



HB38D5.5.

Ångugn

SIEMENS

Säkerhetsanvisningar	4	Felsökning	23
Säkerhetsanvisningar	4	Byta ugnslampa	24
Skadeorsaker	4	Byta lucktätning	24
Din nya enhet	5	Service	25
Kontroller	5	E- och FD-nummer	25
Vred	5	Återvinning	25
Display	5	Miljövänlig avfallshantering	25
Temperaturövervakning	6	Tips för lägre energiförbrukning	25
Ugnsfunktioner	6	Tabeller och tips	25
Ugnsutrymme	6	Ånga	25
Tillbehör	6	Varmluft	26
Autokalibrering	7	Varmluft + ånga	26
Fuktsensor	7	Grönsaker	26
Före första användningen	7	Tillbehör och baljväxter	26
Ställa klockan och välja språk	7	Fågel och kött	27
Ställa in vattenhårdheten	8	Fisk	29
Första användningstillfället	8	Anpassad tillagning av kött	29
Rengöra tillbehör	8	Gratänger, sopplingredienser	29
Montera fettfiltret	8	Desserter, kompott	30
Använda enheten	8	Kakor, tårter och småkakor	30
Fyll på vattentanken	8	Värma mat	31
Starta enheten	9	Upptining	32
Stänga av enheten	9	Jäsa deg	32
Efter varje användning	9	Safta	33
Inställningsrekommendationer	10	Konservering	33
Tidsfunktioner	10	Djupfrysta produkter	33
Ställa timern	10	Provrätter	34
Ställa in tillagningstiden	10		
Flytta färdigtiden	11		
Ställa klockan	11		
Programautomatik	11		
Välja program	11		
Anvisningar om programmen	12		
Programtabeller	12		
Minne	16		
Spara i minnet	16		
Starta minnet	16		
Köttermometer	16		
Stick in köttermometern	17		
Ställa in kötttemperaturen	17		
Riktvärden för kötttemperaturer	17		
Barnspärr	18		
Aktivera barnspärren	18		
Stäng av barnspärren	18		
Grundinställningar	18		
Automatisk avstängning	19		
Skötsel och rengöring	19		
Rengöringsmedel	19		
Rengöringsfunktionen	20		
Avkalkning	20		
Haka av och hänga på ugnsluckan	21		
Rengöra luckglasen	22		
Rengöra ugnsstegarna	23		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.siemens-home.com** och onlineshop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Säkerhetsanvisningar

Läs igenom den här bruksanvisningen noga. Förvara bruks- och monteringsanvisningen på ett säkert ställe. Lämna med bruksanvisningen om spisen byter ägare.

Säkerhetsanvisningar

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 saknar kunskap och erfarenhet.

Låt aldrig barn leka med enheten.

Risk för skällning!!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar ugnsluckan. Öppna luckan försiktigt både vid användning och efteråt. Böj dig inte in över luckan när du öppnar. Tänk på att ångan inte alltid går att se, beroende på temperaturen.

Risk för brännskador!

Rör inte vid de varma ytorna eller värmeelementen inuti ugnen. Håll barn på avstånd.

Brandfara!

Förvara inte brännbara föremål i ugnen.

Brandfara!

Lägg aldrig ett löst bakplåtspapper i tillbehöret vid uppvärmning. När du öppnar ugnsluckan uppstår ett luftdrag. Bakplåtspapperet kan fatta eld om det flyggar upp och kommer emot någon av de heta ytorna. Fäst alltid bakplåtspapperet med någon typ av kärl, så att det ligger kvar. Använd bara så mycket bakplåtspapper som behövs. Bakplåtspapperet får inte vara större än tillbehöret.

Risk för skållskador!

Håll aldrig vatten i det varma ugnsutrymmet. Det bildas varm vattenånga.

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.

Risk för brännskador!

Ta aldrig ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet utan grytlappar.

Risk för skällning!!

Starta aldrig rengöringen direkt efter att du stängt av ugnen. Vattnet i ångtanken är fortfarande varmt. Vänta tills enheten har svalnat.

Risk för elektriska stötar!

Obehöriga reparationer är farliga. Det är bara servicetekniker som utbildats av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur sladden eller ta ur säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Skadeorsaker

Obs!

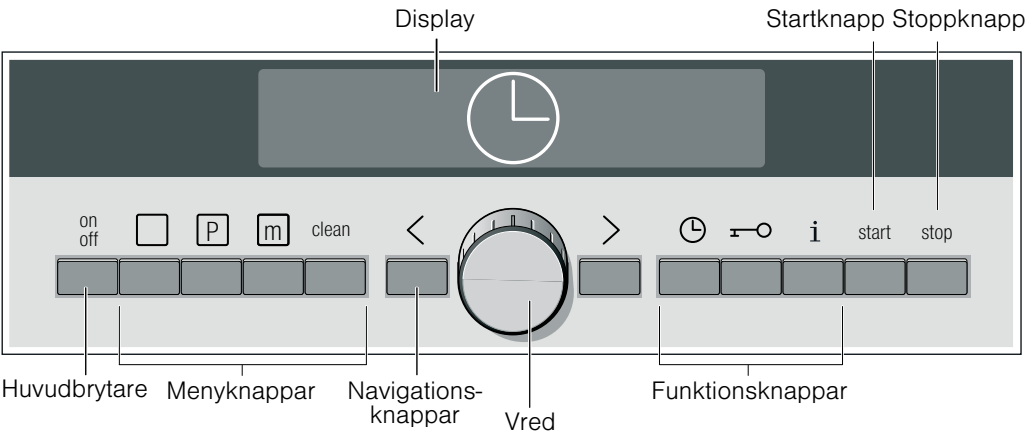
- Ställ aldrig föremål direkt på ugnsbotten. Placera inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
Håll ugnsbotten och ånginsats rena. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Formarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- Använd inte formar med rostfläckar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Vid ångkokning ska du placera den perforerade långpannan ovanför den opererande. Den fångar upp droppande vätska.
- Förvara inte fuktiga livsmedel länge i en stängd ugn. Detta kan orsaka korrosion i ugnsutrymmet.
- Fruktsaft kan orsaka fläckar inuti ugnen. Avlägsna fruktsaften omedelbart och eftertorka med en fuktig och en torr trasa.
- Om lucktätningen är smutsig är det svårt att stänga luckan ordentligt. Angränsande skåpytor kan bli skadade. Håll lucktätningen ren, byt tätning vid behov.
- Ställ inget på den öppna luckan. Enheten kan bli skadad.
- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Enhetens ugnsutrymme är gjort i rostfritt kvalitetsstål. Fel skötsel kan orsaka 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
- ugsfunktioner
- ugnen invändigt
- tillbehör
- automatisk kalibrering

Kontroller



Kontroller		Användning
Huvudbrytare	on off	Slå på och av enheten
Menyknappar		Välj ugsfunktion
		Välj program (se kapitlet Programautomatik)
		Spara i minnet och hämta från minnet (se kapitlet Minne)
	clean	Välj rengöringsprogram och avkalkning (se kapitlet Skötsel och rengöring)
Navigationsknappar	< >	Flytta åt vänster och höger på displayen. Ändringarna sparas.
Vred		Ändra tid, tillagningstid, vikt etc. Tryck till på vredet, så åker det ut eller in.
Funktionsknappar		Välj tidsfunktion (se kapitlet Tidsfunktioner)
		Slå på och av barnspärren (se kapitlet Barnspärr)
	i	Inkopplad enhet: Hämta aktuell information Urkopplad enhet: Välj grundinställningarna (se kapitlet Grundinställningar)
Startknapp	Start	Starta tillagningen
Stoppknapp	Stopp	Kort tryckning: Avbryt funktionen (pausa)
		Lång tryckning: Avsluta funktionen

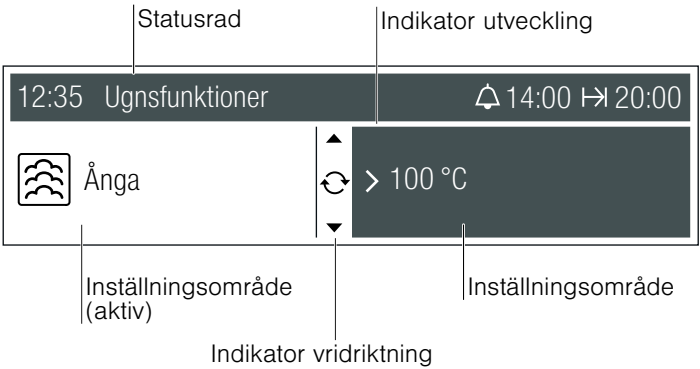
Vred

Du kan ändra förslags- och inställningsvärdena med vredet. Vredet är av popout-typ. Tryck till på vredet, så fjädrar det in eller ut.

Display

En stund efter att du har stängt av enheten övergår displayen till energisparläge. Displayen blir mörk. Displayen är uppdelad i olika områden:

- Statusrad
- Förloppsindikator
- Inställningar
- Indikator, vridriktning



Statusraden

Statusraden finns upptill på displayen. Den visar tid, vald funktion, anvisningar, information samt inställd tidsfunktion.

Statusindikator

Via statusindikatorn ser du enkelt hur mycket av tillagningstiden som är kvar. Efter start visas den som en linje under statusraden. Linjen löper från vänster och blir längre och längre, efter hand som tillagningstiden löper på. När tillagningstiden löper ut når linjen den högra kanten av displayen.

Inställningsdelen

De båda inställningsdelarna visar förslagsvärden som du kan ändra. Inställningsdelen du är i är ljus med svart text. Här kan du ändra.

Du hoppar mellan inställningsdelarna med navigationsknapparna < och >. Pilarna < och > i inställningsdelarna visar åt vilket håll du kan gå med navigationsknapparna.

Vid start är båda inställningsdelarna mörka med ljus text.

Vridindikeringen

↻-indikeringen visar åt vilket håll du kan vrida vredet.

↻ = vrid vredet åt höger

↻ = vrid vredet åt vänster

Ser du båda pilarna, så kan du vrida vredet åt båda hållen.

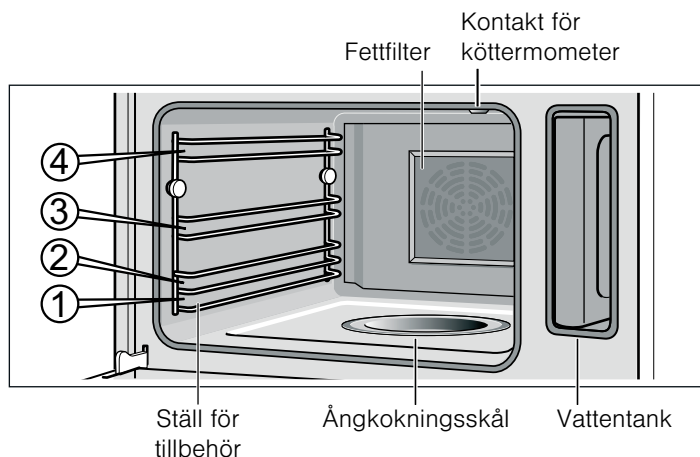
Ugnsfunktioner

Använd □-knappen och ställ in enheten för olika funktioner.

Ugnsfunktion		Användning
Varmluft	30 - 230 °C	För mjuka kakor, tårtdottar, stekar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnsutrymmet
Ånga	35 - 100 °C	För grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering
Varmluft + ånga	60 - 230 °C	För kött, gratänger och bakverk. Funktionen kombinerar varmluft och ånga
Uppvärmning	100 - 180 °C	För tallriksupplägg och bakverk. Maträtterna får en skonsam uppvärmning. Ångan gör att maten inte blir torr
Jäsning	35 - 50 °C	För jädeg och surdeg. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Varmluft och ånga kombineras så att degytan inte blir torr
Upptining	35 - 60 °C	För grönsaker, kött, fisk och frukt. Kombinerar 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. Möra köttdeklar blir extra saftiga
Förvärmning	30 - 70 °C	av porslin. Maten svalnar inte lika fort på varmt porslin. Drycker håller sig varma längre
Varmhållning	60 - 100 °C	För varmhållning av mat upp till två timmar

Ugnsutrymme

Ugnen har fyra falsar. Falsarna numreras nedifrån och upp.

