



HB34D553.

Ångugn

SIEMENS

Säkerhetsanvisningar	4	Skötsel och rengöring	13
Säkerhetsanvisningar	4	Rengöringsmedel	14
Skadeorsaker	4	Rengöringsfunktionen	14
Din nya enhet	5	Avkalkning	15
Kontroller	5	Haka av och hänga på ugnsluckan	16
Ugnsfunktioner	5	Rengöra luckglasen	16
Ugnsutrymme	6	Rengöra ugnsstegarna	17
Tillbehör	6	Felsökning	17
Autokalibrering	6	Byta ugnslampa	18
Före första användning	6	Byta lucktätning	18
Ställa klockan	6	Service	19
Ställa in vattenhårddheten	6	E- och FD-nummer	19
Första användningstillfället	7	Återvinning	19
Rengöra tillbehör	7	Miljövänlig avfallshantering	19
Använda enheten	7	Tips för lägre energiförbrukning	19
Fyll på vattentanken	7	Tabeller och tips	19
Starta enheten	7	Ånga	19
Stänga av enheten	8	Varmluft	20
Efter varje användning	8	Varmluft + ånga	20
Tidsfunktioner	8	Grönsaker	20
Ställ in timern	8	Tillbehör och baljväxter	20
Ställa in tillagningstiden	8	Fågel och kött	21
Flytta färdigtiden	9	Fisk	22
Ställa klockan	9	Gratänger, sopplingredienser	23
Programautomatik	10	Desserter, kompott	23
Ställa in program	10	Kakor, tårter och småkakor	24
Anvisningar om programmen	10	Värma på mat	25
Programtabell	11	Upptining	25
Barnspärr	12	Jäsa deg	26
Aktivera barnspärren	12	Safta	26
Stäng av barnspärren	12	Konservering	26
Grundinställningar	12	Djupfrysta produkter	27
Automatisk säkerhetsavstängning	13	Provrätter	27

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!

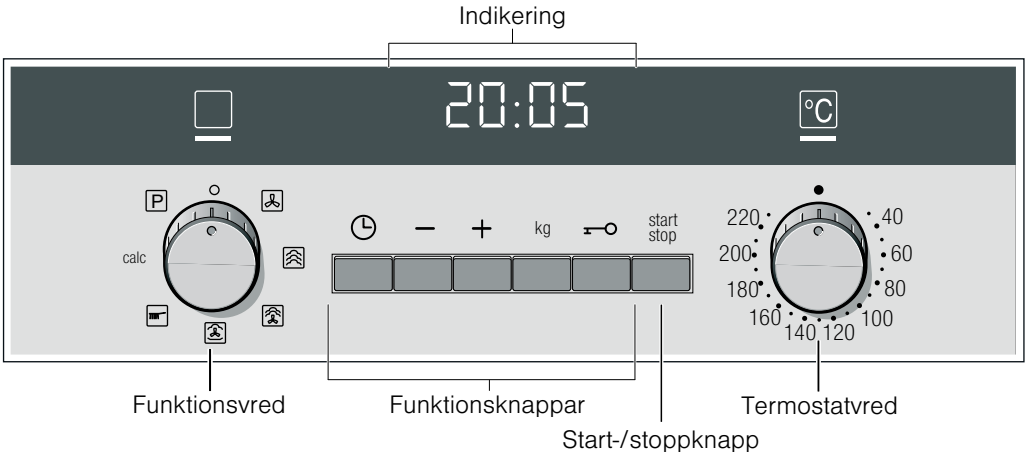
- Ställ aldrig föremål direkt på ugnsbotten. Placera inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
Håll ugnsbotten och ånginsats rena. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det 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
- ugsnfunktioner
- ugnen invändigt
- tillbehör
- automatisk kalibrering

Kontroller



Kontroller		Användning
Funktionsvred		Väljer funktion
Funktionsknappar		Kort tryckning: Välj tidsfunktion (se kapitlet: Tidsfunktioner) Lång tryckning när enheten är avstängd: Välj grundinställningar (se kapitlet: Grundinställningar)
		Ändra inställd tid, tillagningstid, vikt etc.
		Mata in livsmedlets vikt i ett program (se kapitlet: Programautomatik)
		Slå på och av barnspärren (se kapitlet Barnspärr)
Start/Stopknapp		Kort tryckning: Starta och avbryt funktionen (pausa)
		Lång tryckning: Avsluta funktionen
Termostatvred		Ställ in temperaturen (se kapitlet Starta enheten)

Poputvred

Funktions- och termostadvredet går att skjuta in. Tryck till på något av dem, så åker vredet ut eller in.

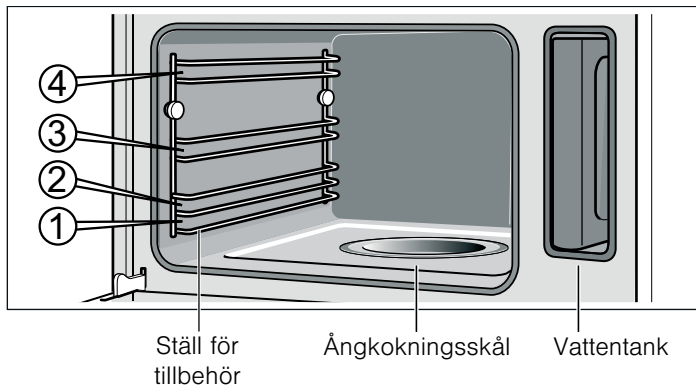
Ugsnfunktioner

Med funktionsvredet kan du ställa in enheten på olika funktioner.

Funktion			Användning
	Varmluft	30 - 230 °C	För mjuka kakor, tårtdottar, stekar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen
	Ånga	35 - 100 °C	För grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering. För jäsning av deg (vid 35 °C). Maten blir helt omsluten av ånga
	Varmluft + ånga	120 - 230 °C	För kött, gratänger och bakverk. Funktionen kombinerar varmluft och ånga
	Uppvärmning	100 - 180 °C	För tallriksupplägg och bakverk. Det tillagade blir skonsamt uppvärmt. Ångan gör att maten inte blir torr
	Rengöring		Underlättar rengöringen av ugnsutrymmet (se kapitlet: Rengöring)
calc	Avkalkning		för avkalkning av vattensystemet och ånginsatsen (se kapitlet: Avkalkning)
P	Programautomatik		Välj program (se kapitlet Programautomatik)

Ugnsutrymme

Ugnen har fyra falsar. Falsarna numreras nedifrån och upp.



