrt efter varje användning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Tanklockspackningen</b>        | Torka av efter varje användning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Ugnsstegar</b>                 | rengör med diskmedel och varmvatten eller maskindiska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Luckglas</b>                   | Glasrengöring                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tillbehör</b>                  | Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med diskborste eller svamp eller maskindiska<br>Missfärgning på grund av stärkelserika livsmedel (t.ex.ris), rengör med ättikslösning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

# Rengöringsfunktionen

Rengöringsfunktionen löser upp smutsen i ugnsutrymmet med ånga. Du kan sedan lätt ta bort den.

Rengöringsfunktionen tar ca 30 minuter.

## Obs!

Avbryter du rengöringsfunktionen, så spärrar enheten. Vänta till efter 1:a och 2:a sköljningen innan du använder enheten igen, så att det inte finns några diskmedelsrester kvar.

## Förberedelser

Låt ugnen svalna och ta ur tillbehören. Rengör ånginsatsen med den medföljande disksvampen.

Fyll vattentanken till max-markeringen. Droppa en droppe diskmedel i ånginsatsen på ungsbotten.

## Slå på rengöringsfunktionen

1. Tryck på clean-knappen.

Displayen visar "Rengöring".

2. Tryck på startknappen.

Rengöringsfunktionen startar. Ugnsbelysningen är av.

## 1:a sköljningen

Enheten ger signal efter ca 30 minuter. Displayen visar "Töm insatsen och torka ur enheten".

1. Ta ut ugnsstegarna ur ugnsutrymmet och rengör (se kapitlet: Ta ur ugnsstegarna).
2. Ta bort upplöst smuts i ugn och ånginsats med mjuk diskborste och disksvamp.
3. Fyll ev. vattentanken med vatten och skjut in den igen.
4. Tryck på startknappen.  
Ugnen sköljs ur. Displayen visar "1:a sköljning".

## 2:a sköljningen

Lite senare får du upp "Töm insatsen".

1. Skölj ur disksvampen ordentligt.
2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
3. Tryck på startknappen.  
Ugnen sköljs ur. Displayen visar "2:a sköljning".  
Efter andra sköljningen får du upp "Töm insatsen".
4. Tryck på stoppknappen.

## Ta bort restvattnet

Ta bort restvattnet i ånginsatsen med disksvampen. Torka ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.

## Slå av rengöringsfunktionen

1. Håll stoppknappen intryckt.

Rengöringsfunktionen slår av.

Skölj ur enheten 2 ggr vid avbrott, så att det inte finns några diskmedelsrester kvar.

2. Tryck på startknappen.

Displayen visar "Töm insatsen och torka ur enheten".

Följ beskrivningen i avsnittet "1:a sköljning".

---

## Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera. Meddelandet "Avkalka enheten" påminner dig.

Avkalkningen tar ca 30 minuter.

Du slipper avkalka om du bara använder avhärdat vatten.

### Obs!

Avbryter du avkalkningsfunktionen, så spärrar enheten. Vänta till efter 1:a och 2:a sköljningen innan du använder enheten igen, så att det inte finns några avkalkningsrester kvar.

## Avkalkningsmedel

Använd bara det flytande avkalkningsmedel som service rekommenderar (best.nr 311138, finns även att köpa online i eShop). Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.

1. Blanda 3 dl vatten och 0,6 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Töm vattentanken och häll i avkalkninglösningen.

### Varning!

Var försiktig så att du inte häller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Om det händer, skölj bort lösningen direkt med vatten.

## Börja avkalkningen

Enheten måste ha svalnat helt.

1. Tryck på clean-knappen.  
Displayen visar "Rengöring".
2. Vrid vredet tills du får upp "Avkalkning".
3. Tryck på startknappen.  
Avkalkningen börjar. Ugnsbelysningen är av.

## 1:a sköljningen

Enheten ger signal efter ca 30 minuter. Displayen visar "Töm insatsen och fyll vattentanken".

1. Ta bort avkalkningen ur ånginsatsen med den medföljande disksvampen.
2. Skölj ur vattentanken ordentligt, fyll på vatten och skjut in den igen.
3. Tryck på startknappen.  
Ugnsen sköljs ur. Displayen visar "1:a sköljning".

## 2:a sköljningen

Lite senare får du upp "Töm insatsen".

1. Skölj ur disksvampen ordentligt.
2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
3. Tryck på startknappen.  
Ugnsen sköljs ur. Displayen visar "2:a sköljning".

Efter andra sköljningen får du upp "Töm insatsen".

4. Tryck på stoppknappen.

## Ta bort restvattnet

Ta bort restvattnet i ånginsatsen med disksvampen. Torka ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.

## Avbryta avkalkningen

1. Håll stoppknappen intryckt.  
Avkalkningen slår av.

Skölj ur enheten 2 ggr vid avbrott, så att det inte finns några avkalkningsrester kvar.

2. Tryck på startknappen.  
Displayen visar "Töm insatsen och fyll vattentanken".

Följ beskrivningen i avsnittet "1:a sköljning".

## Bara kalka av ånginsatsen

Vill du inte kalka av hela enheten, utan bara ånginsatsen i ugnsutrymmet, kan du också använda avkalkningsfunktionen.

Den enda skillnaden:

1. Blanda 1 dl vatten och 0,2 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Fyll ånginsatsen helt med avkalkningslösning.
3. Fyll vattentanken med rent vatten.
4. Slå på avkalkningsfunktionen enligt beskrivningen.

Du kan även kalka av ånginsatsen manuellt utan funktionen.

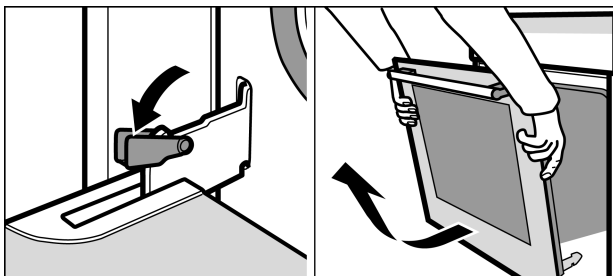
## Haka av och hänga på ugnsluckan



Du kan haka av ugnsluckan, så att du lättare kommer åt att rengöra.

Skaderisk!