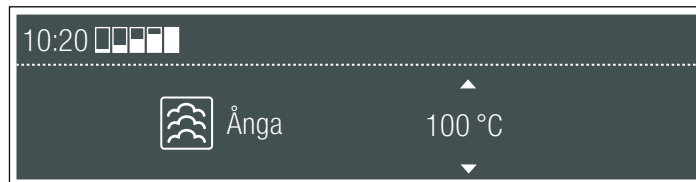


Temperaturövervakning

Staplarna i temperaturövervakningen visar uppvärmningsfas eller restvärme i ugnsutrymmet.

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen anger ugnsutrymmets temperaturökning.



De här balkarna visas inte vid rengöring.

Vid uppvärmning kan du kontrollera aktuell temperatur med knappen i. På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Restvärme

Temperaturövervakningen visar eftervärmningen när du slagit av ugnen. När sista stapeln är fylld är ugnstemperaturen ca 300 °C. Sjunger temperaturen till ca 60 °C, slocknar displayen.

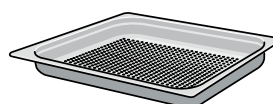
Obs!

- Ställ aldrig föremål direkt på ugnsbotten. Placera inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
Håll ugnsbotten och ånginsats rena. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Ställ aldrig tillbehören mellan falsarna, de kan välta.

Tillbehör

Använd endast medföljande tillbehör eller sådant du kan köpa av kundtjänst. De är specialanpassade för din enhet.

Följande tillbehör finns:



Långpanna, perforerad, GN 2/3, 40 mm djup

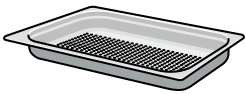
Vid ångkokning av hel fisk eller större mängder grönsaker, vid saftning av bär etc.



Långpanna, operforerad, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm djup (bakplåt)
För kakbak på plåt och för att fånga upp neddroppande vätska vid ångning



Långpanna, operforerad, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm djup
För tillagning av ris, baljväxter och spannmål



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



Galler
För formar, kakor och gratångformer samt vid stekning



Kötttermometer
Kötttermometern möjliggör en mycket exakt tillagning av kött



Fettfilter
Skyddar fläkten på ugnens bakre vägg mot nedsmutsning (t.ex. stänk vid ugnstekning)

Extra tillbehör 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 (bakplåt)	HZ36D532
Långpanna, operforerad, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm djup	HZ36D513
Långpanna, perforerad, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm djup	HZ36D513G
Porlinsbehållare, operforerad, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Porlinsbehållare, operforerad, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Galler	HZ36DR
Ugnsteksets	HZ36DB
Rengöringssvamp	643 254

Tillbehör	Best.nr.
Avkalkningsmedel	311 138
Mikrofiberduk med bikakestruktur	460 770
Kötttermometer	644 777
Fettfilter	HZ36DF

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

Autokalibrering

Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. Vid kalibreringen ställs enheten in på det tryck som råder på installationsplatsen. Det här görs automatiskt vid första användningen (se kapitlet Första användningen). Det utvecklas då mer ånga än vanligt.

Det är viktigt att ugnen får stå på ångning i 20 minuter på 100 °C, utan avbrott. Under den här tiden får inte ugnsluckan öppnas.

Om autokalibreringen inte genomförs (t.ex. om ugnsluckan öppnas), görs en ny kalibrering nästa gång du använder ugnen.

Efter en flytt

För att anpassa enheten efter den nya installationsplatsen, kan du återställa enheten till fabriksinställningarna (se kapitlet Grundinställningar) och följa anvisningarna för första användning (se kapitlet Första användningen).

Efter strömavbrott

Enheten sparar kalibreringsinställningarna även vid strömavbrott eller nedkoppling. Du behöver alltså inte göra om kalibreringen.

Fuktsensor

Fuktsensorn sitter högst upp i ugnens tak. Den mäter fuktnivån inuti ugnen när du använder ångkokning.

Du sparar energi och vatten, eftersom endast nödvändig mängd ånga produceras.

Ånga kondenserar på fuktsensorn och droppar ner. Detta är normalt.

Obs!

Se till att fuktsensorn inte böjs eller kläms vid rengöring. Det kan orsaka funktionsstörningar.

Före första användningen

I det här kapitlet kan du läsa om vad som måste göras innan du använder enheten första gången:

- ställa klockan och välja språk
- ställa in vattenhården
- starta enheten för första gången
- fördiska tillbehören
- sätta in fettfiltret

Ställa klockan och välja språk

När du har kopplat in strömmen visas "Ställ klockan" och "Välj språk" på displayen. Ställ klockan och byt språk på displayen, om det behövs.



1. Ställ klockan med vredet.
2. Byt till "Välj språk" med >-knappen.
3. Ställ in önskat språk med vredet.
4. Tryck på ⌚-knappen.
Enheten sparar språk och tid. Displayen visar klockan.

Ställa in vattenhården

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

Enheter indikerar automatiskt när den behöver avkalkning. Den är förinställd på vattenhårdhet "medel". Ändra värdet om vattnet är mjukare eller hårdare.

Du kan kontrollera vattenhården med de bifogade testremssorna, eller fråga vattenverket.

Om vattnet är mycket kalkhaltigt rekommenderar vi att du använder avhärdat vatten.

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

Du kan ändra vattenhården i grundinställningarna när enheten är avstängd.

1. Tryck ev. på -knappen för att stänga av enheten.
2. Håll **i**-knappen intryckt tills "Välj språk" visas på displayen.
3. Tryck på **>**-knappen tills "Vattenhårdhet" visas. "2-medel" är markerat på displayen.
4. Ändra vattenhården med vredet. Värdet att välja mellan:

avhärdat	-
1-mjukt	i
2-medel	II
3-hårt	III
4-mycket hårt	IV

5. Tryck på **i**-knappen för att avsluta grundinställningarna. Ändringen är sparad.

Första användningstillfället

Hetta upp den tomma ugnen före första användningen i 20 minuter till 100 °C, med ugnsfunktionen "Ångning". Under den här tiden får inte ugnsluckan öppnas. Eheten kalibreras automatiskt (se kapitlet Automatisk kalibrering).

1. Tryck på -knappen och starta enheten.
Efter ca 4 sekunder visas ugnsfunktionen "Varmluft".
2. Fyll vattentanken och sätt tillbaka den (se kapitlet Fyll på vattentanken).
Fukta tanklockets tätningslist med lite vatten före första användningen.
3. Vrid på vredet tills "Ångning" visas.

4. Tryck på Start.

Enheter värms upp till 100 °C. Tillagningstiden på 20 minuter börjar inte räkna ner förrän enheten har uppnått vald temperatur. Under den här tiden får inte ugnsluckan öppnas.

Tillagningen avbryts automatiskt och en ljudsignal avges.

5. Tryck på -knappen för att stänga av enheten.
Lämna luckan på glänt tills enheten svalnat.

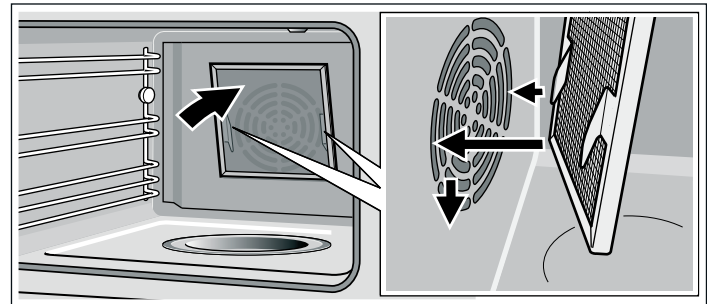
Rengöra tillbehör

Rengör tillbehören ordentligt med diskmedel och disktrasa före första användningen.

Montera fettfiltret.

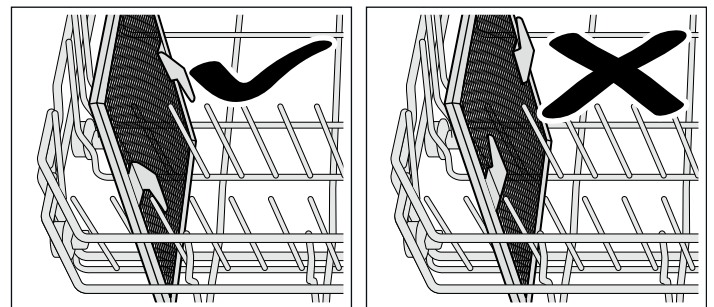
Montera det medföljande fettfiltret på varmluftsgallret i ugnens bakre vägg.

Fettfiltret ska alltid sitta i ugnen när den används.



Risk för skador!

Du kan skada dig på fettfiltrets krokar. Var därför försiktig när du rengör fettfiltret. Vänd fästkrokarna nedåt när du ställer in fettfiltret i diskmaskinen.



När du har stekt något som har stänkt inuti ugnen ska fettfiltret rengöras med varmt vatten och diskmedel, alternativt diskas i diskmaskin.

Använda enheten

Kapitlet ger dig information om

- hur du fyller vattentanken
- hur du slår på och av enheten
- vad du ska tänka på efter varje användning
- hur du använder inställningsrekommendationerna

Fyll på vattentanken

När du öppnar luckan, ser du vattentanken till höger.

Obs!

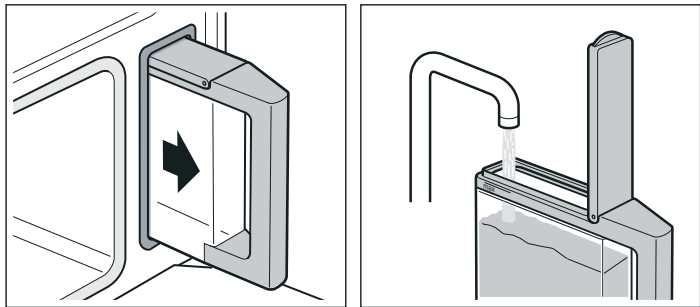
Skador på enheten på grund av felaktig vätska

- Använd endast färskt ledningsvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använd inte destillerat vatten eller klorhaltigt ledningsvatten (> 40 mg/l), eller andra typer av vätskor.

Information om ledningsvattnet kan du få av ditt lokala vattenverk. Vattnets hårdhetsgrad kan provas med bifogade testremssor.

Fyll vattentanken före användning:

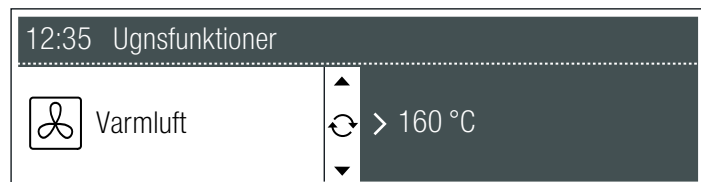
1. öppna ugnsluckan och lyft ut vattentanken.
2. Fyll vattentanken med kallt vatten upp till markeringen "max".



3. Sätt på tanklocket och se till så att det snäpper fast.
4. Ställ in vattentanken igen, se till att den snäpper fast ordentligt.

Starta enheten

1. Tryck på -knappen och starta enheten.
Displayen visar loggan i ca. 4 sekunder. Därefter växlar displayen automatiskt till menyn "Ugnsfunktioner".
Eller tryck på -knappen så öppnas menyn "Ugnsfunktioner" direkt.
2. Ställ in önskad ugnsfunktion med vredet.



3. Tryck på -knappen.
Temperaturförslaget är markerat.
4. Ställ in önskad temperatur med vredet.

Ugnsfunktion	Temperaturintervall
Varmluft	30 - 230 °C
Ånga	35 - 100 °C
Varmluft + ånga	60 - 230 °C
Uppvärmning	100 - 180 °C
Jäsning	35 - 50 °C
Upptining	35 - 60 °C
Anpassad tillagning	60 - 120 °C
Förvärmning	30 - 70 °C
Varmhållning	60 - 100 °C

Vid tillagning med ånga ställer du bara in en tillagningstid (se kapitlet Tidsfunktioner):

5. Tryck på -knappen.
Displayen visar "Timer".
6. Använd -knappen för att byta till "Tillagningstid".
7. Ställ in önskad tillagningstid med vredet.
8. Tryck på -knappen.
9. Tryck på Start för att starta funktionen.
Enheten startar.
Om du använder ånga börjar tillagningstiden räkna ned när uppvärmningstiden gått ut.

Meddelandet "Fylla på vattentank?"

Det här meddelandet visas om du ställer in en ugnsfunktion och vattentanken bara är halvfull.

Om du tycker att vattnet i vattentanken ser ut att räcka till, kan du starta funktionen. Tycker du inte det, fyller du vattentanken till markeringen "max", ställer in den igen och startar funktionen.

Aktuell temperatur

Tryck på -knappen.
Aktuell temperatur visas i 10 sekunder.