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

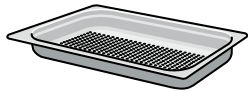
Använd endast medföljande tillbehör eller sådant du kan köpa av kundtjänst. De är specialanpassade för din enhet.

Följande tillbehör finns:



Galler

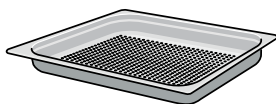
För formar, kakor och gratångformer samt vid stekning



Långpanna, perforerad, GN 1/3, 40 mm djup
för ångkokning av grönsaker, saftning av bär och upptining



Långpanna, opererad, GN 1/3, 40 mm djup
För tillagning av ris, baljväxter och spannmål



Långpanna, perforerad, GN 2/3, 40 mm djup
Vid ångkokning av hel fisk eller större mängder grönsaker, vid saftning av bär etc.



Långpanna, opererad, GN 2/3, 28 mm djup (bakplåt)
För kakkbak på plåt och för att fånga upp neddroppande vätska vid ångning

Extra tillbehör hos återförsäljarna:

Tillbehör	Best.nr.
Långpanna, opererad, GN 2/3, 40 mm djup	HZ36D533
Långpanna, perforerad, GN 2/3, 40 mm djup	HZ36D533G
Långpanna, opererad, GN 2/3, 28 mm djup (bakplåt)	HZ36D532
Långpanna, opererad, GN 1/3, 40 mm djup	HZ36D513
Långpanna, perforerad, GN 1/3, 40 mm djup	HZ36D513G
Porlinsbehållare, opererad, GN 2/3	HZ36D533P
Porlinsbehållare, opererad, GN 1/3	HZ36D513P
Galler	HZ36DR
Ugnssteksats	HZ36DB
Rengöringssvamp	643 254
Avkalkningsmedel	311 138
Mikrofiberduk med bikakestruktur	460 770

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.

Före första användning

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

- ställa klockan
- ställa in vattenhården
- starta enheten för första gången
- förrengöring av tillbehören

Ställa klockan

☹-symbolen och 0:00 tänds på displayen vid elanslutning. Ställ in klockan på rätt tid

1. Tryck på ☹-knappen.

Du får upp klockan 12:00 på displayen.

2. Ställ in klockan med + eller - knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Ställa in vattenhården

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

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

Du kan kontrollera vattenhården med de bifogade testremsorna, 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 vattenhårdheten till "avhärdat".

Du kan ändra vattenhårdheten i grundinställningarna när enheten är avstängd.

1. Ställ eventuellt funktionsvredet på **O** för att stänga av enheten.
2. Håll **☺** intryckt tills **CS 2** visas på displayen.
3. Tryck flera gånger på **☺**-knappen, tills texten **CS 2** visas (vattenhårhetsområde "medel").
4. Ändra vattenhårdheten genom att trycka på **+** eller **-**-knappen.
Värden du kan välja:

CS 0	avhärdat	-
CS 1	mjukt	I
CS 2	medel	II
CS 3	hårt	III
CS 4	mycket hårt	IV

5. Håll **☺** intryckt för att avsluta grundinställningarna.
Ändringen är sparad.

Första användningstillfället

Hetta upp enheten tom före första användningen, med ångfunktion i 20 minuter på 100 °C **☺**. Under den här tiden får inte ugnsluckan öppnas. Enheten kalibreras automatiskt (se kapitlet Automatisk kalibrering).

1. Fyll vattentanken och sätt tillbaka den (se kapitlet Fyll på vattentanken).
Fukta tanklockets tätningslist med lite vatten före första användningen.
2. Ställ funktionsvredet på Ånga **☺**.
3. Ställ in termostadvredet på 100 °C.
4. Tryck på **start/stop**-knappen.
Enheten 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. Stäng av enheten genom att ställa funktions- och termostadvredet på **O**.
Lämna luckan på glänt tills enheten svalnat.

Rengöra tillbehör

Rengör tillbehören ordentligt med diskmedel och disktrasa före första användningen.

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 användningstillfälle

Fyll på vattentanken

När du öppnar luckan, ser du vattentanken till höger.

Obs!

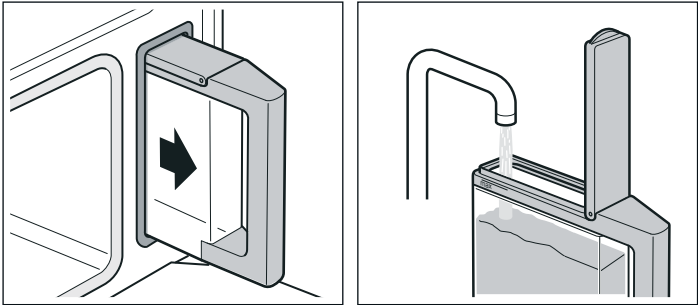
Skador på enheten på grund av felaktig vätska

- 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 testremsor.

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. Ställ funktionsvredet på önskad funktion.
2. Ställ in temperaturen genom att vrida på termostadvredet.

Funktion	Temperaturintervall
☺ Varmluft	30 - 230 °C
☺ Ånga	35 - 100 °C
☺ Varmluft + ånga	120 - 230 °C
☺ Uppvärmning	100 - 180 °C

Vid tillagning med ånga ställer du bara in en tillagningstid (se kapitlet Tidsfunktioner). Du får sedan upp en föreslagen tid på displayen.

3. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **-**.
4. Tryck på **start/stop**-knappen.
Enheten startar.
Symbolen **☺** lyser till dess att inställd temperatur har uppnåtts, samt vid eftervärmning.
Om du använder ånga **☺** börjar tillagningstiden räkna ned när uppvärmningstiden gått ut.

Om tillagningsfunktionen inte aktiveras trots att du har fått en ljudsignal, kanske du har angivit en temperatur som ligger utanför tillåtet temperaturintervall. Iakttag ugnsfunktionens temperaturintervall.

Ändra temperaturen

Du kan när som helst ändra temperaturen. Vrid på termostadvredet.

Om du ställer in en temperatur utanför tillåtet temperaturintervall stängs funktionen av (pausar).