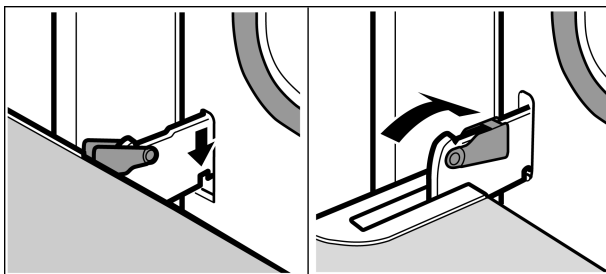
- Gångjärnen till ugnsluckan kan slå igen med stor kraft. Vrid alltid de båda låsningarna för att hänga på och haka av luckan till anslaget.
- Hakar du av luckan utan att de båda låsningarna är vridna till anslaget, så kan gångjärnet slå igen. Ta aldrig i gångjärnet. Kontakta service.



1. Öppna luckan helt.
2. Lossa spärrarna till vänster och höger.
3. Vinkla ugnsluckan en aning.  
Ta tag upptill på vänster och höger sida med båda händerna. Stäng luckan en aning och dra ut den.

## Haka på ugnsluckan

Haka på luckan igen efter rengöringen.

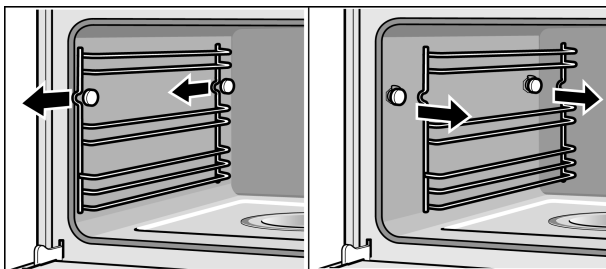


1. Sätt gångjärnen i öppningarna på vänster och höger sida av ugnsutrymmet. Gångjärnen ska snäppa fast på båda sidorna.
2. Öppna luckan helt och fäll upp spärrarna.
3. Stäng luckan.

---

## Rengöra ugnsstegarna

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.



Dra ugnsstegarna framåt och ta ut dem.

Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp eller -borste. Ugnsstegarna går även att maskindisika.

## Sätta i ugnsstegarna

Sätt i ugnsstegen bak- och framtill och skjut den sedan bakåt tills den hakar i.

Ugnsstegarna passar bara på sin respektive sida.

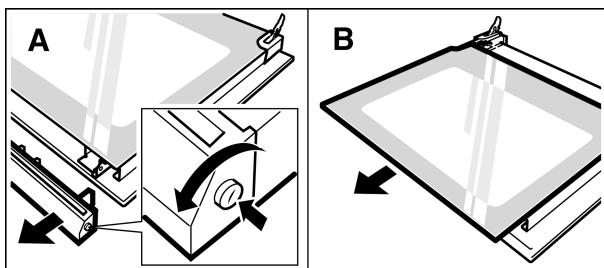
## Rengöra luckglasen

Du kan ta bort innerglaset i luckan på enheten, så att du kan göra rent bättre.

### Obs!

Använd inte enheten förrän luckglas och lucka är på plats som de vara ska igen.

1. Ta bort luckan på enheten och lägg den med handtaget ned på en handduk.



2. Skruva bort skyddet upptill på luckan. Lossa skruvarna på vänster och höger sida. (Bild A)
3. Dra ur luckglaset. (Bild B)

Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

## Sätta i luckglasen

1. Skjut i luckglaset igen.  
Se till så att den blanka sidan är utåt och den påtryckta inåt.
2. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
3. Haka på ugnsluckan igen.

# Felsökning

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Följ anvisningarna nedan innan du ringer service.

Det är bara utbildad servicetekniker som får göra reparationer. Felaktiga reparationer kan innebära stor risk för användaren.

| Fel                                                                                 | Möjlig orsak                                           | Anmärkning/Åtgärd                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Enheten fungerar inte                                                               | Kontakten sitter inte i                                | Elanslut enheten                                                                     |
|                                                                                     | Strömavbrott                                           | Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar                                           |
|                                                                                     | Trasig säkring                                         | Kolla i proppskåpet om säkringen till enheten är OK                                  |
|                                                                                     | Felanvändning                                          | Slå av säkringen till enheten i proppskåpet och slå på igen efter ca 10 sekunder     |
| Enheten går inte att starta                                                         | Luckan är inte helt stängd                             | Stäng luckan                                                                         |
| Enheten går inte att starta, du får upp "Rengöring" eller "Avkalkning" på displayen | Rengörings- resp. avkalkningsfunktionen avbröts        | Skölj ur enheten 2 ggr (se kapitlet Avbryta rengöringsfunktionen resp. avkalkningen) |
| Displayen visar "Klocka"                                                            | Strömavbrott                                           | Ställ klockan igen (se kapitlet Tidsfunktioner)                                      |
| Enheten är inte på. Displayen visar en tid                                          | Någon har kommit åt vredet av misstag                  | Tryck på stoppknappen                                                                |
|                                                                                     | Du har inte tryckt på startknappen efter inställningen | Tryck på startknappen eller radera inställningen med stoppknappen                    |
| Displayen visar "Automatisk avstängning"                                            | Automatisk avstängning är på                           | Tryck på någon av knapparna                                                          |
| Du får upp "Fyll på vattentanken" fast den är full                                  | Vattentanken är inte inskjuten ordentligt              | Skjut in vattentanken så att den snäpper fast                                        |
|                                                                                     | Indikeringssystemet fungerar inte                      | Kontakta service                                                                     |