Staplarna i uppvärmningskontrollen bredvid klockan visar temperaturökningen i ugnsutrymmet.

Ändra temperaturen

Du kan när som helst ändra temperaturen med vredet.
Ändringen aktiveras automatiskt.

Paus

Tryck på Stopp helt kort för att avbryta ugnsfunktionen (pausa).
Kylfläkten fortsätter att gå. Tryck på Start för att starta.

Om du öppnar luckan när enheten är igång stängs den av.
Starta genom att stänga luckan och trycka på Start.
Ställer du in grundinställningen "Slå på funktionen igen när luckan stängs" på "automatik" startar enheten om automatiskt (se kapitlet Grundinställningar).

Meddelandet "Fyll vattentanken"

Det hörs en ljudsignal när vattentanken är tom. Displayen visar "Fyll på vattentanken". Funktionen avbryts.

1. Öppna försiktigt luckan till enheten.
Varm ånga strömmar ut!
2. Ta ur vattentanken, fyll på till markeringen "max" och ställ in den igen.
3. Tryck på Start.

Stänga av enheten

Risk för skållning!!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar ugnsluckan.
Öppna luckan försiktigt både vid användning och efteråt. Böj dig inte in över luckan när du öppnar. Tänk på att ångan inte alltid går att se, beroende på temperaturen.

Avsluta funktionen genom att hålla stoppknappen intryckt en stund. Om du har ställt in en tillagningstid stängs funktionen av automatiskt. Mikron avger en ljudsignal.

Tryck på -knappen för att stänga av enheten.

Kylfläkten kan ha en viss eftergångstid om du öppnar luckan.

Efter varje användning

Töm vattentanken

1. Öppna försiktigt luckan till enheten.
Varm ånga strömmar ut!
2. Lyft ut och töm vattentanken.
3. Torka noga av tanklockstättningen och utrymmet för tanken.

Obs!

Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken kan skadas.

Låg ugnen torka

Risk för skållning!!

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

1. Lämna luckan på glänt tills enheten har svalnat.
2. Torka ur det avsvalnade ugnsutrymmet och ånginsatsen ordentligt med den medföljande rengöringssvampen och eftertorka med en mjuk trasa.

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

4. Torka av skåp och handtag ordentligt om där har bildats kondens.

Inställningsrekommendationer

Väljer du en maträtt från inställningsrekommendationerna får du optimala, förinställda värden.

Du kan välja bland många olika kategorier. För både fågel, kött och fisk samt färdigmat finns en mängd olika maträtter med inställningsrekommendationer.

Du hittar rätterna via olika katalognivåer. Prova dig fram. Ta en titt på de rätter som finns.

1. Tryck på -knappen.

På displayen visas "Ånga 100 °C".

2. Vrid vredet åt vänster, till "Inställningsrekommendationer".

Du får upp första matkategorin på displayen.

3. Byt till Matkategori med -knappen och ställ in önskad kategori med vredet.

(Gå till nästa nivå genom att trycka på . Använd vredet för att göra ett nytt val.)

Snart hittar du inställningen för den maträtt du har valt. Du kan ändra temperatur och tillagningstid, men inte ugnsfunktion.

4. Tryck på Start.

Tillagningen sätter igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron avger en ljudsignal. Eheten stänger av uppvärmningen. Displayen visar "0:00".

Tryck på -knappen för att stänga av signalen.

Ändra temperaturen

Du kan när som helst ändra temperaturen med vredet.

Ändra tillagningstiden

Tryck på -knappen. Byt till Tillagningstid med -knappen och ställ in tiden med vredet. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

Hämta information

Tryck på -knappen.

Du får upp mer information genom att trycka på igen.

Tidsfunktioner

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

När enheten är avstängd:

■ Ställa timern

■ Ställa klockan

När enheten är på:

■ Ställa timern

■ Ställa in tillagningstiden

■ Förskjuta färdigtiden

Ställa in tidsfunktioner - snabbguide

1. Tryck på -knappen.

2. Byt till önskad tidsfunktion med eller .

3. Ställ in tiden eller tillagningstiden med vredet.

4. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

Ställa timern

Timern fungerar oberoende av vald funktion. Du kan när som helst använda den som äggklocka.

1. Tryck på -knappen.

2. Ställ in timern med vredet.

3. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

Displayen slår om till tidigare visning. Du får upp symbolen för timer och tidsnedräkning.

Ändra timertiden

Tryck på -knappen. Ändra timertiden inom de närmsta sekunderna med hjälp av vredet. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

När timertiden går ut

Mikron avger en ljudsignal. Displayen visar "0:00". Tryck på -knappen för att stänga av signalen.

Radera timertid

Tryck på -knappen. Återställ timern till "0:00" med vredet. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

Ställa in tillagningstiden

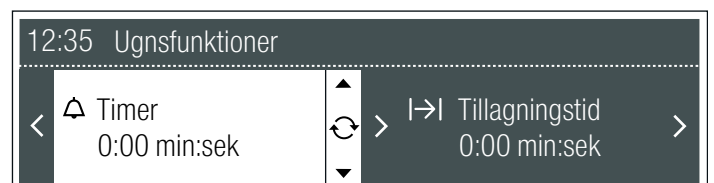
Om du ställer in tiden (tillagningstid) för maträtten stängs enheten av automatiskt när tiden går ut. Uppvärmningen stängs av.

Ugnsfunktioner med ånga kräver att du ställer in en tillagningstid.

Exempel i bild: Ställ in tillagningstiden 45 minuter.

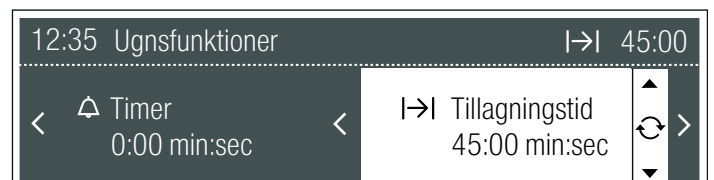
Förutsättning: ugnsfunktion och temperatur har ställts in.

1. Tryck på -knappen.



2. Använd -knappen för att byta till Tillagningstid.

3. Ställ in tillagningstiden med vredet.



4. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

5. Om funktionen inte har startats, tryck på Start.

Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Om du använder ånga börjar tillagningstiden räkna ned när uppvärmningstiden gått ut.

Ändra tillagningstiden

Tryck på -knappen. Byt till Tillagningstid med -knappen och justera tiden med vredet. Avsluta menyn Tidsfunktioner med -knappen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron avger en ljudsignal. Uppvärmningen stängs av. Displayen visar tillagningstiden I→I "0:00". Tryck på ⊖-knappen för att stänga av signalen.

Radera tiden

Tryck på ⊖-knappen. Byt till Tillagningstid med > och ställ in "0:00" med vredet. Avsluta menyn Tidsfunktioner med ⊖-knappen.

Flytta färdigtiden

Du kan förskjuta tiden då maten ska vara klar. Enheten startar automatiskt och maten är klar den tid du anger. Du kan t.ex. sätta maten i ugnen på morgonen och ställa in enheten så att maten är klar till lunch.

Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.

I vissa program kan du inte förskjuta färdigtiden.

Om du använder ånga börjar tillagningstiden räkna ned när uppvärmningstiden gått ut. Den inställda färdigtiden förskjuts alltså med uppvärmningstiden.

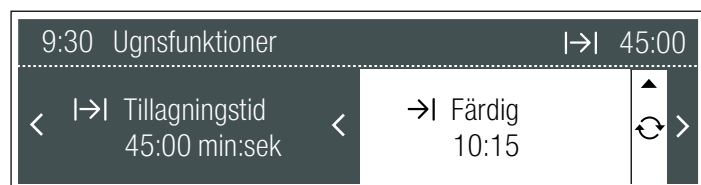
Exempel i bild: Klockan är 9:30, maten tar 45 minuter att tillaga och ska vara klar 12:45.

Förutsättning: Den inställda funktionen startas inte.

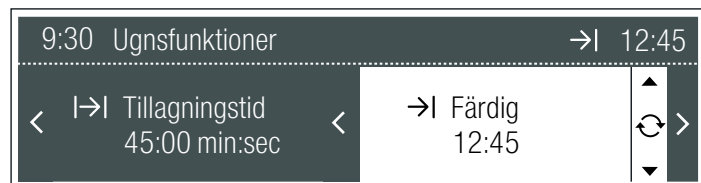
Tillagningstiden anges. Menyn Tidsfunktioner ⊖ öppnas.

1. Använd knappen > och byt till →I "Färdig".

Den tidpunkt då funktionen är klar visas på displayen.



2. Senarelägg färdigtiden med hjälp av vredet.



3. Avsluta menyn Tidsfunktioner med ⊖-knappen.

4. Bekräfta med Startknappen.

Inställningen sparas. Enheten är i standbyläge. Displayen visar färdigtiden →I. Ugnsfunktionen startar vid korrekt tidpunkt. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Ändra färdigtiden

Du kan förskjuta färdigtiden medan enheten är i standbyläge.

Tryck på ⊖-knappen. Använd knappen > och byt till →I "Färdig"; justera färdigtiden med vredet. Avsluta menyn Tidsfunktioner med ⊖-knappen.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron avger en ljudsignal. Uppvärmningen stängs av. Displayen visar tillagningstiden I→I "0:00". Tryck på ⊖-knappen för att stänga av signalen.

Radera färdigtiden

Så länge enheten är i standbyläge kan färdigtiden återkallas.

Tryck på ⊖-knappen. Använd knappen > och byt till →I "Färdig". Använd vredet och vrid tillbaka färdigtiden tills indikeringen försvinner. Avsluta menyn Tidsfunktioner med ⊖-knappen. Den angivna tillagningstiden börjar räkna ner direkt.

Ställa klockan

Du måste stänga av enheten för att kunna ställa klockan.

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Stäng av enheten.

2. Tryck på ⊖-knappen.

3. Använd >-knappen för att byta till Klocka ⊖.

4. Justera klockan med vredet.

5. Avsluta menyn Tidsfunktioner med ⊖-knappen.

Efter strömavbrott

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

Ställ klockan med vredet. Avsluta menyn Tidsfunktioner med ⊖-knappen. Klockan ställs.

Ställ in klockan

När enheten är avstängd får du upp klockan med aktuell tid på displayen. Den här visningen kan justeras (se kapitlet Grundinställningar).

Programautomatik

Programautomatiken ger en smidigare tillagning. Det finns 16 programgrupper med totalt 70 program.

Kapitlet ger dig information om

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

Välja program

Välj ett passande program i programtabellen. Följ programinstruktionerna.

Exempel i bild: Du vill ångkoka 500 g färskt kycklingbröst.

- Programgrupp "Fågel"
- Program "Kycklingbröst, färskt, ångat"

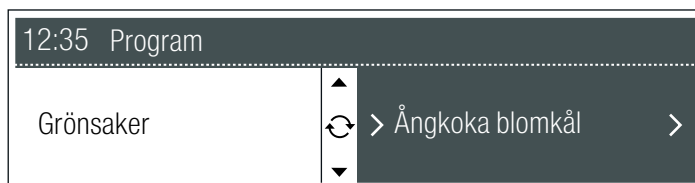
Välja programgrupp

1. Tryck på ⏻-knappen och starta enheten.

2. Tryck på [P]-knappen.

Displayen visar första programgruppen "Grönsaker".

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

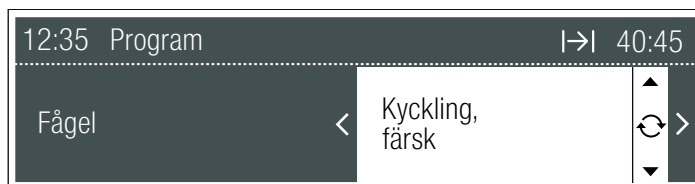


Välja program

4. Tryck på >-knappen.

Första programmet i vald programgruppen är markerat.

5. Vrid på vredet tills du får fram önskat program.

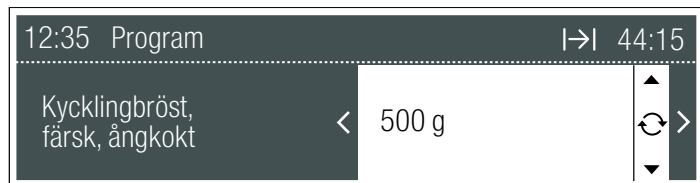


Ange vikten

6. Tryck på >-knappen.

Föreslagen vikt är markerad.