Paus

Tryck på -knappen helt kort för att avbryta ugnsfunktionen (pausa). Kylfläkten fortsätter att gå. Starta igen genom att trycka på -knappen. Om du öppnar luckan när enheten är igång stängs funktionen av. Starta om genom att stänga luckan och trycka på -knappen. Har du aktiverat grundinställningen "Fortsätt efter luckans stängning", så behöver du inte starta igen (se kapitlet Grundinställningar).

Indikering

När vattentanken är tom avges en ljudsignal och symbolen  (fyll på vattentank) tänds. Funktionen avbryts.

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

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 -knappen 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 signalen.

Stäng av enheten genom att ställa funktions- och termostadvredet på .

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.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner. Använd -knappen för att öppna menyn och hoppa mellan de olika funktionerna.

Du kan göra inställningar så länge tidssymbolerna lyser. Pilen  visar vilken tidsfunktion du står på.

Du ändrar en redan inställd tidsfunktion med  eller  när -pilen står vid klockan.

Kolla tidsfunktion

Tryck på  tills pilen  står vid aktuell symbol. Du får upp värdet på displayen i några sekunder.

Ställ in timern

Timern går även att använda som äggklocka. Den fungerar oberoende av vald funktion. Timern har en egen signal. Detta för att du ska höra om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

1. Tryck på -knappen.
Klocksymbolerna lyser på displayen, pilen  står vid .
2. Ställ in timern med  eller -knappen.
Föreslaget värde  = 10 minuter
Föreslaget värde  = 5 minuter
Inställd tid matas in inom några sekunder. Timern startar. Du får upp symbolen  för timern och för tidsnedräkning.

Ändra timertiden

Justera timern med  eller -knappen. Ändringen matas in inom några sekunder.

När timertiden går ut

Mikron avger en ljudsignal.  visas på displayen. Stäng av timern med .

Radera timertid

Tryck på  för att återställa timern till . Ändringen matas in inom några sekunder.

Ställa in tillagningstiden

Om du ställer in tiden (tillagningstiden) för maträtten stängs enheten av automatiskt när tiden går ut. Enheten stänger av uppvärmningen.

Ugnsfunktioner med ånga kräver att du ställer in en tillagningstid.

Exempel i bilden:

Tillagningstid 45 minuter.

Förutsättning:

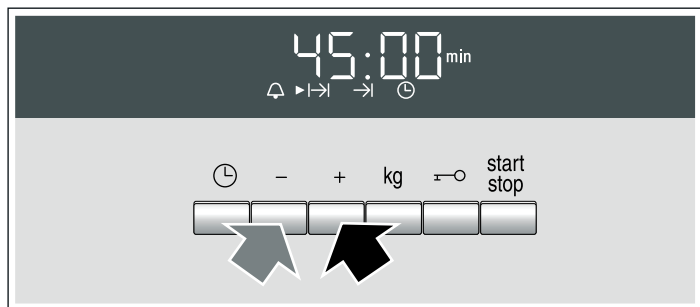
Ugnsfunktion och temperatur är inställda.

1. Tryck på  tills -pilen står vid tillagningstiden .



Klocksymbolerna lyser.  visas på displayen.

2. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **—**.
Föreslaget värde **+** = 30 minuter
Föreslaget värde **—** = 10 minuter



3. Tryck på **start stop**-knappen.

Enheten startar. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
►I→I lyser.

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

Ändra tillagningstiden

Justera tillagningstiden med **+** eller **—**. När timern är inställd trycker du på först på **⌚**. Ändringen matas in inom några sekunder.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron avger en ljudsignal. Enheten stänger av uppvärmningen. Tryck på **⌚**-knappen för att stänga av signalen. Stäng av enheten genom att ställa funktions- och termostatsvredet på 0. Öppna försiktigt luckan till enheten. Varm ånga strömmar ut.

Radera tiden

Tryck på **—** för att återställa tillagningstiden till 0:00. När timern är inställd trycker du på först på **⌚**. Ändringen matas in inom några sekunder.

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 in maten på morgonen och ställa in enheten så att maten är klar till lunch.

Låt inte livsmedel stå för länge i ugnsutrymmet så att det blir förstört.

För vissa program kan färdigtiden inte förskjutas.

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

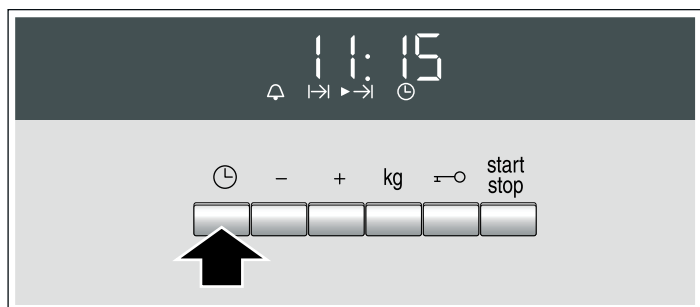
Exempel i bilden:

Klockan är 10:30, maten tar 45 minuter och ska vara klar först 12:30.

Förutsättning:

Ugnsfunktion och temperatur är inställda.

1. Tryck flera gånger på **⌚**-knappen, tills pilen står på tillagningstiden ►I→I.
2. Ställ in tillagningstiden med **+** eller **—**.
3. Tryck på **⌚**-knappen.



Pilen ► står vid ►I (färdigtid). Displayen visar den tidpunkt då maten är klar.

4. Förskjut färdigtiden med **+**-knappen.



5. Tryck på **start stop**-knappen.

Enheten ställer sig i standbyläge. Displayen visar färdigtiden ►→I. Ugnsfunktionen startar vid korrekt tidpunkt. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Ändra färdigtiden

Justera färdigtiden med **+**- eller **—**-knappen. När timern har ställts in trycker du först på **⌚**-knappen, tills pilen står på färdigtiden ►→I.

Ändringen matas in inom några sekunder. Förskjut inte färdigtiden om tillagningstiden redan börjat räkna ned. Då får du inte önskat slutresultat.

Tillagningstiden har gått ut

Mikron avger en ljudsignal. Enheten stänger av uppvärmningen. Tryck på **⌚**-knappen för att stänga av signalen. Stäng av enheten genom att ställa funktions- och termostatsvredet på 0. Öppna försiktigt luckan till enheten. Varm ånga strömmar ut.

Radera färdigtiden

Återställ färdigtiden till aktuell tid med knappen **—**. När timern har ställts in trycker du först på **⌚**-knappen, tills pilen står på färdigtiden ►→I.