| Fel                                                                                                                                     | Möjlig orsak                                                           | Anmärkning/Åtgärd                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du får upp "Fyll på vattentanken" fast den inte är tom än resp. vattentanken är tom, men du får ingen indikering "Fyll på vattentanken" | Vattentanken är smutsig. Flottörerna i nivåmätningen har fastnat       | Skaka om och rengör vattentanken. Lossar inte avlagringarna, beställ ny vattentank hos service                                                                                                              |
| Vattentanken töms utan vettig anledning. Det rinner över i ånginsatsen                                                                  | Vattentanken är inte ordentligt stängd                                 | Sätt på locket och se till så att det snäpper fast                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                         | Tanklockspackningen är smutsig                                         | Rengör packningen                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                         | Tanklockspackningen är trasig                                          | Beställ ny vattentank hos service                                                                                                                                                                           |
| Ånginsatsen har kokat torrt fast vattentanken är full                                                                                   | Vattentanken är inte inskjuten ordentligt                              | Skjut in vattentanken så att den snäpper fast                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                         | Tilloppet är igensatt                                                  | Avkalka enheten. Kontrollera om du har ställt in rätt vattenhårdhet                                                                                                                                         |
| Displayen visar "Töm tanken/rengöra?"                                                                                                   | Enheten har inte varit använd på min. 2 dagar och vattentanken är full | Töm och rengör vattentanken. Töm alltid vattentanken efter tillagning                                                                                                                                       |
| Det "ploppar" till vid tillagningen.                                                                                                    | Ångan ger en termisk ljudeffekt på djupfryst                           | Det är normalt                                                                                                                                                                                              |
| Vid ångning uppstår extremt mycket ånga                                                                                                 | Enheten blir autokalibrerad                                            | Det är normalt                                                                                                                                                                                              |
| Vid ångning uppstår hela tiden extremt mycket ånga                                                                                      | Enheten kan inte autokalibrera om tillagningstiden är för kort         | Återställ enheten till fabriksinställningarna (se kapitlet Grundinställningar). Slå sedan på 20 minuter ångning på 100°C                                                                                    |
| Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning                                                                               |                                                                        | Det är normalt                                                                                                                                                                                              |
| Enheten ångar inte som den ska                                                                                                          | Enheten är igenkalkad.                                                 | Kör avkalkningsprogrammet                                                                                                                                                                                   |
| Displayen visar felmeddelande E                                                                                                         | Tekniskt fel.                                                          | Tryck på  -knappen för att radera felmeddelandet, ställ ev. om klockan. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta service |

| Fel                                                   | Möjlig orsak                                        | Anmärkning/Åtgärd                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Displayen visar felmeddelande E011                    | En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat | Tryck på ☒-knappen för att radera felmeddelandet.<br>Tryck på var och en av knapparna och kontrollera om de är rena |
| Enheten slår av uppvärmningen. Displayen visar "Demo" | Du har kommit åt en knappkombination                | Slå av strömmen och slå på den igen efter 10 sekunder. Tryck 4 sekunder på ⏻-knappen inom 2 minuter.                |

## Byta ugnslampa



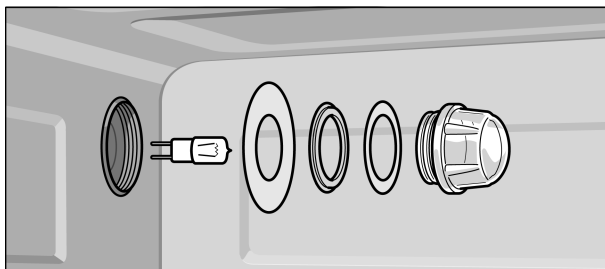
Värmebeständiga halogenlampor 230 V/25 W med tätningar kan du beställa av service. Ange enhetens E- och FD-nummer.

Risk för brännskador!

Låt ugn och ugnsbelysning svalna innan du byter ugnslampa.

Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen, annars sänker du livslängden på lampan.

1. Slå av säkringen i proppskåpet eller dra ur kontakten.
2. Dra ut lampglaset åt vänster.
3. Dra ut lampan och byt ut den mot samma lamptyp.
4. Sätt i de nya tätningarna och klämringen till lampglaset i rätt ordning.



5. Skruva fast lampglaset med tätningarna igen.
6. Elanslut enheten igen och ställ klockan igen.

Använd aldrig enheten utan lampglas eller tätningar.

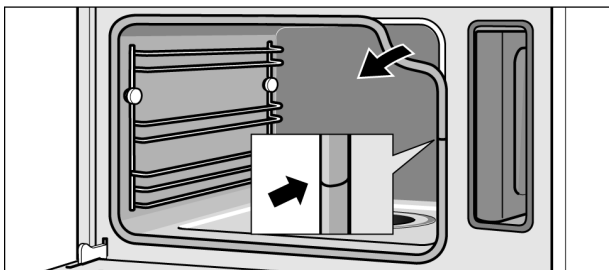
Byt lampglas resp. tätningar om de är trasiga.

Ange enhetens E- och FD-nummer för service.

### Byta lampglas eller tätningar

## Byta lucktätning

Om tätningslisten i ytterkant av ugnsutrymmet är trasig, byt den. Nya tätningar beställer du av service. Ange enhetens E- och FD-nummer.



1. Öppna luckan.
2. Dra av den gamla tätningslisten.
3. Sätt i den nya lucktätningen på ett ställe och peta i den runtom. Skarven ska sitta på sidan.
4. Kontrollera igen att lucktätningen sitter ordentligt i hörnen.

## Service

Kräver enheten reparation, kontakta service. Du hittar adress och telefonnummer till närmaste serviceverkstad i telefonkatalogen. Kundtjänst kan även tala om vilken serviceverkstad som finns närmast dig.

## E- och FD-nummer

Ange alltid enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) vid service. Typskylten med numren ser du nedtill på vänster sida när du öppnar luckan. Fyll i uppgifterna här direkt, så slipper du leta efter dem om det blir fel på enheten.

E-nr

FD-nr

Service 🏠

---

# Energispar- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt och hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

---

## Spara effekt

Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.

Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.

## Gräddning

Använd mörka, svartlackerade eller emailjerade bakformar. De tar upp värmen bäst.

Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ångugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan även skjuta in 2 avlånga formar bredvid varandra.

Vid längre tillagningstider kan du slå av ångugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

## Ånga

Vid ångning kan du använda flera falsar samtidigt. Har du maträtter med olika tillagningstider, sätt in den med längsta tiden först.

---

## Miljöåtervinning



Lämna förpackningen till miljöåtervinning.

Enheten är märkt i enlighet med EG-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

---

# Tabeller och tips

I tabellerna finns rätter som passar för tillagning i ångugn. Här kan du se vilken ugnsfunktion, vilket tillbehör och vilken tillagningstid som passar bäst. Står det inget annat, gäller anvisningarna insättning i kall enhet.

## Tillbehör

Använd bifogade tillbehör.

Vid ångkokning i perforerad långpanna, skjut in bakplåten under. Den fångar upp droppande vätska.

## Form

Ställ alltid formen mitt på gallret.

Formarna ska vara värme- och ångbeständiga. Tillagningstiden blir längre i tjocka formar.

Täck alltid livsmedel du normalt tillagar i vattenbad med folie (t.ex. när du smälter choklad).

---

## Ånga

Ångning är ett väldigt skonsamt matlagningssätt. Ångan omsluter maträtterna och förhindrar att livsmedlen tappar näring. Tillagningen kräver inte övertryck. Maten behåller sin form, färg och arom.

## Tillagningstider och -mängder

Tillagningstiderna vid ångning är beroende av storleken på delarna, men oberoende av totalmängden. Enheten kan ångkoka maximalt 2 kg.