7. Ange vikten på maten genom att vrida på vredet.



Individuell anpassning.

8. Tryck på >-knappen.

Individuell anpassning markeras "- □□□□□□ +".

9. Anpassa funktionen genom att vrida på vredet:

- åt vänster: ställ in en mildare effekt
- åt höger: ställ in en lite kraftigare effekt

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

10. Starta programmet med startknappen.

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

Förskjuta färdigtiden

Du kan förskjuta färdigtiden i några program. Programmet går igång senare och är färdigt vid önskad tidpunkt (se kapitlet Tidsfunktioner).

Avbryta program

Håll stoppknappen intryckt länge.

Programtabeller

Följ anvisningarna till programmen.

Grönsaker

Krydda grönsakerna efter tillagningen.

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Ånga blomkål/buketter*	jämnstora buketter	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga broccolibuketter*	jämnstora buketter	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga gröna bönor*	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga morotsslantar*	ca. 3 mm tjocka slantar	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga skivad kålrabbi*	ca. 3 mm tjocka slantar	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga brysselkål*	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga sparris/vit sparris*	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga sparris/grön sparris*	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga fryst grönsaksblandning	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Programslut

Mikron avger en ljudsignal. Funktionen avslutas. Tryck på off-knappen och slå av enheten.

⚠ Risk för skållning!!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar ugnsluckan. Öppna luckan försiktigt både vid användning och efteråt. Böj dig inte in över luckan när du öppnar. Tänk på att ångan inte alltid går att se, beroende på temperaturen.

Anvisningar om programmen

Alla program är avsedda för tillagning på en viss fals.

Funktionen kan variera något beroende på maträtternas storlek och kvalitet.

Form

Använd de former som vi rekommenderar. De har använts vid utprovning av maträtterna. Använder du andra former kan det påverka funktionens resultat.

Om du använder den perforerade långpannan, ställ då också bakplåten på fals 1. Den fångar upp droppande vätska.

Mängd/vikt

Lägg i max. 4 cm upp i tillbehöret.

Programautomatiken kräver att du anger matens vikt. Ange alltid styckvikt 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 går att ändra de första 10 minuterna, eftersom uppvärmningstiden bl.a. beror på livsmedlets och vattnets temperatur.

Potatis

Krydda potatisen efter tillagningen.

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Skalad potatis*	medelstor, delad i fjärdedelar, styckvikt 30 - 40 g	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Skalpotatis*	medelstor, Ø 4 - 5 cm	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Gryn

Väg och tillsätt rätt mängd vatten:

- Ris 1:1,5
- Couscous 1:1
- Hirs 1:3
- Gröna linser 1:2

Ange vikten utan vätska.

Rör om grynen efter tillagning. Resterande vatten sugas snabbt upp.

Tillaga risotto

När du lagar risotto, håll i vatten med förhållandet 1:2. Ange totalvikten med vatten. Meddelandet "rör om" visas efter ca 15 minuter. Rör om i risotton och tryck ev. på Startknappen.

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Ris/långkornigt ris	max. 0,75 kg	operforerad långpanna	2
Ris/basmatiris	max. 0,75 kg	operforerad långpanna	2
Ris/råris	max. 0,75 kg	operforerad långpanna	2
Couscous	max. 0,75 kg	operforerad långpanna	2
Hirs	max. 0,55 kg	operforerad långpanna	2
Risotto	max. 2 kg	operforerad långpanna	2
Gröna linser	max. 0,55 kg	operforerad långpanna	2

Gratänger

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Gratäng, tillagade ingredienser*	max 4 cm hög	Galler + gratängform	2
Puddingar*	max 4 cm hög	Galler + gratängform	2

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Fågel

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

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Kyckling, färsk	Totalvikt 0,7 - 1,5 kg	Galler + bakplåt	2
Kycklingdelar, färska	Styckvikt 0,04 - 0,35 kg	Galler + bakplåt	2
Anka, färsk	Totalvikt 1 - 2 kg	Galler + bakplåt	2
Ånga färsk kycklingfilé	Totalvikt 0,2 - 1,5 kg	perforerad långpanna + bakplåt	3 1

Nötkött

Använd helst en lite större stek till rostbiff.

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Stek, färsk*	1 - 1,5 kg	Bakplåt	2
Rostbiff, färsk, anpassad tillagning/rostbiff, medium**	Totalvikt 1 - 2 kg	Bakplåt	2
Rostbiff, färsk, anpassad tillagning/Rostbiff, engelsk**	Totalvikt 1 - 2 kg	Bakplåt	2

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

** Bryn köttet först

Kalvkött

Program	Kommentar	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 förskjuta färdigtiden för programmet

Fläskkött

Börja med att snitta svålen från mitten och utåt.

Bogkött ger knaprigast stek.

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Benfri karré, färsk*	1 - 2 kg	Galler + bakplåt	2
Knaprig stek, färsk*	0,8 - 2 kg	Galler + bakplåt	2
Varmkorv*	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Lammkött

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Lammfiol, färsk/ benfri, genomstekt	1 - 2 kg	Galler + bakplåt	2
Lammfiol, färsk/ benfri, medium, anpassad tillagning*	1 - 2 kg	Bakplåt	2

* Bryn köttet först

Köttfärslimpa

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
på färsk köttfärs	Totalvikt 0,5 - 2 kg	Bakplåt	2

Fisk

Smörj 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	Kommentar	Tillbehör	Fals
Ånga hel färsk fisk	0,3 - 2 kg	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga fiskfilé/fiskfilé, färsk	max 2,5 cm tjock	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Ånga fiskfilé/fisk, djupfryst	max 2,5 cm tjock	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Blåmusslor	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Panerade bläckfiskringar, frysta	0,5 - 1,25 kg	Plåt + bakplåtspapper	2
Fiskpinnar	0,5 - 1 kg	Plåt + bakplåtspapper	2

Bakverk, desserter

Baka vetelängd

Låt degen jäsa en halvtimme i 40 °C i ångugnen.

Laga fruktkompott

Programmet passar bara för sten- och kärnfrukt. Väg frukten, tillsätt ca. 1/3 av vattnet och smaka av med socker och kryddor.

Laga risgrynsgröt

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

Tillaga yoghurt

Värm mjölken på hällen till 90 °C. Låt svalna till 40 °C. Om du använder mjölk med lång hållbarhet kan du hoppa över det här. Rör ner två teskedar naturell yoghurt per 1 dl mjölk, alternativt motsvarande mängd yoghurtkultur. Håll blandningen i rena glasburkar och täck över.

När du är klar, låt glaset svalna i kylskåpet.

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Vetelängd	0,6 - 1,8 kg	Plåt + bakplåtspapper	2
Sockerkaka	0,8 -2 kg	Smord springform med mönst-rad botten Ø 26 cm + galler	2
Fruktkompott*	-	Bakplåt	2
Risgrynsgröt	-	Bakplåt	2
Yoghurt i glas	-	Glas + perforerad långpanna	2

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Bröd, småfranska

Baka bröd

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

Låt degen jäsa, och baka sedan

Meddelandet "Snitta brödet" visas efter ca 20 minuter. Snitta degen och tryck ev. på Startknappen.

Baka färska småfranskor

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

Program	Kommentar	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 0,05 - 0,1 kg	plåt + bakplåtspapper	2
Småfranskor/baka av frysta småfranskor	Totalvikt 0,2 - 1 kg	plåt + bakplåtspapper	2

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Uppvärmning

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
1 portion*	-	Galler	2
2 portioner*	-	Galler	2
Tillbehör, tillagade*	-	Bakplåt	2
Grönsaker, tillagade*	-	Bakplåt	2
Pizza, bakad/pizza med tunn botten*	-	Galler + bakplåt	3
Pizza, bakad/pizza med tjock botten*	-	Galler + bakplåt	3

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Uptining

Platta till livsmedlen och dela upp i portioner, frys in vid -18 °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. Sätt alltid bakplåten under. Då ligger inte livsmedlet i upptiningsvattnet och enheten förblir ren.

Alla upptiningsprogram gäller råa livsmedel.

Vid behov kan du dela maten och ta ut redan upptinade delar ur enheten.

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

⚠ Säkerhetsrisk!

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

Efter upptiningen låter du ångugnen gå med varm luft på 180 °C i 15 minuter.

Tina fiskfilé

Lägg aldrig fiskfiléerna på varandra.

Tina hel fågel

Avlägsna förpackningen före upptiningen. Låt fågeln stå ett tag efter upptiningen. På stora fåglar (t.ex. babykalkon) tar du ur inkråmet efter ca. 30 minuter.

Tina kött

Med det här programmet tinar du enstaka köttbitar.

Försiktig upptining av frukt

Anpassa funktionen och tina frukten bara lite knappt.

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Fisk/hel fisk	max 3 cm tjock	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Fisk, grillad	max 2,5 cm tjock	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Hel fågel	max 1,5 kg	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Kött	max styckvikt 1,5 kg	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
Bär och frukt	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1

Special

Desinficera nappflaskor

Gör alltid rent nappflaskorna med flaskborste direkt efter användning. Maskindiska efteråt.

Ställ nappflaskorna i den perforerade långpannan; de ska inte vidröra varandra.

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 avsett 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, kan du anpassa funktionen.

Koka ägg

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

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Desinficera nappflaskor*	-	Perforerad form	2
Konservering	i 1-liters glasburkar	Perforerad form + bakplåt	3 1
Ägg/hårdkokta ägg*	Ägg stil M max. 1,8 kg	Perforerad form + bakplåt	3 1
Ägg/löskokta ägg*	Ägg stil M max 1 kg	Perforerad form + bakplåt	3 1

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Minne

Med minnesfunktionen kan du spara egna program och få upp dem igen med en knapptryckning. Minnet är en praktisk funktion för sådana maträtter du lagar ofta.

Spara i minnet

1. Ställ in ugnsfunktion, temperatur och ev. tillagningstid eller köttets innertemperatur för vald maträtt. Starta inte.
2. Håll **M**-knappen intryckt tills "Sparat i minnet" visas på displayen.
Minnesinställningen sparas.

Om du lagrar en annan inställning med **M**-knappen, skrivs den gamla inställningen över.

Starta minnet

Du kan när som helst starta en sparad inställning.

1. Tryck till på **M**-knappen.
2. Tryck på Start.
Minnesinställningen startar.

Du kan ändra inställningen när som helst. Nästa gång du startar minnesfunktionen får du upp den sparade inställningen igen.

Kötttermometer

Att mäta köttets innertemperatur möjliggör en mer exakt tillagning. Termometern mäter temperaturen inuti köttet, mellan 30 °C och 99 °C.

Använd endast medföljande kötttermometer. Den går även att köpa via kundservice (best.nr. 644 777, samt online i eShop).

Kötttermometern kan skadas vid temperaturer över 250 °C. Använd endast i den här ångugnen (max. 230 °C).

Lämpliga ugnsfunktioner:

- Varmluft
- ånga
- Varmluft + ånga
- Uppvärmning
- Anpassad tillagning

Den inställda ugnstemperaturen ska vara minst 10 °C högre än angiven kötttemperatur.

Ta alltid ut köttermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig inuti ugnen.

Rengör köttermometern efter användning med en fuktad trasa. Diska inte i diskmaskin!

Stick in köttermometern

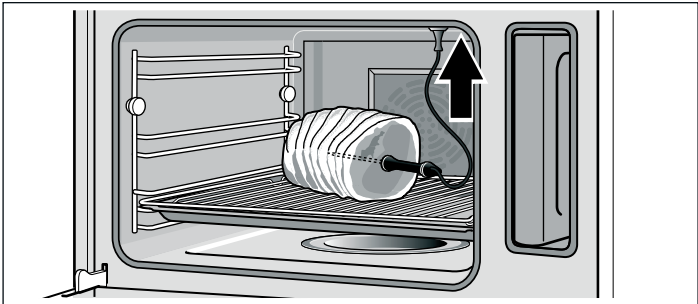
Stick in köttermometern i köttet innan du sätter in det i ugnen.

Stick in metallspetsen i den tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär mitt i köttbiten. Termometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.

Om du steker flera köttbitar, placera termometern i mitten av den tjockaste biten.

Försök sticka in hela termometern, om det går.

När det gäller fågel måste man vara försiktig så att inte termometerns spets hamnar i tomrummet i mitten, utan placera spetsen i köttet mellan buk och lår.



Placera köttet mitt på gallret alt. mitt på den perforerade långpannan.