Ändringen matas in inom några sekunder. Den inställda tillagningstiden börjar direkt.

Ställa klockan

Exempel:

Ställa om klockan från sommar- till vintertid.

Inga andra tidsfunktioner får vara inställda.

1. Tryck flera gånger på **⌚**, tills pilen står vid klockan ►⌚.
2. Ställ in klockan med **+**- eller **—**-knappen.

Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Efter strömavbrott

Efter strömavbrott tänds **⌚**- och 0:00-symbolen på displayen. Tryck på **⌚**-knappen. Ställ in klockan med **+**- eller **—**-knappen. Enheten sparar inställd tid inom några sekunder.

Stäng av klockan

Det går att stänga av klockan. Den syns då bara när enheten är igång (se kapitlet Grundinställningar).

Programautomatik

Du får en smidigare matlagning med hjälp av de 40 olika programmen.

I det här kapitlet kan du läsa om

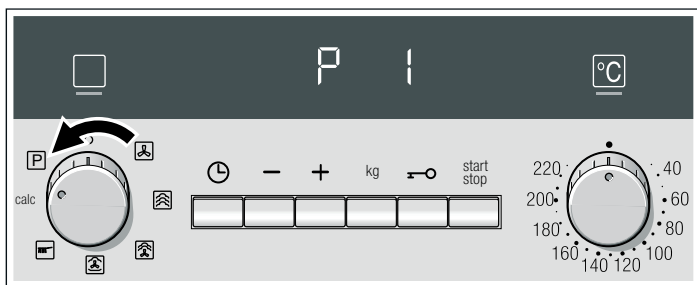
- hur du ställer in program i programautomatiken
- anvisningar och tips till programmen
- vilka program du kan välja mellan

Ställa in program

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

1. Ställ funktionsvredet på **P**.

Displayen visar första programmet **P 1**.



2. Välj program genom att trycka på **+** eller **-**.

3. Tryck på **kg**-knappen.

Du får upp en föreslagen vikt.

Vissa program kräver inte att du anger vikt. I det här fallet tänds **0.00 kg**.



4. Mata in livsmedlets vikt med knappen **+** eller **-**.

5. Tryck på **start stop**-knappen.

Programtiden räknar ned på displayen.

Förskjuta färdigtiden

I vissa program kan du senarelägga färdigtiden. Programmet startar då lite senare och är färdigt vid önskad tidpunkt (se kapitlet Tidsfunktioner).

Avbryta program

Håll **start stop**-knappen intryckt och ställ funktionsvredet på **O**.

Programslut

Mikron avger en ljudsignal. Funktionen avslutas. Ställ funktionsvredet på **O** för att 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.

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 slutresultatet.

Använder du den perforerade långpannan bör du skjuta in den opererande långpannan på fals 1. Den fångar upp droppande vätska.

Mängd/vikt

Stapla inte ingredienserna mer än max 4 cm upp i tillbehöret.

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

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.

Tillagning av grönsaker **P1 - P8**

Krydda grönsakerna efter tillagningen.

Tillagning av ris **P9 - P10**

Väg riset och tillsätt vatten med förhållandet 1:1,5. Ange vikten utan vätska. Rör om riset efter tillagning. Resterande vatten sugas snabbt upp.

Tillaga fågel **P11 - P13**

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

Rostbiff, anpassad tillagning **P15**

Använd helst en lite större stek till rostbiff. Bryn köttet först.

Lammfiol, anpassad tillagning **P19**

Bryn köttet först.

Ånga fisk **P21 - P22**

Smörj den perforerade långpannan när du lagar fisk.

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

Baka vetelängd **P24**

Låt degen jäsa en halvtimme i 40 °C. Ånga i ugnen.

Göra risgrynsgröt **P25**

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.

Göra yoghurt **P26**

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.

Baka bröd **P27 - P28**

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

Baka småfranskor **P29**

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

Upptining P 35 - P 37

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

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

Alla upptiningsprogram gäller råa livsmedel.

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

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

⚠ Säkerhetsrisk!

Du måste hålla bort vätskan som bildas när du tinar kött och fisk. Den får aldrig komma i kontakt med andra livsmedel. Den kan innehålla bakterier. Efter upptiningen låter du ångugnen gå med Varmluft på 180 °C i 15 minuter.

Tina fiskfilé (P 35): Lägg aldrig fiskfiléerna på varandra.

Tina hel fågel (P 36): Ta bort förpackningen innan du tinar fågeln. Låt fågeln stå ett tag efter upptiningen. På stora fåglar (t.ex. babykalkon) tar du ur inkråmet efter ca. 30 minuter.

Desinficera nappflaskor P 38

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 P 39

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

Blanchera pumpan före konservering.

Programmet är avsett för 1-litersburkar.

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

Koka ägg P 40

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

Programtabell

I kapitlet hittar du alla programmen till ångugnen. Följ anvisningarna till programmen.

Program	Anmärkningar	Tillbehör	Fals	
P 1*	Ånga blomkålsbuketter	jämnstora buketter	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 2*	Ånga broccolibuketter	jämnstora buketter	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 3*	Ånga gröna bönor	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 4*	Ånga morotsslantar	ca. 3 mm tjocka slantar	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 5*	Ånga vit sparris	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 6	Ånga frusen grönsaksblandning	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 7*	Skalad potatis	medelstor, delad i fjärdedelar, styckvikt 30 - 40 g	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 8*	Skalpotatis	medelstora, Ø 4 - 5 cm	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 9	Långkornigt ris	max 0,75 kg	Operforerad långpanna	2
P 10	Basmatiris	max 0,75 kg	Operforerad långpanna	2
P 11	Färsch kyckling	Totalvikt 0,7 - 1,5 kg	Galler + bakplåt	2
P 12	Färska kycklingdelar	Styckvikt 0,04 - 0,35 kg	Galler + bakplåt	2
P 13	Ånga färsch kycklingfilé	Totalvikt 0,2 - 1,5 kg	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 14*	Färsch grytstek	1 - 1,5 kg	Bakplåt	2
P 15	Färsch rostbiff, anpassad tillagning (medium)	Totalvikt 1 - 2 kg	Bakplåt	2
P 16*	Färsch, mager kalvstek	1 - 2 kg	Galler + bakplåt	2
P 17*	Fylld kalvbringa	1 - 2 kg	Galler + bakplåt	2
P 18*	Färsch, benfri fläskstek (karré)	0,8 - 2 kg	Galler + bakplåt	2
P 19	Färsch, benfri lammfiol, anpassad tillag- ning (medium)	1 - 2 kg	Bakplåt	2
P 20	Köttfärslimpa på färsch köttfärs	Totalvikt 0,5 - 2 kg	Bakplåt	2
P 21	Ånga hel färsch fisk	0,3 - 2 kg	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 22	Ånga färsch fiskfilé	max 2,5 cm tjock	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 23	Blåmusslor	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P 24	Vetelängd	0,6 - 1,8 kg	Plåt + bakplåtspapper	2