Följ de angivna styckstorlekarna i tabellerna. Kör du mindre delar, så kortar du tillagningstiden, kör du större, så förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad påverkar också tillagningstiden. De angivna värdena är bara riktvärden.

## Fördela livsmedlet jämnt

Fördela alltid livsmedlen jämnt i formen. Är lagren olika tjocka, blir tillagningen ojämn.

## Tryckkänsliga livsmedel

Lägg inte tryckkänslig mat för högt i formen. Använd hellre två långpannor.

## Menytillagning

Du kan ånga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra. Ställ först in den mat som har längst tillagningstid i enheten och sätt in övriga på matchande tider. Så blir all mat färdig samtidigt.

Totala tillagningstiden blir längre vid menytillagning eftersom det försvinner lite ånga när du öppnar luckan som enheten sedan måste kompensera.

## Varmluft

Varmluftsfunktionen är suverän för söta och pikanta bakverk, grytstekar och olika slags kakor.

## Varmluft + ånga

Ugnsfunktionen varmluft + ånga och passar bra för stekar, kyckling och bakverk som vetebröd och bröd.

Stekar och kyckling blir knapriga utanpå och saftiga inuti. Dessutom förlorar köttet mindre av sin vikt.

Bakverk som vetebröd och bröd får en väldigt fin, glänsande yta och torkar inte ur.

## Grönsaker

Häll grönsakerna i den perforerade långpannan skjut in den på fals 3. Skjut in bakplåten under på fals 1. Droppande vätska fångas upp.

| Livsmedel         | Styckstorlek | Tillbehör            | Funktion | Temperatur °C | Tillagningstid i minuter |
|-------------------|--------------|----------------------|----------|---------------|--------------------------|
| Kronärtskockor    | hela         | perforerad + bakplåt | Ånga     | 100           | 30 - 35                  |
| Blomkål           | hela         | perforerad + bakplåt | Ånga     | 100           | 30 - 40                  |
| Blomkål           | buketter     | perforerad + bakplåt | Ånga     | 100           | 10 - 15                  |
| Broccoli          | buketter     | perforerad + bakplåt | Ånga     | 100           | 8 - 10                   |
| Ärter             | —            | perforerad + bakplåt | Ånga     | 100           | 5 - 10                   |
| Fänkål            | skivor       | perforerad + bakplåt | Ånga     | 100           | 10 - 14                  |
| * Förvärm enheten |              |                      |          |               |                          |

| Livsmedel                                                | Styckstorlek                | Tillbehör                                       | Funktion           | Temperatur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>minuter |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|---------------|----------------------------------|
| Fyllda grönsaker<br>(zucchini,<br>aubergine,<br>paprika) | Förväll inte<br>grönsakerna | bakplåt på fals 2                               | Varmluft +<br>ånga | 160 - 180     | 15 - 30                          |
| Grönsakshack                                             | —                           | 1,5 l-form i<br>vattenbad + galler<br>på fals 2 | Ånga               | 100           | 50 - 70                          |
| Gröna bönor                                              | —                           | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 15 - 20                          |
| Morötter                                                 | skivor                      | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 10 - 20                          |
| Kålrabbi                                                 | skivor                      | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 15 - 20                          |
| Purjolök                                                 | skivor                      | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 4 - 6                            |
| Mangold                                                  | strimlad                    | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100*          | 8 - 10                           |
| Sparris, grön                                            | hela                        | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100*          | 7 - 12                           |
| Sparris, vit                                             | hela                        | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100*          | 10 - 15                          |
| Spenat                                                   | —                           | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100*          | 2 - 3                            |
| Romanesco                                                | buketter                    | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 8 - 10                           |
| Brysselkål                                               | buketter                    | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 20 - 30                          |
| Rödbetor                                                 | hel                         | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 40 - 50                          |
| Rödkål                                                   | i strimlor                  | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 30 - 35                          |
| Vitkål                                                   | i strimlor                  | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 25 - 35                          |
| Zucchini                                                 | skivor                      | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 2 - 3                            |
| Sugar snaps                                              | —                           | perforerad + bakplåt                            | Ånga               | 100           | 8 - 12                           |
| * Förvärm enheten                                        |                             |                                                 |                    |               |                                  |

## Tillbehör och baljväxter

Tillsätt vatten resp. vätska enl. angivet förhållande.  
Exempel: 1 : 1,5 = per 100 g ris, tillsätt 1,5 dl vätska.

Du kan sätta in den operforerade långpannan på vilken fals du vill.

| Livsmedel                 | Förhållande/<br>anvisning | Tillbehör/fals                            | Funktion | Tempera-<br>tur °C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|---------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|----------|--------------------|-------------------------------|
| Skalpotatis               | medelstor                 | perforerad (fals 3)<br>+ bakplåt (fals 1) | Ånga     | 100                | 35 - 45                       |
| Skalad potatis            | klyftad                   | perforerad (fals 3)<br>+ bakplåt (fals 1) | Ånga     | 100                | 20 - 25                       |
| Potatisgratäng            | -                         | bakplåt (fals 2)                          | Varmluft | 170 - 180          | 35 - 45                       |
| Råris                     | 1 : 1,5                   | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 30 - 40                       |
| Långkornigt ris           | 1 : 1,5                   | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 20 - 30                       |
| Basmatiris                | 1 : 1,5                   | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 20 - 30                       |
| Förvällt ris              | 1 : 1,5                   | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 15 - 20                       |
| Gröna linser              | 1 : 2                     | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 30 - 45                       |
| Vita bönor, blötlagda     | 1 : 2                     | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 65 - 75                       |
| Couscous                  | 1 : 1                     | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 6 - 10                        |
| Rostat speltvete,<br>malt | 1 : 2,5                   | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 15 - 20                       |
| Hirs, hel                 | 1 : 2,5                   | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 25 - 35                       |
| Matvete, helt             | 1 : 1                     | långpanna                                 | Ånga     | 100                | 60 - 70                       |
| Kroppkakor                | -                         | perforerad (fals 3)<br>+ bakplåt (fals 1) | Ånga     | 95                 | 20 - 25                       |

## Kött, fågel, fisk

Skjut in galler och bakplåt tillsammans på en fals.

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

Ugnsfunktionen varmluft + ånga gör köttet saftigt inuti och knaprigt utanpå.