Ställa in köttemperaturen

1. Tryck på **on**-knappen och starta enheten.

⚠ Risk för brännskador!

Om du sätter in köttermometern i köttet när ugnen redan är igång, kan ugnens väggar och själva tillbehören vara varma. Använd grytlappar!

2. Anslut köttermometern till kontakten inuti ugnen och stäng ugnsluckan.

Se till att du inte klämmer termometerns sladd!

Displayen visar ➡.

3. Ställ in ugnsfunktion med vredet.

4. Tryck på **>**-knappen och ställ in ugnstemperaturen med vredet.

5. Tryck på **>**-knappen och ställ in köttemperaturen med vredet.

6. Tryck på Start för att starta funktionen.

När köttet har en innertemperatur på 30 °C visas aktuell köttemperatur och symbolen ➡ på displayen.

Du kan när som helst ändra den inställda köttemperaturen.

När inställd köttemperatur har uppnåtts avges en ljudsignal. Ugnsfunktionen stängs av automatiskt.

7. Tryck på **on**-knappen och slå av enheten.

⚠ Risk för brännskador!

Både köttermometern och ugnen är varma. Låt ugnen svalna innan du tar ut köttermometern, eller använd grytlappar.

Anvisning: Om du låter köttet ligga kvar en stund efter avslutad tillagning i ugnen, stiger temperaturen i köttet ytterligare lite grann på grund av restvärmen.

Tillagning med avbruten köttemperaturfunktion

Använd grytlapp och ta ur köttermometern. Enheten fortsätter arbeta som vanligt.

Riktvärden för köttemperaturer

Använd bara färsk livsmedel, inte djupfrysta. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.

Fisk och andra känsliga livsmedel ska av hygienskäl ha en innetemperatur på minst 62 - 65 °C efter tillagningen.

Livsmedel	Riktvärden för köttemperatur
Nöt	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte	
mycket blodigt	45 - 47 °C
blodigt	50 - 52 °C
rosa	57 - 60 °C
genomstekt	65 - 75 °C
Nöstek	80 - 85 °C
Fläsk	
Fläskstek	75 - 85 °C
Fläskstek	
rosa	65 - 70 °C
genomstekt	75 °C
Köttfärslimpa	85 - 90 °C
Fläskfilé	65 - 70 °C
Kalv	
Kalvstek, genomstekt	75 - 80 °C
Kalvbringa, fylld	75 - 80 °C
Kalvrygg	
rosa	58 - 60 °C
genomstekt	65 - 70 °C
Kalvfilé	
blodigt	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
genomstekt	70 - 75 °C
Vilt	
Rådjursadel	60 - 70 °C
Rådjursfiol	70 - 75 °C
Rådjursstek	65 - 70 °C
Har-, kaninstek	65 - 70 °C
Fågel	
Kyckling	80 - 85 °C
Kycklingbröst	75 - 80 °C
Gås, kalkon, anka	80 - 85 °C
Ankbröst	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Gödkyckling	80 - 85 °C
Kalkonbröst	80 °C
Lamm	
Lammfiol	
rosa	60 - 65 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Lammsadel	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	65 - 75 °C

Livsmedel	Riktvärden för köttemperatur
Fisk	
Filé	62 - 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrin	62 - 65 °C
Övrigt	
Bröd	90 °C
Pastej	72 - 75 °C
Terrin	60 - 70 °C
Gåslever	45 °C

Barnspärr

Enheten har barnspärr så att barn inte kan starta enheten eller ändra inställning av misstag.

Aktivera barnspärren

Håll -knappen intryckt ca. 4 sekunder, tills -symbolen visas.

Kontrollerna är spärrade.

Även om barnspärren är aktiverad kan du stänga av enheten, stänga av ljudsignalen med -knappen, stänga av en funktion med stoppknappen samt ställa timern.

Stäng av barnspärren

Tryck på -knappen tills -symbolen slocknar. Nu kan du göra nya inställningar.

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar som ställs in vid fabriken. Du kan anpassa grundinställningarna efter behov.

Om du vill återkalla dina ändringar kan du bara återställa fabriksinställningarna.

Enheten ska vara avstängd.

1. Stäng av enheten.
2. Håll -knappen intryckt i ca. 4 sekunder, tills du får upp "Välj språk" på displayen.

3. Tryck på  flera gånger, tills du får upp önskad grundinställning.

4. Ändra inställningen genom att vrida på vredet.

5. Avsluta grundinställningarna genom att hålla -knappen intryckt i ca. 4 sekunder.
Ändringen är sparad.

Du kan ändra följande grundinställningar:

Grundinställning	Funktion	Möjliga inställningar
Välja språk	Ändra språket på displayen	Du kan välja mellan 30 olika språk
Ljudsignallängd	Ställa in signaltiden vid funktionsslut	kort / medel / lång
Knappton	Slå på eller av tonen med en knapptryckning	av / på
Displayens ljusstyrka	Ändra displayens ljusstyrka	dag / medel / natt
Klockdisplay	Visa klockan när enheten är avstängd	analog 1/analog 2/analog 3/digital
Starta igen när luckan stängs	Du slipper starta enheten igen när du stängt luckan	av / automatisk
Individuell justering	Öka eller minska effekten för samtliga program	7 lägen -  +
Visa logga	Aktivera eller stäng av visningen av loggan när enheten startas	på / av
Vattenhårdhet	Ställa in vattenhårdheten för avkalkningsindikeringen	avhärdat / 1-mjukt / 2-medel / 3-hårt / 4-mycket hårt
Uppvärmningssignal ångning	Ljudsignal efter avslutad uppvärmning, vid ångkokning	av / på
Återställa fabriksinställningarna	Återställa enheten till fabriksinställningarna: ■ Alla justeringar av grundinställningarna återkallas ■ Minnet (Memory) raderas ■ Enheten gör om autokalibreringen	återställ inte / återställ

Automatisk avstängning

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

Tryck på någon av knapparna så stängs den automatiska avstängningen av. Nu kan du göra nya inställningar.

Skötsel och rengöring

Kapitlet ger dig information om

- hur du rengör och sköter enheten
- rengöringsfunktionen
- avkalkningen

Risk för kortslutning!

Rengör inte enheten med högtryckstvätt eller ångtvätt.

Obs!

Skador på ytskiktet: Använd aldrig

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

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

Obs!

Ytskador: Om det finns avkalkningslösning eller rengöringsgel kvar på fronten eller på andra känsliga ytor, måste de torkas av med vatten omedelbart.

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

Använd rengöringsfunktionen om det är väldigt smutsigt (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.

Använd inga hårda skurbollar eller putsdukar.

Rengöringsmedel

Enhetens exteriör (med aluminiumfront)	Diskmedel och varmvatten - eftertorka med mjuk trasa. Milt fönsterrengöringsmedel - torka aluminiumfronten i sidled, utan att trycka, med mjuk fönstertrasa eller luddfri mikrofiberduk
Enhetens exteriör (med rostfri front)	Diskmedel och varmvatten - eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Hos kundservice och återförsäljare finns specialmedel för rostfritt.
Ugnens interiör, med ånginsats	Varmt vatten och diskmedel, eller ättikslösning – använd den medföljande rengörings-svampen eller en mjuk diskborste. Obs! Ugnen kan rosta inuti: Använd inte skurbollar eller -svampar. Om smutsen sitter hårt, använd bara den ugnrensrengöringsgel som kundtjänst rekommenderar (best.nr. 463 582, finns även att köpa online i eShop). Följ tillverkarens anvisningar. Annan ugnrensrengöring kan ge skador på enheten. Ugnsbelysning, lucktätning, lampa och ånginsats får inte komma i kontakt med gelen. Låt verka max. 12 timmar. Tänk på att inte starta enheten under den här tiden. Skölj av ugnen noga inuti med vatten (med t.ex. en duschflaska), så att alla rester av gelen försvinner.
Fuktsensor (i ugnens tak)	Får inte böjas eller klämmas vid rengöring av ugnen!
Fettfilter	Ta loss fettfiltret som sitter upptill mot ugnens bakre vägg, rengör med varmt vatten och diskmedel eller diska i diskmaskin. Rengör alltid fettfiltret när du har stekt något som har stänkt kraftigt.  Risk för skador! Du kan skada dig på fettfiltrets krokar. Var därför försiktig när du rengör fettfiltret. Vänd fästkrokarna nedåt när du ställer in fettfiltret i diskmaskinen.
Köttermometer	Rengör med fuktad trasa efter varje användning – diska inte i diskmaskin!
Vattentank	Använd diskmedel och varmvatten – diska inte i diskmaskin!
Tankschakt	Torka torrt efter varje användning
Tätning till vattentankens lock	Torka av efter varje användning
Ugnsstegar	Se kapitlet Rengöra ugnsstegarna
Luckor	Se kapitlet Rengöra luckorna

Obs!

Ytskador: Eftertorka luckorna när de har tvättats av med glasputs. Du kan annars få fläckar på luckorna som inte går att ta bort.

Luckans tätningslist	Varmt vatten och diskmedel
Tillbehör	Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med diskborste eller svamp eller maskindiska Vid missfärgning på grund av stärkelserika livsmedel (t.ex. ris), rengör med ättikslösning.

Rengöringssvamp

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

Skölj ur rengöringssvampen ordentligt före första användningen. Rengöringssvampen går att tvätta i tvättmaskin (vittvätt).

Mikrofiberduk

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

Ugnssteksats

Använd om möjligt steksatsen när du ska steka (best.nr. HZ36DB, finns även att köpa online i eShop). Du slipper på så vis mycket stänk inuti ugnen, som blir betydligt enklare att rengöra.

Rengöringsfunktionen

Rengöringsfunktionen löser upp smutsen i ugnsutrymmet med hjälp av ånga. Smutsen blir sedan enkel att få bort.

Rengöringsfunktionen består av:

- Rengöring (ca 30 minuter), tömning av ånginsatsen och utorkning av enheten
- 1:a sköljning (20 sekunder), samt tömning av ånginsatsen
- 2:a sköljning (20 sekunder), samt tömning av restvatten

En fullständig avkalkning består av samtliga tre steg. Först efter 2:a sköljningen kan enheten användas som vanligt igen.

Förberedelser

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

Dropa en droppe diskmedel i ånginsatsen på ugnsbotten.

Starta rengöringsfunktionen

1. Tryck på -knappen och starta enheten.
2. Tryck på **clean**-knappen.
Displayen visar "Rengöring".
3. Fyll vattentanken med vatten upp till markeringen "max" och sätt tillbaka tanken.
4. Tryck på Start.
Rengöringsfunktionen går igång. Ugnsbelysningen är avstängd.

Töm ånginsatsen och torka ur enheten

Efter ca. 30 minuter avges en signal. På displayen visas "Töm insatsen och torka ur enheten" och " 0:40".

1. Öppna luckan.
Displayen visar "Enheten redo för sköljning".
2. Ta ur ugnsstegarna ur ugnen och rengör (se kapitlet Rengöra ugnsstegarna).
3. Ta bort upplöst smuts inuti ugnen och i ånginsatsen med mjuk diskborste och diskvamp.
4. Fyll ev. vattentanken med vatten och ställ in den igen.
5. Stäng luckan.
På displayen visas "Starta funktionen igen med Start".

1:a sköljning

Tryck på Start.
Ugnen sköljs ur. Displayen visar "1. Sköljning" samt Tillagningstid .

Töm ånginsatsen

Efter 20 sekunder visas "Töm insatsen" och " 0:20" på displayen.

1. Öppna luckan.
Displayen visar "Enheten redo för sköljning".
2. Skölj ur diskvampen ordentligt.
3. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med diskvampen.
4. Stäng luckan.
På displayen visas "Slå på funktionen igen med Start".

2:a sköljning

Tryck på Start.
Ugnen sköljs ur. Displayen visar "2. Sköljning" samt Tillagningstid .

Håll av restvattnet

Efter 20 sekunder visas "Töm insatsen" på displayen.

1. Öppna luckan.
Displayen visar "Färdig" och " 0:00"
2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med diskvampen.
3. Torka ur ugnsutrymmet med rengöringssvampen och torka torrt med en mjuk trasa.
4. Tryck på -knappen och stäng av enheten.
Rengöringsfunktionen avslutas.

Avbryta rengöringen

Anvisning: Skölj enheten två gånger om rengöringsfunktionen avbryts. Till dess att den andra sköljningen är klar är enheten spärrad för annan användning.