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

Program	Anmärkningar	Tillbehör	Fals
P25 Risgrynsgröt	-	Bakplåt	2
P26 Yoghurt i glas	-	Glas + Perforerad långpanna	2
P27* Baka mörkt bröd	0,6 - 2 kg	Plåt + bakplåtspapper	2
P28* Baka rågbröd	0,6 - 2 kg	Plåt + bakplåtspapper	2
P29* Baka färska småfranskor	Styckvikt 0,05 - 0,1 kg	Plåt + bakplåtspapper	2
P30* Värma 1 portion	-	Galler	2
P31* Värma tillagade tillbehör	-	Bakplåt	2
P32* Värma tillagade grönsaker	-	Bakplåt	2
P33* Värma tunn pizza	-	Galler + bakplåt	3
P34* Värma tjock pizza	-	Galler + bakplåt	3
P35 Tina fiskfilé	max 2,5 cm tjock	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P36 Tina hel fågel	max 1,5 kg	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P37 Tina frukt & bär	-	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P38* Desinficera nappflaskor	-	Perforerad långpanna	2
P39 Konservering	i 1-litersburkar	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1
P40* Löskokta ägg	Ägg stl M max 1 kg	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1

* Du kan förskjuta färdigtiden för programmet

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 diverse grundinställningar, som ställdes in vid fabriken. Om du vill kan du ändra dessa grundinställningar efter behov.

Vill du återställa dina ändringar, kan du återgå till fabriksinställningarna.

1. Ställ eventuellt funktionsvredet på 0 för att stänga av enheten.
2. Håll  intryckt tills   visas på displayen.
3. Tryck på  flera gånger, tills du får upp önskad grundinställning.
4. Ändra grundinställningen genom att trycka på **-** eller **+**.
5. Håll  intryckt för att avsluta grundinställningarna. Ändringen är sparad.

Du kan ändra följande grundinställningar:

Grundinställning	Funktion	Inställningsalternativ
 	Displayens ljusstyrka	  = mörk   = medel   = ljus
 	Ljudsignal, tid: Ställer in signaltiden vid funktionsslut	  = kort (10 sekunder)   = medel (2 minuter)   = lång (5 minuter)
 	Visa klockan när enheten är av	  = AV   = PÅ

Grundinställning	Funktion	Inställningsalternativ
c3 1	Fortsätt efter luckans stängning. Du slipper starta om funktionen när du stänger luckan	c3 0 = AV c3 1 = PÅ
c4 2	Väntetid tills enheten sparar ändringarna automatiskt	c4 1 = kort (2 sekunder) c4 2 = medel (5 sekunder) c4 3 = lång (10 sekunder)
c5 2	Ställer in vattenhårdheten för avkalkningsindikeringen	c5 0 = avhärdat c5 1 = mjukt (I) c5 2 = medel (II) c5 3 = hårt (III) c5 4 = mycket hårt (IV)
c6 0	Uppvärmningssignal ångning	c6 0 = AV c6 1 = PÅ
c7 0	Återställa enheten till fabriksinställningarna: ■ Alla justeringar av grundinställningarna återkallas ■ Enheten gör om autokalibreringen	c7 0 = återställs ej c7 1 = återställs

Automatisk säkerhetsavstängning

Om du inte rör inställningarna på ett par timmar stänger den automatiska säkerhetsavstängningen av enheten. **FB** visas på displayen.

Tryck på någon av knapparna så stängs den automatiska säkerhetsavstängningen 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,
- ugnrensning
- 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. Kundtjänst och återförsäljarna har 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 ugnsurengöringsgel som kundtjänst rekommenderar (best.nr. 463 582, finns även att köpa online i eShop). Följ tillverkarens anvisningar. Annan ugnsurengöring 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 tiden. Skölj av ugnen noga inuti med vatten (med t.ex. en duschflaska), så att alla rester av gelen försvinner
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. Annars kan du få fläckar på luckorna som inte går att ta bort.
Lucktätning	Varmt vatten och diskmedel
Tillbehör	Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med diskborste eller -svamp eller maskindiska. Vid missfärgning på grund av stärfkänsliga 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 urtorkning 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 disksvampen.

Dropa en droppe diskmedel i ånginsatsen på ugnsbotten.

Starta rengöringsfunktionen

1. Ställ funktionsvredet på Rengöring .
2. Fyll vattentanken med vatten upp till markeringen "max" och sätt tillbaka tanken.
3. Tryck på ^{start}/_{stop}-knappen.
Rengöringsfunktionen går igång. Ugnsbelysningen är avstängd.

Töm ånginsatsen och torka ur enheten

Efter ca. 30 minuter avges en signal. Symbolerna  (töm ånginsatsen) och  0:40 min. tänds.

1. Öppna luckan.
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 disksvamp.
4. Fyll ev. vattentanken med vatten och ställ in den igen.
5. Stäng luckan.

1:a sköljning

Tryck på ^{start}/_{stop}-knappen.
Ugnen sköljs ur.

Töm ånginsatsen

Efter 20 sekunder tänds  (töm ånginsatsen) och  0:20 min.

1. Öppna luckan.
2. Skölj ur disksvampen ordentligt.
3. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
4. Stäng luckan.

2:a sköljning

Tryck på -knappen.
Ugnen sköljs ur.

Håll av restvattnet

Efter 20 sekunder visas  (töm ånginsatsen) och 0:00 på displayen.

1. Öppna luckan.
2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
3. Torka ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.
4. Ställ funktionsvredet på 0 för att stänga av enheten.

Rengöringsfunktionen avslutas.

Avbryta rengöringen

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

1. Håll -knappen intryckt om du vill avbryta rengöringsfunktionen.
 0:40 min visas på displayen.
Skölj ur enheten två gånger vid avbrott, så att det inte finns några diskmedelsrester kvar.