### Fågel

| Livsmedel      | Mängd/<br>vikt | Tillbehör               | Fals   | Funktion           | Tempera-<br>tur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>minuter |
|----------------|----------------|-------------------------|--------|--------------------|--------------------|----------------------------------|
| Kyckling, hel  | 1,2 kg         | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 180 - 190          | 50 - 60                          |
| Kycklinghalvor | å 0,4 kg       | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 180 - 190          | 35 - 45                          |
| Kycklingbröst  | å 0,15 kg      | perforerad<br>+ bakplåt | 3<br>1 | Ånga               | 100                | 15 - 25                          |
| Kycklingdelar  | å 0,12 kg      | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 180 - 200          | 20 - 35                          |
| Anka, hel      | 2 kg           | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 170                | 60 - 80                          |
|                |                |                         |        | Varmluft           | 210                | 15 - 20                          |
| Ankbröst*      | å 0,35 kg      | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 170 - 180          | 10 - 15                          |
| Kalkonrullader | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 150 - 160          | 70 - 90                          |
| Kalkonbröst    | 1 kg           | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 150 - 160          | 60 - 80                          |
| * bryn före    |                |                         |        |                    |                    |                                  |

## Nötkött

| Livsmedel                  | Mängd/<br>vikt | Tillbehör           | Fals | Funktion    | Tempera-<br>tur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>minuter |
|----------------------------|----------------|---------------------|------|-------------|--------------------|----------------------------------|
| Nötkstek*                  | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt | 2    | Uppvärmning | 140 - 150          | 100 - 140                        |
| Oxfilé, medium*            | 1 kg           | Galler +<br>bakplåt | 2    | Uppvärmning | 170 - 180          | 20 - 28                          |
| platt rostbiff,<br>medium* | 1 kg           | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft    | 170 - 180          | 40 - 55                          |
| Rostbiff, medium*          | 1 kg           | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft    | 170 - 180          | 45 - 60                          |

\* bryn före

## Kalvkött

| Livsmedel         | Mängd/<br>vikt | Tillbehör           | Fals | Funktion        | Tempera-<br>tur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>minuter |
|-------------------|----------------|---------------------|------|-----------------|--------------------|----------------------------------|
| Kalvstek          | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft + ånga | 160 - 180          | 50 - 70                          |
| Kalvrygg*         | 1 kg           | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft + ånga | 160 - 180          | 15 - 25                          |
| Kalvbringa, fylld | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft + ånga | 140 - 160          | 75 - 120                         |

\* bryn före

# Fläskkött

| Livsmedel                           | Mängd/<br>vikt | Tillbehör           | Fals | Funktion           | Tempera-<br>tur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>min. |
|-------------------------------------|----------------|---------------------|------|--------------------|--------------------|-------------------------------|
| Stek, utan svål<br>(t.ex. karrébit) | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft +<br>ånga | 170 - 180          | 70 - 80                       |
| Fläskstek med svål<br>(knaperstek)  | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt | 2    | Ånga               | 100                | 20 - 25                       |
|                                     |                |                     |      | Varmluft +<br>ånga | 140 - 160          | 40 - 50                       |
|                                     |                |                     |      | Varmluft           | 210 - 220          | 20                            |
| Fläskfilé *                         | 0,5 kg         | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft +<br>ånga | 160 - 180          | 20 - 30                       |
| Filé i smördeg                      | 1 kg           | Bakplåt             | 2    | Varmluft +<br>ånga | 180 - 200          | 40 - 60                       |
| Kassler med ben                     | 1 kg           | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft +<br>ånga | 120 - 140          | 60 - 70                       |
| Kassler                             | i skivor       | Bakplåt             | 2    | Ånga               | 100                | 15 - 20                       |
| Helgskinka                          | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft +<br>ånga | 170 - 180          | 70 - 80                       |
| * bryn före                         |                |                     |      |                    |                    |                               |

# Övrigt

| Livsmedel                | Mängd/<br>vikt        | Tillbehör           | Fals | Funktion           | Tempe-<br>ratur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>minuter |
|--------------------------|-----------------------|---------------------|------|--------------------|--------------------|----------------------------------|
| Köttfärslimpa            | på 0,5 kg<br>köttfärs | Bakplåt             | 2    | Varmluft +<br>ånga | 140 - 150          | 45 - 60                          |
| Rådjurssadel med<br>ben* | 0,6-0,8 kg            | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft +<br>ånga | 150 - 170          | 15 - 30                          |
| Lammfiol, utan<br>ben    | 1,5 kg                | Galler +<br>bakplåt | 2    | Varmluft +<br>ånga | 170 - 180          | 60 - 80                          |
| * bryn före              |                       |                     |      |                    |                    |                                  |

| Livsmedel                     | Mängd/<br>vikt | Tillbehör               | Fals   | Funktion           | Tempe-<br>ratur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>minuter |
|-------------------------------|----------------|-------------------------|--------|--------------------|--------------------|----------------------------------|
| Lammsadel med<br>ben*         | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 160 - 170          | 15 - 25                          |
| Kanindelar                    | 1,5 kg         | Galler +<br>bakplåt     | 2      | Varmluft +<br>ånga | 150 - 160          | 40 - 60                          |
| Wienerkorv                    | —              | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga               | 80 - 85            | 12 - 18                          |
| Tysk fläsk- eller<br>kalvkorv | —              | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga               | 80 - 85            | 15 - 20                          |
| * bryn före                   |                |                         |        |                    |                    |                                  |

## Fisk

| Livsmedel                   | Mängd/<br>vikt            | Tillbehör               | Fals   | Funktion | Tempe-<br>ratur °C | Tillag-<br>ningstid i<br>minuter |
|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|--------|----------|--------------------|----------------------------------|
| Dorada, hel                 | á 0,3 kg                  | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga     | 80 - 90            | 15 - 25                          |
| Doradafilé                  | á 0,15 kg                 | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga     | 80 - 90            | 10 - 20                          |
| Fiskterrin                  | 1,5 l-form i<br>vattenbad | Galler                  | 2      | Ånga     | 70 - 80            | 40 - 80                          |
| Forell, hel                 | á 0,2 kg                  | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga     | 80 - 90            | 12 - 15                          |
| Torskfilé                   | á 0,15 kg                 | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga     | 80 - 90            | 10 - 14                          |
| Laxfilé                     | á 0,15 kg                 | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga     | 100                | 8 - 10                           |
| Musslor                     | 1,5 kg                    | Bakplåt                 | 2      | Ånga     | 100                | 10 - 15                          |
| Kungsfiskfilé               | á 0,15 kg                 | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga     | 80 - 90            | 10 - 20                          |
| Sjötungsrollader,<br>fyllda | —                         | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | Ånga     | 80 - 90            | 10 - 20                          |

Stektips

|                                                                |                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Använda ugnssteksatsen.                                        | Använder du ugnssteksatsen, så får du optimalt stekresultat och ungen blir inte lika smutsig.<br>Ugnssteksatsen finns som tillbehör hos återförsäljarna (se kapitlet: Ugn och tillbehör).  |
| När är steken klar?                                            | Använd en stektermometer (går att köpa hos återförsäljarna) eller gör ett skedtest. Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den mer tid. |
| 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 mindre stekgryta eller tillsätt mer vätska nästa gång.                                                                                                                                |
| Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.            | Välj större stekgryta eller tillsätt mindre vätska nästa gång.                                                                                                                             |

Anpassad tillagning av kött

Anpassad tillagning är det idealiska sättet att tillaga allt mörkt kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir väldigt saftigt och mörkt.