1. Håll Stoppknappen intryckt om du vill avbryta rengöringsfunktionen.
På displayen visas texten "Slå på funktionen igen med Start" och "Rengöring".
Skölj ur enheten två gånger vid avbrott, så att det inte finns några diskmedelsrester kvar.
2. Tryck på Start.
Displayen visar "Töm insatsen och torka ur enheten".
3. Fyll ev. vattentanken med vatten, sätt tillbaka tanken och tryck på Start.

Följ anvisningarna i avsnittet "Töm ånginsatsen och torka ur enheten".

Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera. Texten "Avkalka enheten" fungerar som en påminnelse.

Du slipper avkalka om du uteslutande använder avhärdat vatten.

Avkalkningen består av:

- Avkalkning (ca 30 minuter), tömning av ånginsatsen och påfyllning av vattentanken
- 1:a sköljning (20 sekunder), samt tömning av ånginsatsen
- 2:a sköljning (20 sekunder), samt tömning av restvatten

En fullständig avkalkning ska innehålla samtliga tre steg. Först efter 2:a sköljningen kan enheten användas som vanligt igen.

Avkalkningsmedel

Använd bara det flytande avkalkningsmedel som kundtjänst rekommenderar (best.nr. 311 138, 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 håll i avkalkningslösningen.

Obs!

Skador på ytskiktet: Om rester av avkalkningsmedlet hamnar på enhetens front eller på andra känsliga ytor, måste de tvättas bort direkt med vatten.

Starta avkalkningen

Ugnen måste ha svalnat helt.

1. Tryck på -knappen och starta enheten.
2. Tryck på **clean**-knappen.
Displayen visar "Rengöring".
3. Vrid på vredet tills du får upp "Avkalkning".
4. Sätt in vattentanken med avkalkningslösningen och stäng luckan.
5. Tryck på Start.
Avkalkning pågår. Ugnsbelysningen är avstängd.

Töm ånginsatsen och fyll på vattentanken

Efter ca. 30 minuter avges en signal. På displayen visas "Töm insatsen och fyll på vattentanken" samt " 0:40".

1. Öppna luckan.
2. Ta bort avkalkningslösningen ur ånginsatsen med den medföljande disksvampen.
3. Skölj ur vattentanken ordentligt, fyll på vatten och skjut in den igen.
Displayen visar "Enheten redo för sköljning".
4. Stäng luckan.
På displayen visas "Starta funktionen igen med Start".

1:a sköljning

Tryck på Start.
Ugnen sköljs ur. Displayen visar "1. Sköljning" samt Tillagningstid .

Töm ånginsatsen

Efter 20 sekunder visas "Töm insatsen" och " 0:20" på displayen.

1. Öppna luckan.
Displayen visar "Enheten redo för sköljning".
2. Skölj ur disksvampen ordentligt.
3. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
4. Stäng luckan.
På displayen visas "Slå på funktionen igen med Start".

2:a sköljning

Tryck på Start.
Ugnen sköljs ur. Displayen visar "2. Sköljning" samt Tillagningstid .

Håll av restvattnet

Efter 20 sekunder visas "Töm insatsen" på displayen.

1. Öppna luckan.
Displayen visar "Färdig" och " 0:00"
2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
3. Torka ur ugnsutrymmet med rengöringssvampen och torka torrt med en mjuk trasa.
4. Tryck på -knappen och stäng av enheten.
Avkalkningen avslutas.

Avbryta avkalkningen

Anvisning: Skölj av enheten två gånger om avkalkningen avbröts. Till dess att den andra sköljningen har genomförts får enheten inte användas för andra ändamål.

1. Håll stoppknappen intryckt om du vill avbryta avkalkningen.
"Slå på funktionen igen med Start" visas på displayen, samt "Avkalkning".
Skölj ur enheten två gånger vid avbrott, så att det inte finns någon avkalkningslösning kvar.
2. Tryck på Start.
Displayen visar "Töm insatsen och fyll vattentanken".
Följ anvisningarna i avsnittet "Töm ånginsatsen och fyll vattentanken".

Kalka av endast ånginsatsen

Om du inte vill kalka av hela enheten utan bara ånginsatsen, kan du också använda funktionen "Avkalkning".

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. Starta funktionen "Avkalkning" enligt anvisning.

Du kan även kalka av ånginsatsen manuellt.

Haka av och hänga på ugnsluckan

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

Risk för skador!

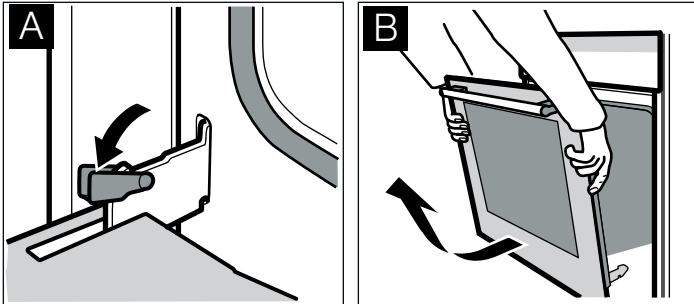
Gångjärnen till ugnsluckan kan slå igen med stor kraft. Fäll ut gångjärnsspärren helt när du hakar av ugnsluckan och fäll in den när du hänger på luckan igen. Ta aldrig i gångjärnet.

Risk för skador!

Har ugnsluckan lossnat på ena sidan, ta aldrig i gångjärnet. Gångjärnet kan slå igen med stor kraft. Kontakta service.

Haka av ugnsluckan

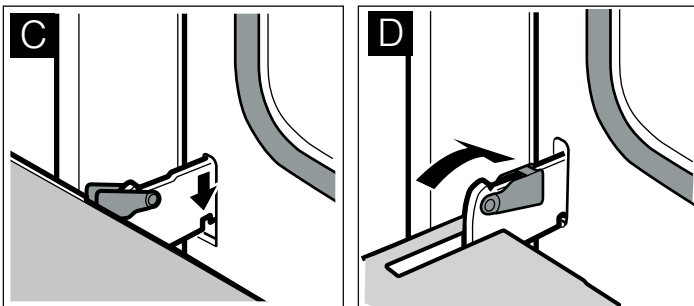
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger helt (bild A).
Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng luckan så pass att du känner lite motstånd.
4. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna, stäng lite till och dra ut (bild B).



Haka på ugnsluckan.

Haka på luckan igen efter rengöringen.

1. Sätt gångjärnen i fästena till vänster och höger (bild C).
Skåror i gångjärnen ska snäppa fast.
2. Öppna luckan helt.
3. Fäll in spärrarna till vänster och höger helt (bild D).



Ugnsluckan är säkrad och går inte att haka av längre.

4. Stäng luckan.

Rengöra luckglasen

Du kan ta bort luckglaset, så att du kommer åt att rengöra bättre.

⚠ Risk för skador!

Komponenterna i ugnsluckan kan vara vassa. Risk för skärskador. Använd skyddshandskar.

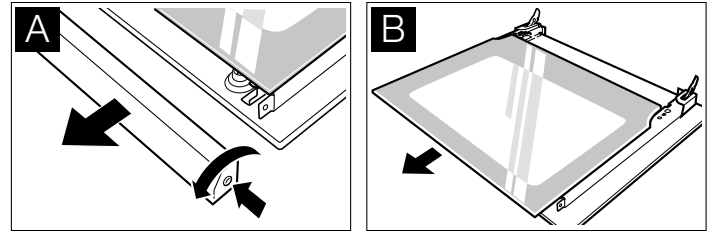
⚠ Risk för skador!

Använd inte ugnen förrän luckglas och ugnslucka är på plats som de vara ska igen.

Ta loss luckglaset

Anvisning: Märk luckglaset innan du lossar det, så att du får tillbaka det i rätt läge efteråt.

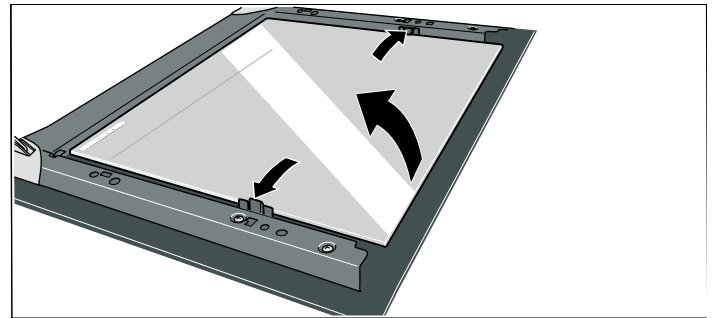
1. Haka av ugnsluckan och lägg den med framsidan nedåt på mjukt, rent underlag (se kapitlet Montera och ta av ugnsluckan).
2. Skruva lossa skyddet till vänster och höger på luckan och ta av den (bild A).
3. Lyft och dra ur luckglaset (bild B).



Ta loss inre luckglaset

Markera det inre luckglasets position innan du lossar det, så att du får tillbaka det i rätt läge efteråt.

1. Tryck vänster och höger fäste utåt.
2. Lyft upp det inre luckglaset lite och ta ur det.



Rengöring

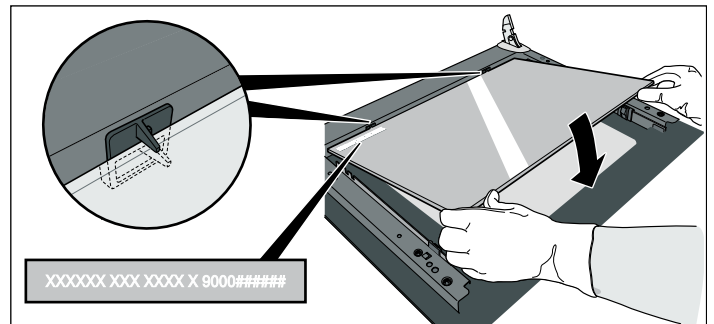
Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

Obs!

Använd inga kraftiga eller skurande medel, inte heller glasskrapa. Du kan skada glaset.

Sätta i det inre luckglaset

1. Placera det inre luckglaset i fästena till vänster och höger.
2. Tryck ned det inre luckglaset i fästena.



Sätta i luckglaset

1. Skjut i luckglaset tills det tar emot.
2. Sätt tillbaka skyddet och skruva fast det.
3. Haka på ugnsluckan igen.

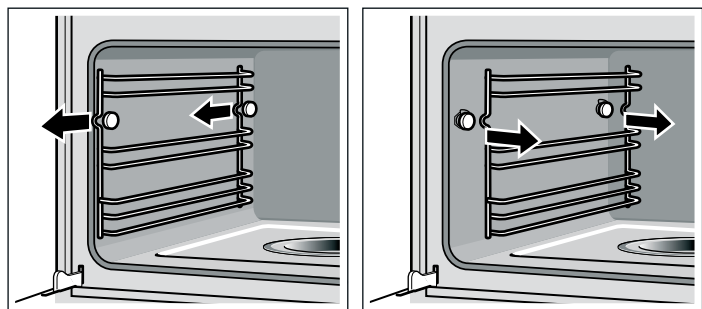
Rengöra ugnsstegarna

Det går att ta ur och rengöra ugnsstegarna.

⚠ Risk för brännskador på grund av heta delar inuti ugnen!

Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat.

1. Dra ugnsstegarna framåt och lyft ut dem åt sidan.



2. Rengör stegarna med diskmedel och disksvamp/-borste eller diska stegarna i diskmaskin.

3. Sätt i ugnsstegarna bak- och framtill och skjut inåt tills de hakar i.

Ugnsstegarna kan bara monteras på sina respektive platser.

Felsökning

Det är oftast bara småsaker som du behöver åtgärda vid fel. Följ anvisningarna nedan innan du ringer kundtjänst.

Endast utbildad servicetekniker får utföra reparationer. Blir enheten felaktigt reparerad föreligger risk för personskador.

⚠ Risk för stötar!