2. Tryck på -knappen.
-symbolen (töm ånginsatsen) visas.

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

Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera. Indikeringen **calc** fungerar som en påminnelse.

Du slipper avkalka bara om du uteslutande använder avhärdat vatten.

Avkalkningen består av:

- Avkalkning (ca. 30 minuter), fyll på vattentanken igen och töm ånginsatsen
- 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. Ställ funktionsvredet på Avkalkning .
2. Sätt in vattentanken med avkalkningslösningen och stäng luckan.
3. Tryck på -knappen.
Avkalkning pågår. Ugnsbelysningen är avstängd.

Töm ånginsatsen och fyll på vattentanken

Efter ca. 30 minuter avges en signal. Symbolerna  (fyll på vattentank) och  0:40 min. tänds.

1. Öppna luckan.
2. Skölj ur vattentanken ordentligt, fyll på vatten och skjut in den igen.

-symbolen (töm ånginsatsen) visas.

3. Ta bort avkalkningslösningen ur ånginsatsen med den medföljande disksvampen.
4. Stäng luckan.

1:a sköljning

Tryck på -knappen.
Ugnen sköljs ur.

Töm ånginsatsen

Efter 20 sekunder tänds  (töm ånginsatsen) och  0:20 min.

1. Öppna luckan.
2. Skölj ur disksvampen ordentligt.
3. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
4. Stäng luckan.

2:a sköljning

Tryck på -knappen.
Ugnen sköljs ur.

Håll av restvattnet

Efter 20 sekunder tänds  (töm ånginsatsen) och 0:00.

1. Öppna luckan.
2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
3. Torka ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.
4. Ställ funktionsvredet på 0 för att stänga av enheten.
Avkalkningen avslutas.

Avbryta avkalkningen

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

1. Håll -knappen intryckt om du vill avbryta avkalkningen.
 0:40 min. visas på displayen.
Skölj ur enheten två gånger vid avbrott, så att det inte finns någon avkalkningslösning kvar.
2. Tryck på -knappen.
-symbolen (fyll vattentanken) visas.

Följ anvisningarna i avsnittet "Töm ånginsatsen och fyll vattentanken".

Kalka av endast ånginsatsen

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

Den enda skillnaden:

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

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!

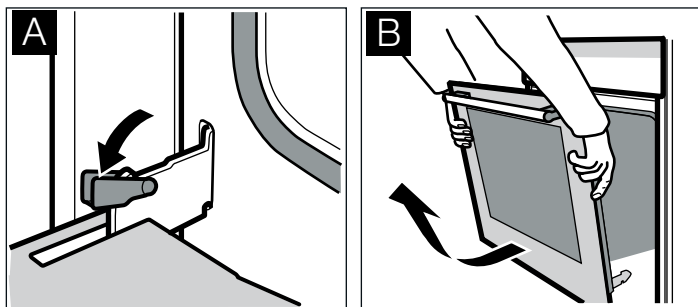
Gångjärnen till ugnsluckan kan slå igen med stor kraft. Fäll ut gångjärnsspärren helt när du hakar av ugnsluckan och fäll in den när du hänger på luckan igen. Ta aldrig i gångjärnet.

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

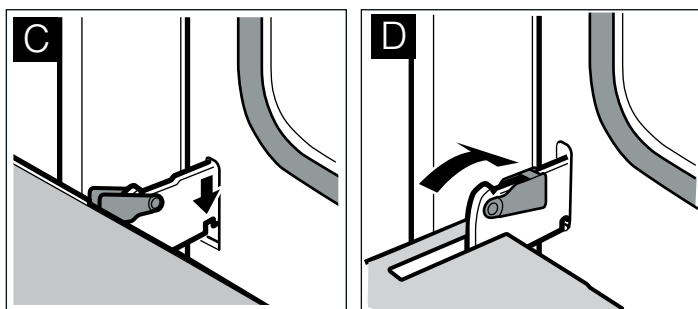
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger helt (bild A).
Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng luckan så pass att du känner lite motstånd.
4. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna, stäng lite till och dra ut (bild B).



Haka på ugnsluckan.

Haka på luckan igen efter rengöringen.

1. Sätt gångjärnen i fästena till vänster och höger (bild C).
Skåroarna 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.

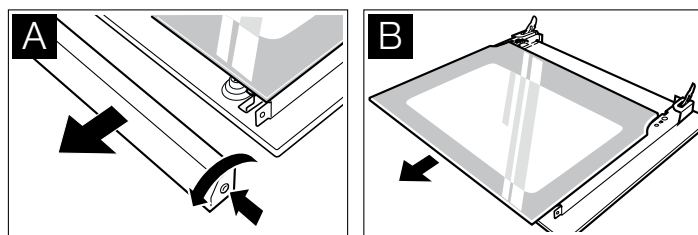
Risk för skador!

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.

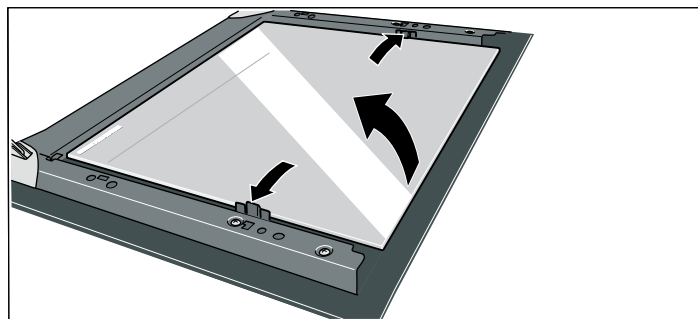
1. Haka av ugnsluckan och lägg den med framsidan nedåt på mjukt, rent underlag (se kapitlet Montera och ta av ugnsluckan).
2. Skruva lossa skyddet till vänster och höger på luckan och ta av den (bild A).
3. Lyft och dra ur luckglaset (bild B).



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

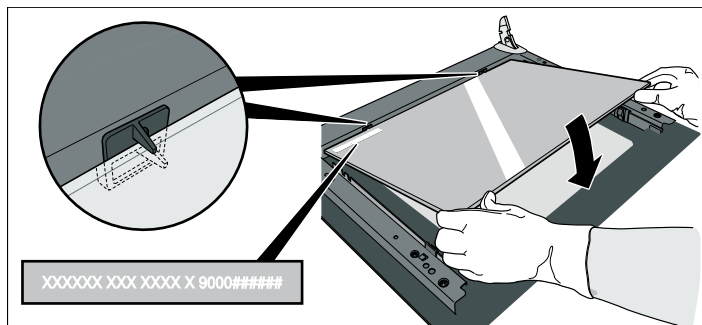
Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

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.