Sätt in bakplåten i ångugnen och förvärm med ugnsfunktionen anpassad tillagning.

Bryn köttet ordentligt runt om på hällen.

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

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

| Livsmedel          | Mängd          | Tillbehör | Fals | Temperatur °C | Tillagningstid i min. |
|--------------------|----------------|-----------|------|---------------|-----------------------|
| Lammfiol, utan ben | 1 - 1,5 kg     | Bakplåt   | 2    | 80            | 140 - 160             |
| Rostbiff           | 1,5 - 2,5 kg   | Bakplåt   | 2    | 80            | 150 - 180             |
| Fläskfilé          | –              | Bakplåt   | 2    | 80 - 90       | 50 - 70               |
| Fläskmedaljonger   | –              | Bakplåt   | 2    | 80            | 60 - 80               |
| Nötbiffar          | ca 3 cm tjocka | Bakplåt   | 2    | 80            | 40 - 60               |
| Ankbröst           | –              | Bakplåt   | 2    | 80            | 35 - 55               |

## Gratänger, soppingredienser...

| Livsmedel   | Tillbehör                  | Fals   | Funktion        | Tempera-<br>tur °C | Tillagnings-<br>tid i minuter |
|-------------|----------------------------|--------|-----------------|--------------------|-------------------------------|
| Lasagne     | Bakplåt                    | 2      | Varmluft + ånga | 160 - 170          | 35 - 45                       |
| Sufflé      | Portionsformar +<br>galler | 2      | Varmluft + ånga | 180 - 200          | 15 - 25                       |
| Äggstanning | perforerad                 | 2      | Ånga            | 90                 | 15 - 20                       |
| Gnocci      | perforerad +<br>bakplåt    | 3<br>1 | Ånga            | 90 - 95            | 7 - 10                        |

## Desserter, kompott

### Kompott

Väg frukten, tillsätt ca  $\frac{1}{3}$  av vattnet och tillsätt socker och kryddor som du vill ha det.

### Risgrynsgröt

Väg riset och tillsätt 2,5 ggr så mycket mjölk. Häll i ris och mjölk max. 2,5 cm upp i tillbehöret. Rör om efter tillagningen. Resterande mjölk sugs snabbt upp.

### Yoghurt

Värm mjölken till 90°C på hällen. Låt den svalna till 40°C. Använder du mjölk med lång hållbarhet, så behövs det inte.

Rör ned två teskedar naturell yoghurt per 1 dl mjölk eller motsvarande mängd yoghurtkultur i mjölken. Fyll på blandningen i rena glasburkar och tillslut dem.

När du är klar, låt glaset svalna i kylskåpet.

| Livsmedel      | Tillbehör               | Funktion | Tempe-<br>ratur °C | Tillagnings-<br>tid i<br>minuter |
|----------------|-------------------------|----------|--------------------|----------------------------------|
| Kroppkakor     | Bakplåt                 | Ånga     | 100                | 20 - 25                          |
| Crème caramell | Portionsformar + galler | Ånga     | 90 - 95            | 15 - 20                          |

\* Du kan även använda passande program (se kapitlet: Programautomatik).

| Livsmedel                                      | Tillbehör               | Funktion           | Temperatur °C | Tillagnings-<br>tid i<br>minuter |
|------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|---------------|----------------------------------|
| Söta puddingar<br>(t.ex.<br>mannagrynspudding) | Gratängform + galler    | Varmluft +<br>ånga | 160 - 170     | 50 - 60                          |
| Risgrynsgröt*                                  | Bakplåt                 | Ånga               | 100           | 25 - 35                          |
| Yoghurt*                                       | Portionsburkar + galler | Ånga               | 40            | 300 - 360                        |
| 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                          |

\* Du kan även använda passande program (se kapitlet: Programautomatik).

## Kakor, tårter och småkakor

Använd helst mörka bakformar av metall.

Temperatur och tillagningstid beror på smetens mängd och konsistens. Det är därför det finns temperaturintervall 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.

### Formkakor

| Livsmedel                        | Tillbehör                 | Fals | Funktion | Temperatur i °C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|----------------------------------|---------------------------|------|----------|-----------------|-------------------------------|
| Sockerkaka                       | Kransform/<br>avlång form | 2    | Varmluft | 150 - 160       | 60 - 70                       |
| Tårtbotten (sockerkaka)          | Pajform                   | 2    | Varmluft | 150 - 160       | 30 - 45                       |
| Fin fruktkaka,<br>sockerkakssmet | Springform                | 2    | Varmluft | 150 - 160       | 45 - 55                       |
| Rulltårta (2 ägg)                | Pajform                   | 2    | Varmluft | 180 - 190       | 12 - 16                       |

| Livsmedel              | Tillbehör     | Fals | Funktion        | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|------------------------|---------------|------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Rulltårta (6 ägg)      | Springform    | 2    | Varmluft        | 150 - 160       | 25 - 35                |
| Mördegsbotten med kant | Springform    | 2    | Varmluft        | 150 - 160       | 40 - 50                |
| Schweizisk paj         | Springform    | 2    | Varmluft        | 180 - 190       | 35 - 60                |
| Panatone               | Panatone-form | 2    | Varmluft + ånga | 150 - 160       | 35 - 45                |
| Pajer (t.ex. quiche)   | Quicheform    | 2    | Varmluft        | 180 - 190       | 35 - 60                |
| Äppelpaj               | Pajform       | 2    | Varmluft        | 170 - 190       | 35 - 50                |