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

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Anslut enheten till elnätet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
	Trasig säkring	Kolla i proppskåpet om säkringen till enheten är OK
	Felanvändning	Koppla ur säkringen till enheten i proppskåpet och koppla in den igen efter ca 10 sekunder
Enheten går inte att starta	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
Enheten startar inte, på displayen visas "Slå på funktionen igen med Start" "Avkalkning"	Avkalkningen avbröts	Tryck på Start. Skölj därefter av enheten två gånger (se kapitlet Avkalkning. Följ anvisningarna i avsnittet "Töm ånginsatsen och fyll vattentanken")
Enheten startar inte, på displayen visas "Slå på funktionen igen med Start" "Rengöring"	Rengöringsfunktionen avbröts	Tryck på Start. Skölj därefter av enheten två gånger (se kapitlet Rengöringsfunktion. Följ anvisningarna i avsnittet "Töm ånginsatsen och torka ur enheten")
Displayen visar "Klocka"	Strömavbrott	Ställ klockan på nytt (se kapitlet Tidsfunktioner)
Enheten är inte igång. Displayen visar en tillagningstid.	Någon har kommit åt vredet av misstag.	Tryck på Stoppknappen.
	Du har inte tryckt på Startknappen efter att inställningen genomfördes.	Tryck på Startknappen eller radera inställningen med Stoppknappen.
Displayen visar "Automatisk avstängning"	Automatisk avstängning har aktiverats	Tryck på någon av knapparna
"Fyll på vattentanken" visas på displayen, trots att tanken är full	Vattentanken är inte inskjuten ordentligt	Skjut in vattentanken så att den fäster med ett klickljud
	Indikeringssystemet fungerar inte	Kontakta service
"Fyll på vattentanken" visas trots att den inte är tom, eller också är vattentanken tom och du får inte upp texten "Fyll på vattentanken"	Vattentanken är smutsig. Flottörerna i nivåmätaren har fastnat	Skaka om och rengör vattentanken. Om inte de rörliga delarna lossnar, beställ ny vattentank hos kundservice.
Vattentanken töms utan vettig anledning. Det rinner över i ånginsatsen	Vattentanken är inte ordentligt stängd	Sätt på locket och se till så att det fäster med ett klickljud
	Tanklockets tätningslist är smutsig	Rengöra tätningen
	Tanklockets tätningslist är trasig	Beställ ny vattentank hos kundservice

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
Ånginsatsen har kokat torrt fast vattentanken är full	Vattentanken är inte inskjuten ordentligt	Skjut in vattentanken så att den fäster med ett klickljud
	Tilloppet är igensatt	Avkalka enheten. Kontrollera att du har ställt in rätt vattenhårdhet
Displayen visar "Tömma/rengöra tanken?"	Enheter har inte använts på minst två dagar och vattentanken är full	Töm och rengör vattentanken. Töm alltid vattentanken efter tillagning
Det hörs ett "plopp" när du lagar mat	Ångan orsakar en termisk ljudeffekt vid djupfryst mat.	Det är normalt
Vid ångning bildas extremt mycket ånga	Enheter autokalibreras	Det är normalt
Vid ångning bildas hela tiden extremt mycket ånga	Enheter kan inte autokalibreras om tillagningstiden är för kort	Återställ enheten till fabriksinställningarna (se kapitlet Grundinställningar). Välj ångning i 20 minuter vid 100 °C
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning		Det är normalt
Vid tillagning med ånga droppar vatten från fuktsensorn i ugnens tak		Detta är normalt. Ångan kondenseras på fuktsensorn
Enheter ångar inte som den ska	Enheter är igenkalkad	Kör avkalkningsprogrammet
Displayen visar felmeddelandet "E011"	En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat	Tryck på ⏻-knappen för att radera felmeddelandet. Tryck på var och en av knapparna och kontrollera att de är rena
Displayen visar felmeddelande "E..."	Tekniskt fel	Tryck på ⏻-knappen för att radera felmeddelandet, ställ ev. klockan på nytt. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta service.
Enheter stänger av uppvärmningen. Displayen visar "Demo"	Du har kommit åt en knappkombination.	Stäng av strömmen och slå på den igen efter 10 sekunder. Inom 2 minuter trycker du på ⏻-knappen och håller kvar i 4 sekunder.

Byta ugnslampa

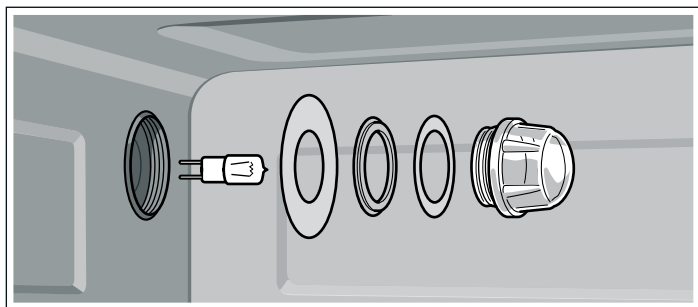
Temperaturtåliga 230 V/25 W-halogenlampor med tätningar finns hos kundtjänst. Ange enhetens E- och FD-nummer.

⚠ 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.

6. Elanslut enheten och ställ klockan.

Använd aldrig enheten utan lampglas och tätningar!

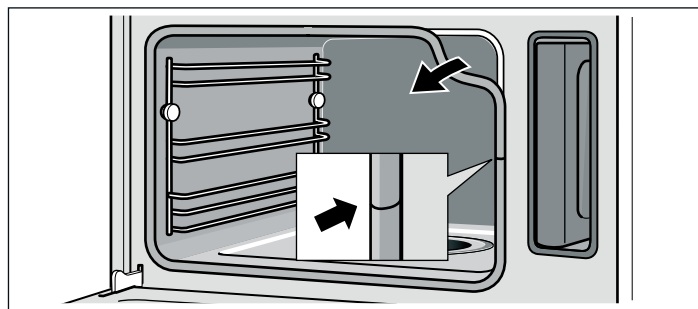
Byta lampglas eller tätningar

Byt lampglas resp. tätningar om de är trasiga. Ange enhetens E- och FD-nummer för kundtjänst.

Byta lucktätning

Om tätningslisten i kanten av ugnsutrymmet är trasig ska den bytas. Nya tätningar beställer du av kundtjänst. Ange enhetens E- och FD-nummer.

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



Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi försöker alltid hitta en lösning som passar, så att vi inte skickar ut tekniker i onödan.

E- och FD-nummer

När du ringer upp, ha produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) redo, så att vi kan hjälpa dig på ett snabbt och effektivt sätt. Typskylten med numren ser du nedtill på vänster sida när du öppnar luckan.

För att du inte ska behöva leta, kan du skriva in uppgifterna om din enhet, samt telefonnumret till kundtjänst här.

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

Kundtjänst ☎

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 0771 11 22 77
local rate

Lita på tillverkarens kunskande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Återvinning

Packa upp enheten och lägg förpackningen i återvinningen.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Tips för lägre energiförbrukning

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.
- Använd mörka, svartlackerade eller emailjerade bakformar när du bakar. De fångar upp värmen bäst.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ångugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan även använda två formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ångugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.
- Vid ångning kan du använda flera falsar samtidigt. Vid maträtter med olika tillagningstider, sätt in den som tar längst tid först.

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. Om inget annat anges gäller anvisningarna för insättning i kall enhet.

Tillbehör

Använd bifogade tillbehör.
Vid ångkokning i perforerad långpanna, ställ bakplåten under. Den fångar upp droppande vätska.

Form

Ställ alltid formen mitt på gallret.
Formen ska vara värme- och ångbeständig. Tillagningstiden blir längre i tjocka formar.
Täck alltid livsmedel som normalt tillagas i vattenbad med folie (t.ex. när du smälter choklad).

Fettfilter

Fettfiltret ska alltid sitta i ugnen när den används.

Ånga

Ånga är ett väldigt skonsamt sätt att laga mat. Ångan omsluter maträtterna och förhindrar att livsmedlen tappar näring. Tillagningen kräver inget övertryck. Maten behåller sin form, färg och arom.

Tillagningstider och -mängder

Tillagningstiderna vid ångning beror på storleken på matens komponenter, men är oberoende av totalmängden. Enheten kan ångkoka maximalt 2 kg.
Följ de angivna styckstorlekarna i tabellerna. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar 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 upp i formen. Använd då hellre två formar.

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. Därmed blir all mat färdig samtidigt.
Den sammanlagda 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 på utsidan och saftiga på insidan. Dessutom förlorar köttet mindre av sin vikt.

Jästa bakverk och bröd får en väldigt fin, glansig yta och blir inte torra.

Grönsaker

Håll grönsakerna i den perforerade långpannan och sätt den på fals 3. Sätt in bakplåten under, på fals 1. Den fångar upp droppande vätska.

Livsmedel	Styckstorlek	Tillbehör	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kronärtskockor	hela	perforerad + bakplåt	Ånga	100	30 - 35
Blomkål	hela	perforerad + bakplåt	Ånga	100	30 - 40
Blomkål	huvuden	perforerad + bakplåt	Ånga	100	10 - 15
Broccoli	huvuden	perforerad + bakplåt	Ånga	100	8 - 10
Ärtor	-	perforerad + bakplåt	Ånga	100	5 - 10
Fänkål	skivor	perforerad + bakplåt	Ånga	100	10 - 14
Fyllda grönsaker (zucchini, aubergine, paprika)	Förväll inte grönsakerna	bakplåt på fals 2	Varmluft + ånga	160 - 180	15 - 30
Grönsakshack	-	1,5 l-form i vattenbad + galler 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
Majs	hela	perforerad + bakplåt	Ånga	100	25 - 35
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	huvuden	perforerad + bakplåt	Ånga	100	8 - 10
Brysselkål	huvuden	perforerad + bakplåt	Ånga	100	20 - 30
Rödbetor	hela	perforerad + bakplåt	Ånga	100	40 - 50
Rödkål	strimlad	perforerad + bakplåt	Ånga	100	30 - 35
Vitkål	strimlad	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

Tillsatt vatten resp. vätska enl. anvisningarna. Exempel: 1:1,5 = till 100 g ris används 150 ml vätska.

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

Livsmedel	Proportioner	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Skalpotatis (mellanstorlek)	-	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	100	35 - 45
Skalad potatis (delade i fjärdedelar)	-	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	100	20 - 25
Potatisgratäng	-	bakplåt	2	varmluft	170 - 180	35 - 45
Råris	1:1,5	operforerad	-	ånga	100	30 - 40
Långkornigt ris	1:1,5	operforerad	-	ånga	100	20 - 30
Basmatiris	1:1,5	operforerad	-	ånga	100	20 - 30
Förvällt ris	1:1,5	operforerad	-	ånga	100	15 - 20

Livsmedel	Proportioner	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Risotto	1:2	operorerad	-	ånga	100	30 - 35
Gröna linser	1:2	operorerad	-	ånga	100	30 - 45
Vita bönor, blötlagda	1:2	operorerad	-	ånga	100	65 - 75
Couscous	1:1	operorerad	-	ånga	100	6 - 10
Rostat speltvete, malt	1:2,5	operorerad	-	ånga	100	15 - 20
Hirs, hel	1:2,5	operorerad	-	ånga	100	25 - 35
Matvete, helt	1:1	operorerad	-	ånga	100	60 - 70
Kroppkakor	-	perorerad + bakplåt	3 1	ånga	95	20 - 25

Fågel och kött

Sätt in galler och bakplåt tillsammans på en fals.

Låt den färdiga steken vila 10 minuter i avstängd, stängd ugn. På så sätt blir köttet saftigare.

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

Uppgifterna i tabellerna är riktvärden. För maximal kontroll bör du använda köttermometer och iaktta riktvärdena (se kapitlet Köttermometer).