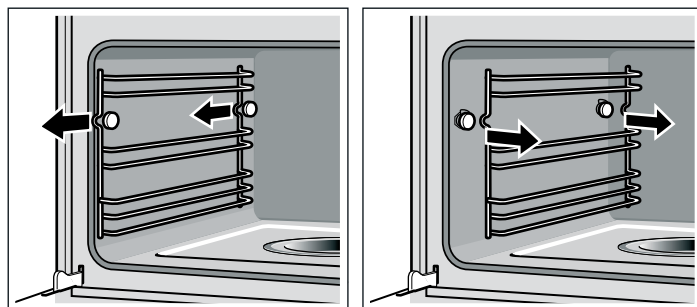
Rengöra ugnsstegarna

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 automatsäkringens 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	Slå av säkringen till enheten i säkringsskåpet och starta igen efter ca. 10 sekunder
Enheten går inte att starta. ►I→ 0:40 min. visas på displayen.	Rengörings- eller avkalkningsfunktionen avbröts	Ställ funktionsvredet på resp. calc och skölj enheten två gånger (se kapitlet Avbryta rengöringen resp. Avbryta avkalkningen)
Enheten går inte att starta	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
Enheten är inte igång. Displayen visar en tillagningstid	Någon har kommit åt ett vred av misstag	Håll ^{start} / _{stop} -knappen intryckt
	Du har inte tryckt på ^{start} / _{stop} -knappen efter att inställningen utfördes	Tryck helt kort på ^{start} / _{stop} -knappen för att aktivera funktionen, eller håll ^{start} / _{stop} -knappen intryckt för att ta bort inställningen
Enheten går inte att starta. Det hörs en ljudsignal.	Du har ställt in en temperatur som ligger utanför tillåtet temperaturintervall	lakttag ugnsfunktionernas temperaturintervall
När du vrider på termostadvredet avbryts funktionen	Du har ställt in en temperatur som ligger utanför tillåtet temperaturintervall	lakttag ugnsfunktionernas temperaturintervall. Tryck på ^{start} / _{stop} -knappen
⌚ och 0:00 lyser på displayen	Strömavbrott	Ställ klockan igen (se kapitlet Tidsfunktioner)
FB visas på displayen	Den automatiska säkerhetsavstängningen har aktiverats	Tryck på någon av knapparna
På displayen visas , trots att vattentanken är full	Vattentanken är inte inskjuten ordentligt	Skjut in vattentanken så att den snäpper fast
	Indikeringssystemet fungerar inte	Kontakta kundservice

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/Åtgärd
På displayen visas  trots att vattentanken inte är tom, eller också är tanken tom men displayen visar inte 	Vattentanken är smutsig. Flottörerna i nivå-mätaren har fastnat	Skaka om och rengör vattentanken. Los-sar inte avlagringarna, beställ ny vatten-tank hos kundservice.
Vattentanken töms utan logisk orsak. Det rinner över i ånginsatsen	Vattentanken är inte ordentligt stängd	Sätt på locket och se till så att det snäpper fast
	Tanklockstättningen är smutsig	Rengöra tätningen
	Tanklockstättningen är trasig	Beställ ny vattentank hos kundservice
Ånginsatsen har kokat torrt fast vattentanken är full	Vattentanken är inte inskjuten ordentligt	Skjut in vattentanken så att den snäpper fast
	Tilloppet är igensatt	Avkalka enheten. Kontrollera att du har ställt in rätt vattenhårdhet
Displayen visar 	Enheten har inte använts på minst 2 dagar och vattentanken är full	Töm och rengör vattentanken. Töm alltid vattentanken efter användning.
Det hörs ett "plopp" när du lagar mat	Ångan gör att djupfrysta livsmedel avger en termisk ljudeffekt.	Det är normalt
Vid ångning uppstår extremt mycket ånga	Enheten autokalibrerar	Det är normalt
Vid ångning uppstår hela tiden extremt mycket ånga	Enheten kan inte autokalibrera om tillag-ningstiden är för kort	Återställ enheten till fabriksinställningarna (se kapitlet Grundinställningar). Välj ång-ning i 20 minuter vid 100 °C
Det kommer ånga ur ventilationsöppning-arna vid tillagning		Det är normalt
Enheten ångar inte som den ska	Enheten är igenkalkad	Starta avkalkningen (se kapitlet: Avkalk-ning)
Displayen visar felmeddelandet EO!!	En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat	Tryck på  -knappen för att radera felmeddelandet. Tryck på var och en av knap-parna och kontrollera att de är rena
Displayen visar felmeddelandet E...	Tekniskt fel.	Tryck på  -knappen för att radera felmeddelandet, ställ ev. klockan på nytt. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta kund-service
Enheten slår av uppvärmningen. Kolon blinkar på displayen	Du har kommit åt en knappkombination	Ställ in ångfunktionen på 35 °C och håll sedan  -knappen intryckt tills en ljudsig-nal avges. Tryck till på  -knappen igen.

Byta ugnslampa

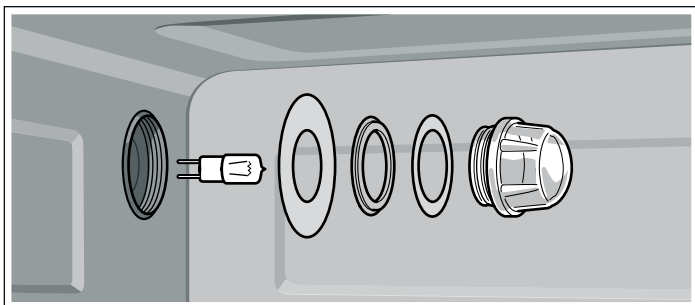
Temperaturtåliga 230 V/25 W-halogenlampor med tätningar finns hos kundtjänst. Ange enhetens E- och FD-nummer.

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!