## Kakor på plåt

| Livsmedel                            | Tillbehör             | Fals | Funktion        | Temperatur i °C | Tillag-ningstid i min. |
|--------------------------------------|-----------------------|------|-----------------|-----------------|------------------------|
| Vetebröd med torr fyllning           | Bakplåt               | 2    | Varmluft + ånga | 150 - 160       | 35 - 45                |
| Vetebröd med saftig fyllning (frukt) | Bakplåt               | 2    | Varmluft        | 150 - 160       | 35 - 45                |
| Rulltårta                            | Bakplåt               | 2    | Varmluft        | 180 - 200       | 10 - 15                |
| Vetelängd (500 g mjöl)               | Plåt + bakplåtspapper | 2    | Varmluft + ånga | 150 - 160       | 25 - 35                |
| Strudel                              | Bakplåt               | 2    | Varmluft + ånga | 160 - 180       | 40 - 60                |
| Lökpaj                               | Bakplåt               | 2    | Varmluft + ånga | 170 - 180       | 30 - 40                |

## Bröd, småfranska

| Livsmedel                                       | Tillbehör                | Fals | Funktion           | Tempera-<br>tur i °C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|-------------------------------------------------|--------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------------------------|
| Vitt bröd (750 g mjöl)                          | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 200 - 210            | 15 - 20                       |
|                                                 |                          |      | Varmluft           | 160 - 170            | 20 - 25                       |
| Surdegsbröd (750 g mjöl)                        | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 200 - 220            | 15 - 25                       |
|                                                 |                          |      | Varmluft           | 150 - 160            | 40 - 60                       |
| Mörkt bröd (750 g mjöl)                         | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 200 - 220            | 15 - 20                       |
|                                                 |                          |      | Varmluft           | 160 - 170            | 25 - 40                       |
| Fullkornsbröd (750 g mjöl)                      | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 200 - 220            | 20 - 30                       |
|                                                 |                          |      | Varmluft           | 140 - 150            | 40 - 60                       |
| Rågbröd (750 g mjöl)                            | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 200 - 220            | 20 - 30                       |
|                                                 |                          |      | Varmluft           | 150 - 160            | 50 - 60                       |
| Småfranskor (degstycken<br>om 70 g)             | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 190 - 200            | 25 - 30                       |
| Ljusa småfranskor, söta<br>(degstycken om 70 g) | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 170 - 180            | 20 - 30                       |

## Småkakor

| Livsmedel     | Tillbehör | Fals | Funktion           | Tempera-<br>tur i °C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|---------------|-----------|------|--------------------|----------------------|-------------------------------|
| Maräng        | Bakplåt   | 2    | Varmluft           | 80 - 90              | 120 - 180                     |
| Nötkakor      | Bakplåt   | 2    | Varmluft           | 140 - 160            | 15 - 25                       |
| Smördegskakor | Bakplåt   | 2    | Varmluft +<br>ånga | 170 - 190            | 10 - 20                       |

| Livsmedel | Tillbehör   | Fals | Funktion | Temperatur i °C | Tillagningstid i min. |
|-----------|-------------|------|----------|-----------------|-----------------------|
| Muffins   | Muffinsplåt | 2    | Varmluft | 170 - 180       | 20 - 30               |
| Maränger  | Bakplåt     | 2    | Varmluft | 170 - 190       | 27 - 35               |
| Småkakor  | Bakplåt     | 2    | Varmluft | 150 - 160       | 12 - 17               |
| Jäsdeggar | Bakplåt     | 2    | Varmluft | 150 - 160       | 15 - 20               |

## Tips vid gräddning

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Om du vill använda ett eget recept när du bakar.</b>                          | Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.                                                                                                                                                                                      |
| <b>Hur du avgör om sockerkakan är färdigräddad.</b>                              | 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.                                                   |
| <b>Kakan sjunker ihop.</b>                                                       | Minska på degspadet nästa gång eller sätt ugnstemperaturen ca 10°C lägre. Följ tiden för omrörningen som anges i receptet.                                                                                                        |
| <b>Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.</b>                        | Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.                                                                                                        |
| <b>Formkakan blir för mörk i det bakre området.</b>                              | Ställ inte formen nära den bakre väggen, utan mitt på tillbehöret.                                                                                                                                                                |
| <b>Kakan är för torr.</b>                                                        | Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Sätt temperaturen ca 10°C högre nästa gång och korta gräddningstiden eller använd kombifunktionen.                              |
| <b>Brödet eller kakan ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).</b> | 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. Följ den gräddningstid som anges i receptet. |
| <b>Kakan eller bakverket är ojämnt gräddat.</b>                                  | Ställ in något lägre temperatur nästa gång.                                                                                                                                                                                       |

# 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 | Funktion        | Tempera-<br>tur °C | Tillag-<br>ningstid<br>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 + Bakplåt | 3    | Uppvärmning     | 170 - 180          | 12 - 15                       |
| * Förvärm 5 minuter         |                  |      |                 |                    |                               |

# Upptining

Platta till livsmedlen eller dela upp i portioner, frys in på -18°C. Frys inte in för stora mängder. Upptinade livsmedel är inte så hållbara, och förstörs snabbare än färska.

Tina maten i frysförpackningen, på tallrik eller i den perforerade långpannan. Skjut alltid in bakplåten under. På så sätt blir inte livsmedlet liggande i upptiningsvattnet och ångugnen förblir ren.

Använd ugnsfunktionen upptining.

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

Låt maten temperaturutjämnas i ytterligare 5 - 15 minuter efter upptining.



### Hälsorisk!

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

Efter upptiningen ska kombiångugnen vara igång i 15 minuter med varmluft i 180 °C.

### Tina kött

Kött som ska paneras tinar du så pass att kryddning och panering fastnar.

### Tina fågel

Ta av förpackningen innan du tinar. Håll alltid av all vätska från upptiningen.

| Livsmedel                               | Mängd/<br>vikt | Tillbehör               | Fals   | Temperatur<br>°C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|-----------------------------------------|----------------|-------------------------|--------|------------------|-------------------------------|
| Kyckling                                | 1 kg           | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | 45 - 50          | 60 - 70                       |
| Kycklingklubbor                         | 0,4 kg         | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | 45 - 50          | 30 - 35                       |
| Blockfrusna grönsaker<br>(t.ex. spenat) | 0,4 kg         | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | 45 - 50          | 20 - 30                       |
| Bär och frukt                           | 0,3 kg         | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | 45 - 50          | 5 - 8                         |
| Fiskfilé                                | 0,4 kg         | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | 45 - 50          | 15 - 20                       |
| Gulasch                                 |                | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | 45 - 50          | 40 - 50                       |
| Nötkött                                 |                | perforerad +<br>bakplåt | 3<br>1 | 45 - 50          | 70 - 80                       |

# Jäsa deg

Ugnsfunktionen jäsning jäser degen avsevärt snabbare än i rumstemperatur.