Fågel

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kyckling, hel	1,2 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	180 - 190	50 - 60
Hel kyckling**	1,2 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	först 90 därefter 200	50 - 70 20 - 25
Kycklinghalvor	à 0,4 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	180 - 190	35 - 45
Kycklingbröst	0,15 kg st.	perorerad + bakplåt	3 1	ånga	100	15 - 25
Kycklingdelar	0,12 kg st.	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	180 - 200	20 - 35
Hel anka/gås	2 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	170 varmluft 210	60 - 80 15 - 20
Hel anka/gås**	2 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	först 90 därefter 200	70 - 90 20 - 25
Ankbröst*	0,35 kg st.	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	170 - 180	10 - 15
Kalkonrullader	1,5 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	150 - 160	70 - 90
Kalkonbröst	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	150 - 160	60 - 80

* bryn först

** den här alternativa metoden tar längre tid, men ger ett mörare och saftigare resultat

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Nötstek*	1,5 kg	galler + bakplåt	2	Uppvärmning	140 - 150	100 - 140
Surstek*	1,5 kg	bakplåt	2	varmluft + ånga	130	120 - 180
Oxfilé, medium*	1 kg	galler + bakplåt	2	Uppvärmning	170 - 180	20 - 28
Platt rostbiff, medium*	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft	170 - 180	40 - 55
Platt rostbiff, engelsk*	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft	170 - 180	30 - 45
Rostbiff, medium*	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft	170 - 180	45 - 60
Hög rostbiff, engelsk*	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft	170 - 180	35 - 50
Oxkött	1,5 kg	bakplåt	2	varmluft + ånga	100	120 - 150

* bryn först

Kalvkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kalvstek, med insprängt fett	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	160 - 170	60 - 70
Kalvstek, mager	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	160 - 170	50 - 60
Kalvrygg*	1 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	160 - 180	15 - 25
Kalvbringa, fylld	1,5 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	140 - 160	75 - 120
Oxkött	1,5 kg	bakplåt	2	varmluft + ånga	100	120 - 150

* bryn först

Fläskkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Stek utan svål (t.ex. karrébit)	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	170 - 180	70 - 80
Fläskstek med svål (knaperstek)	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	Ånga	100	20 - 25
				Varmluft + ånga	140 - 160	40 - 50
				Varmluft	210 - 220	20
Fläskfilé *	0,5 kg	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	160 - 180	20 - 30
Smördegsinbakad filé	1 kg	Bakplåt	2	Varmluft + ånga	180 - 200	40 - 60
Kassler med ben	1 kg	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	120 - 140	60 - 70
Kassler	skivad	Bakplåt	2	Ånga	100	15 - 20
Nätad stek	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	170 - 180	70 - 80

* bryn först

Övrigt

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Köttfärslimpa	på 0,5 kg köttfärs	bakplåt	2	varmluft + ånga	140 - 150	45 - 60
Rådjurssadel med ben*	0,6 - 0,8 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	150 - 170	15 - 30
Lammfiol, benfri	1,5 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	först 150	tills du når inner-temperatur 65 °C
					därefter 60	20
Lammsadel med ben*	1,5 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	160 - 170	15 - 25
Kanindelar	1,5 kg	galler + bakplåt	2	varmluft + ånga	150 - 160	40 - 60
Wienerkorv	-	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 85	12 - 18
Tysk fläsk- eller kalvkorv	-	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 85	15 - 20
Fläskkorv/Leverkorv	1 - 1,5 kg	form på gallret	2	varmluft + ånga	110	tills du når inner-temperatur 80 °C
Rulader*	à 0,15 kg	bakplåt	2	varmluft + ånga	90	80

* bryn först

Stektips

Använda ugnssteksatsen	Använder du ugnssteksatsen får du optimalt stekresultat och ungen blir inte lika smutsig. Ugnssteksatsen finns som tillbehör hos återförsäljarna (se kapitlet Tillbehör)
När är steken klar?	Använd endast medföljande köttermometer
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

Fisk

Uppgifterna i tabellerna är riktvärden. För maximal kontroll bör du använda kötttermometer och iaktta riktvärdena (se kapitlet Kötttermometer).

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Dorada, hel	á 0,3 kg	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 90	15 - 25
Doradafilé	à 0,15 kg	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 90	10 - 20
Fiskterrin	1,5 l-form för vattenbad	galler	2	ånga	70 - 80	40 - 80
Forell, hel	á 0,2 kg	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 90	12 - 15
Torsksfilé	à 0,15 kg	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 90	10 - 14
Laxfilé	à 0,15 kg	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	100	8 - 10
Musslor	1,5 kg	bakplåt	2	ånga	100	10 - 15
Kungsfisksfilé	à 0,15 kg	perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 90	10 - 20
Sjötungsrollader, fyllda -		perforerad + bakplåt	3 1	ånga	80 - 90	10 - 20

Anpassad tillagning av kött

Anpassad tillagning är det idealiska sättet att tillaga allt mört kött som ska bli rosa eller precis lagom stekt. Köttet blir väldigt saftigt och mört.
Sätt in bakplåten i ångugnen och förvärm med ugnsfunktionen Anpassad tillagning.

Bryn först köttet ordentligt runt om.
Ställ in köttet i den förvärmade ångugnen och fortsätt med Anpassad tillagning.
Lägg efter tillagningen upp på förvärmade tallrikar och håll på en varm sås.

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Lammfiol, benfri	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	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pudding/gratäng med tillagade tillbe- hör	Gratängform + galler	2	Varmluft + ånga	150 - 170	30 - 40
Söt pudding	Gratängform + galler	2	Varmluft + ånga	150 - 170	30 - 40
Lasagne	Bakplåt	2	Varmluft + ånga	160 - 170	35 - 45
Sufflé	Portionsformar + galler	2	Varmluft + ånga	180 - 200	15 - 25
Äggstanning	operforerad	2	Ånga	90	15 - 20
Gnocci	perforerad + bakplåt	3 1	Ånga	90 - 95	7 - 10
Hårdkokta ägg (storlek M, max. 1,8 kg)	perforerad + bakplåt	3 1	Ånga	100	10 - 12
Löskokta ägg (storlek M, max. 1 kg)	perforerad + bakplåt	3 1	Ånga	100	6 - 8

Desserten, kompott

Kompott

Väg frukten, tillsätt ca 1/3 av vattnet och smaka av med socker och kryddor.

Risgrynsgröt

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

Yoghurt

Värm mjölken på hällen till 90 °C. Låt svalna till 40 °C. Om du använder mjölk med lång hållbarhet behövs inte det.

Rör ner två teskedar naturell yoghurt per 100 ml mjölk, alternativt motsvarande mängd yoghurtkultur. Häll blandningen i rena glasburkar och täck över.

När du är klar, låt glaset svalna i kylskåpet.

Livsmedel	Tillbehör	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kroppkakor	Bakplåt	Ånga	100	20 - 25
Crème caramel	Portionsformar + galler	Ånga	90 - 95	15 - 20
Puddingar (t.ex. mannagrynspudding)	Gratängform + galler	Varmluft + 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 ett lämpligt 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 högre temperatur nästa gång, om det behövs.

Lägg inte varorna för tätt på gallret eller bakplåten.

Formkakor

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Sockerkaka	Krans-/formbrödsform	2	Varmluft	150 - 160	60 - 70
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	2	Varmluft	150 - 160	30 - 45
Fin fruktkaka, sockerkakssmet	Springform	2	Varmluft	150 - 160	45 - 55
Rulltårta (2 ägg)	Pajform	2	Varmluft	180 - 190	12 - 16
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
Fruktkaka	Sockerkaksform	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	Tillagningstid 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)	Bakplåt + 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	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Vitt bröd (750 g mjöl)	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 210	15 - 20
			Varmluft	160 - 170	20 - 25
Surdegsbröd (750 g mjöl)	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	15 - 25
			Varmluft	150 - 160	40 - 60
Mörkt bröd (750 g mjöl)	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	15 - 20
			Varmluft	160 - 170	25 - 40
Fullkornsbröd (750 g mjöl)	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	20 - 30
			Varmluft	140 - 150	40 - 60
Rågbröd (750 g mjöl)	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	20 - 30
			Varmluft	150 - 160	50 - 60
Småfranskor (degknyten om 70 g)	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	190 - 200	25 - 30
Ljusa småfranskor av jädeg, söta (degknyten om 70 g)	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	170 - 180	20 - 30

Småkakor

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Maräng	Bakplåt	2	Varmluft	80 - 90	120 - 180
Nötkakor	Bakplåt	2	Varmluft	140 - 160	15 - 25
Smördegskakor	Bakplåt	2	Varmluft + ånga	170 - 190	10 - 20
Muffins	Muffinsplåt	2	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Maränger	Bakplåt	2	Varmluft	170 - 190	27 - 35
Småkakor	Bakplåt	2	Varmluft	150 - 160	12 - 17
Jäsdeg	Bakplåt	2	Varmluft	150 - 160	15 - 20

Tips vid gräddning

Du kanske vill använda eget recept när du bakar	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen
Så avgör du om sockerkakan är färdig-gräddad	Stick en tandpetare i den högsta delen av kakan ca. 10 minuter före färdigtiden (gräddningstid i receptet). Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop	Minska degspadet nästa gång eller ställ in en ugnstemperatur som är 10 °C lägre. Följ den omrörningstid som anges i receptet
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna	Smörj inte kanten på kakformar med löstagbar botten. Lossa kakan försiktigt från formen med en kniv efter gräddningen
Formkakan blir för mörk baktill	Ställ inte formen nära den bakre väggen, utan mitt på tillbehöret
Kakan är för torr	Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in en temperatur som är 10 °C högre nästa gång och korta gräddningstiden, eller använd Varmluft + Ånga
Brödet eller kakan ser bra ut, men är degig inuti (med rester av vatten).	Använd mindre vätska nästa gång. Grädda längre tid vid lägre temperatur. Förgrädda botten till kakor med saftig fyllning. Strö mandel eller ströbröd över och lägg sedan på fyllningen. Följ gräddningstiden i receptet
Kakan eller bakverket är ojämnt gräddat	Ställ in en något lägre temperatur nästa gång

Värma mat

När du värmer mat får du en mer skonsam uppvärmning. Den smakar och ser ut som nylagad. Du kan även värma gårdagens bakverk på samma sätt.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Tallriksupplagd mat	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

* Förvärm i 5 minuter

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
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 i 5 minuter

Upptining

Platta till livsmedlen och dela upp i portioner, frys in vid -18 °C. Frys inte in för stora mängder. Upptinade livsmedel håller inte så länge utan förstörs snabbare än färska.

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

Använd ugnsfunktionen Upptining.

Vid behov kan du dela maten och ta ut redan upptinade delar ur enheten.

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

Säkerhetsrisk!

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

Efter upptiningen låter du ångugnen gå med varm luft på 180 °C i 15 minuter.

Tina kött

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

Tina fågel

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

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kyckling	1 kg	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	60 - 70
Kycklingklubbor	0,4 kg	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	30 - 35
Grönsaker frysta i block (t.ex. spenat)	0,4 kg	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	20 - 30
Bär och frukt	0,3 kg	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	5 - 8
Fiskfilé	0,4 kg	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	15 - 20
Hel fisk	1 kg	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulasch	-	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	40 - 50
Nötsstek	-	perforerad + bakplåt	3 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.

Varning: Repa inte ugnens botten!

Ställ degskålen på gallret. Täck inte över degen.

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Temperatur i °C	Tillagningstid 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 i minst en timme.

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

Häll bären i den perforerade långpannan och sätt på fals 3. Sätt en bakplåt på fals 1, som fångar upp saften.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Hallon	perforerad långpanna + bakplåt	3 1	ånga	100	30 - 45
Vinbär	perforerad långpanna + bakplåt	3 1	ånga	100	40 - 50

Konservering

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

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

Använd endast felfri frukt och grönsaker.

Följande livsmedel kan inte konserveras med den här enheten: Ställ glasen i den perforerade långpannan. De får inte komma i kontakt med varandra.

Innehåll i plåtburkar, kött, fisk eller pastejsmet.

Kontrollera glasburkar, gummiringar, klämmor och fjädrar.

Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden.

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

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Grönsaker	1 liters glaskonservburkar	2	ånga	100	30 - 120
Stenfrukt	1 liters glaskonservburkar	2	ånga	100	25 - 30
Kärnfrukt	1 liters glaskonservburkar	2	ånga	100	25 - 30

Djupfrysta produkter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

De angivna tillagningstiderna gäller mat inställd i kall ugn.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pommes frites	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	170 - 190	25 - 35
Kroketter	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	180 - 200	25 - 30
Pasta, färsk, kylvara*	Bakplåt	2	Ånga	100	5 - 10
Lasagne, djupfryst	Bakplåt + galler	2	Varmluft + 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
Pizzabaguette	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, djupfrysta	Bakplåt + galler	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Salta kringlor, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Croissanter, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	180 - 200	20 - 25
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	150 - 170	12 - 15
Strudel, djupfryst	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	160 - 180	45 - 60
Fiskpinnar	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	195 - 205	20 - 24
Forell	perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 100	20 - 25
Fiskgratäng	Bakplåt + galler	2	Varmluft + ånga	180 - 200	35 - 50
Laxfilé	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 100	20 - 25
Bläckfiskringar	Bakplåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	190 - 210	25 - 30

* tillsatt lite vätska

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Broccoli	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	100	4 - 6
Blomkål	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	100	5 - 8
Bönor	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	100	4 - 6
Ärter	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	100	4 - 6
Morötter	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	100	3 - 5
Blandgrönsaker	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	100	4 - 8
Brysselkål	perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ånga	100	5 - 10

* tillsätt lite vätska

Provrätter

Enligt EN 50304/ EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid 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
Äppelpaj	Springform 20 cm	2	Varmluft	160 - 170	60 - 70



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000709346 920208