Du kan sätta in gallret på vilken fals du vill eller försiktigt ställa gallret på ugnsbotten.  
Obs! Repa inte ugnsbotten!

Ställ degskålen på gallret. Täck inte över degen.

| Livsmedel | Mängd | Bunke         | Temperatur<br>°C | Tillagningstid<br>i min. |
|-----------|-------|---------------|------------------|--------------------------|
| Jäsdeg    | 1 kg  | skål + galler | 40               | 20 - 30                  |
| Surdeg    | 1 kg  | skål + galler | 40               | 20 - 30                  |

# Safta

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

Fyll på bären i den perforerade långpannan och skjut in den på fals 3. Skjut in den operforerade långpannan på fals 1 för att fånga upp saften.

Håll sedan över bären i en silduk och pressa ur resten av saften.

| Livsmedel | Tillbehör                   | Fals   | Funktion | Temperatur<br>°C | Tillagningstid<br>i min. |
|-----------|-----------------------------|--------|----------|------------------|--------------------------|
| Hallon    | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga     | 100              | 30 - 45                  |
| Vinbär    | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga     | 100              | 40 - 50                  |

## Konservering

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

Använd endast felfri frukt och grönsaker.

Kontrollera glasburkar, gummiringar, klämmor och fjädrar.

Gör rent gummiringar och glas ordentligt med varmt vatten. Programmet "Desinficera nappflaskor" är även lämpligt till rengöring av glasen.

Ställ glasen i den perforerade långpannan. De får inte ha kontakt med varandra.

Öppna ugnsluckan efter den angivna tillagningstiden.

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

| Livsmedel | Tillbehör                     | Fals | Funktion | Temperatur<br>°C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|-----------|-------------------------------|------|----------|------------------|-------------------------------|
| Grönsaker | 1 liters<br>glaskonservburkar | 2    | Ånga     | 100              | 30 - 120                      |
| Stenfrukt | 1 liters<br>glaskonservburkar | 2    | Ånga     | 100              | 25 - 30                       |
| Kärnfrukt | 1 liters<br>glaskonservburkar | 2    | Ånga     | 100              | 25 - 30                       |

# Djupfrysta produkter

Följ tillverkarrens anvisningar på förpackningen.

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

| Livsmedel                                             | Tillbehör                | Fals | Funktion           | Tempera-<br>tur i °C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|-------------------------------------------------------|--------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------------------------|
| Pommes frites                                         | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft           | 170 - 190            | 25 - 35                       |
| Kroketter                                             | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 18 - 22                       |
| Rösti                                                 | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 25 - 30                       |
| Pasta, färsk, kylvara*                                | Bakplåt                  | 2    | Ånga               | 100                  | 5 - 10                        |
| Lasagne, djupfryst                                    | Bakplåt + galler         | 2    | Varmluft +<br>ånga | 190 - 210            | 35 - 55                       |
| Pizza, tunn botten                                    | Bakplåt + galler         | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 15 - 23                       |
| Pizza, tjock botten                                   | Bakplåt + galler         | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 18 - 25                       |
| Pizza-baguette                                        | Bakplåt + galler         | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 18 - 22                       |
| Pizza, kylvara                                        | Bakplåt                  | 2    | Varmluft           | 170 - 180            | 12 - 17                       |
| Vitlöksbaguette, kylvara                              | Bakplåt                  | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 15 - 20                       |
| Småfranskor, baguetter,<br>djupfrysta                 | Bakplåt + galler         | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 18 - 22                       |
| Salta kringlor, djupfrysta                            | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft           | 180 - 200            | 18 - 22                       |
| Croissanter, djupfrysta                               | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 180 - 200            | 20 - 25                       |
| Bake off-småfranskor eller<br>-baguetter, förgräddade | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft           | 150 - 170            | 12 - 15                       |
| Strudel, djupfryst                                    | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft +<br>ånga | 160 - 180            | 45 - 60                       |
| Fiskpinnar                                            | Plåt +<br>bakplåtspapper | 2    | Varmluft           | 195 - 205            | 20 - 24                       |

\* tillsatt lite vätska

| Livsmedel       | Tillbehör                   | Fals   | Funktion           | Tempera-<br>tur i °C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|-----------------|-----------------------------|--------|--------------------|----------------------|-------------------------------|
| Forell          | perforerad +<br>bakplåt     | 3<br>1 | Ånga               | 80 - 100             | 20 - 25                       |
| Fiskgratång     | Bakplåt + galler            | 2      | Varmluft +<br>ånga | 180 - 200            | 35 - 50                       |
| Laxfilé         | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 80 - 100             | 20 - 25                       |
| Bläckfiskringar | Plåt +<br>bakplåtspapper    | 2      | Varmluft           | 190 - 210            | 25 - 30                       |
| Broccoli        | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 100                  | 4 - 6                         |
| Blomkål         | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 100                  | 5 - 8                         |
| Bönor           | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 100                  | 4 - 6                         |
| Ärter           | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 100                  | 4 - 6                         |
| Morötter        | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 100                  | 3 - 5                         |
| Blandgrönsaker  | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 100                  | 4 - 8                         |
| Brysselkål      | perforerad +<br>operforerad | 3<br>1 | Ånga               | 100                  | 5 - 10                        |

\* tillsatt lite vätska

# Provrätter

Enligt DIN 44547 och EN 60350.

Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kallt ugnsutrymme.

| Livsmedel        | Form/plåt        | Fals | Funktion | Tempera-<br>tur<br>°C | Tillag-<br>ningstid<br>i min. |
|------------------|------------------|------|----------|-----------------------|-------------------------------|
| Spritsade kakor  | Bakplåt          | 2    | Varmluft | 160 - 170             | 17 - 20                       |
| Småkakor         | Bakplåt          | 2    | Varmluft | 160 - 170             | 25 - 33                       |
| Sockerkaka       | Springform 26 cm | 2    | Varmluft | 150 - 160             | 35 - 40                       |
| Vetebröd (pizza) | Bakplåt          | 2    | Varmluft | 150 - 160             | 36 - 44                       |
| Äppelpaj         | Springform 20 cm | 2    | Varmluft | 160 - 170             | 60 - 70                       |