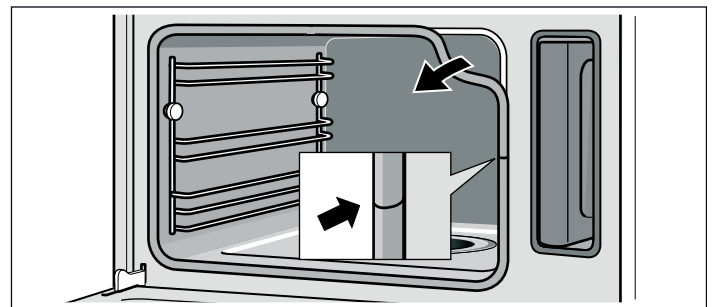
Byta lampglas eller tätningar

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 tillagning utan förvärmning.

Tillbehör

Använd bifogade tillbehör.

Vid ångkokning i perforerad långpanna måste du alltid ställa bakplåten inunder. 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).

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 stek, kyckling och bakverk som vetebröd och bröd.

Stek och kyckling blir knapriga på utsidan och saftiga på insidan. Dessutom förlorar inte köttet lika mycket av sin vikt.

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

Grönsaker

Häll grönsakerna i den perforerade långpannan och sätt den på fals 3. Sätt in bakplåten där 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
Kålramb	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
Sockerärter	-	Perforerad + bakplåt	Ånga	100	8 - 12

* Förvärm enheten

Tillbehör och baljväxter

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

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

Livsmedel	Proportioner	Tillbehör	Fals	Funktion	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	Operererad	-	Ånga	100	30 - 40
Långkornigt ris	1:1,5	Operererad	-	Ånga	100	20 - 30

Livsmedel	Proportioner	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Basmatiris	1:1,5	Operforerad	-	Ånga	100	20 - 30
Förvällt ris	1:1,5	Operforerad	-	Ånga	100	15 - 20
Risotto	1:2	Operforerad	-	Ånga	100	30 - 35
Gröna linser	1:2	Operforerad	-	Ånga	100	30 - 45
Vita bönor, blötlagda	1:2	Operforerad	-	Ånga	100	65 - 75
Couscous	1:1	Operforerad	-	Ånga	100	6 - 10
Rostat speltvete, malt	1:2,5	Operforerad	-	Ånga	100	15 - 20
Hirs, hel	1:2,5	Operforerad	-	Ånga	100	25 - 35
Matvete, helt	1:1	Operforerad	-	Ånga	100	60 - 70
Kroppkakor	-	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	20 - 30

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.

Fågel

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kyckling, hel	1,2 kg	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	180 - 190	50 - 60
Kycklinghalvor	à 0,4 kg	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	180 - 190	35 - 45
Kycklingbröst	0,15 kg st.	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	100	15 - 25
Kycklingdelar	0,12 kg st.	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	180 - 200	20 - 35
Anka, hel	2 kg	Galler + bakplåt	2	Varmluft + ånga	170	60 - 80
				Varmluft	210	15 - 20
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

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Nötkött*	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	Uppvärmning	140 - 150	100 - 140
Oxfile, 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
Större 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

* Bryn först

Kalvkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Funktion	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

* 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
Smördegssinbakad 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	Funktion	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	170 - 180	60 - 80
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

* 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 en stektermometer (gå att köpa hos återförsäljarna) eller gör ett "skedtest": Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den mer tid.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd	Kontrollera falsnivån och temperaturen
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid	Välj mindre stekgryta eller tillsätt mer vätska nästa gång
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig	Välj större stekgryta eller tillsätt mindre vätska nästa gång

Fisk

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Dorada, hel	á 0,3 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	15 - 25
Doradafilé	á 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	10 - 20
Fiskterrin	form för vattenbad, 1,5 l	Galler	2	Ånga	70 - 80	40 - 80
Forell, hel	á 0,2 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	12 - 15
Torsksfilé	á 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	10 - 14

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Laxfilé	á 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	100	8 - 10
Musslor	1,5 kg	Bakplåt	2	Ånga	100	10 - 15
Kungsfiskfilé	á 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	10 - 20
Sjötungsrullader, fyllda -		Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	10 - 20

Gratänger, soppingredienser...

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pudding/gratäng med tillagade tillbehör	Gratängform + galler	2	Varmluft + ånga	150 - 170	30 - 40
Söt pudding	Gratängform + galler	2	Varmluft + ånga	150 - 170	30 - 45
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
Gnocchi	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ånga	80 - 90	7 - 12
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

Desserter, 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 kan du hoppa över det här.

Rör ner två teskedar naturell yoghurt per 1 dl mjölk, alternativt motsvarande mängd yoghurtkultur. Häll blandningen i rena glasburkar och täck över.

När du är klar, låt glasen svalna i kylskåpet.

Livsmedel	Tillbehör	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kroppkakor	Bakplåt	Ånga	100	20 - 25
Crème caramel	Portionsformar + galler	Ånga	85 - 90	25 - 30
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
Panatone	Panatone-form	2	Varmluft + ånga	150 - 160	35 - 45
Pajer (t.ex. quiche)	Quicheform	2	Varmluft	180 - 190	35 - 60
Äppelpaj	Pajform	2	Varmluft	170 - 190	35 - 50

Kakor på plåt

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	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)	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	150 - 160	25 - 35
Strudel	Bakplåt	2	Varmluft + ånga	160 - 180	40 - 60
Lökpaj	Bakplåt	2	Varmluft + ånga	170 - 180	30 - 40

Bröd, småfranska

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Vitt bröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 210	15 - 20
			Varmluft	160 - 170	20 - 25
Surdegsbröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	15 - 25
			Varmluft	150 - 160	40 - 60
Mörkt bröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	15 - 20
			Varmluft	160 - 170	25 - 40
Fullkornsbröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	20 - 30
			Varmluft	140 - 150	40 - 60
Rågbröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	200 - 220	20 - 30
			Varmluft	150 - 160	50 - 60
Småfranskor (degknyten om 70 g)	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	190 - 200	25 - 30
Ljusa småfranskor av jädeg, söta (degknyten om 70 g)	Plåt + 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

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Maränger	Bakplåt	2	Varmluft	170 - 190	27 - 35
Småkakor	Bakplåt	2	Varmluft	150 - 160	12 - 17
Jäsdegär	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 på mat

När du värmer mat får du en mer skonsam uppvärmning. Den både 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
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 alltför stora mängder i taget. Upptinade livsmedel håller inte så länge utan förstörs snabbare än färska.

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

Använd ugnsfunktionen Ånga.

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

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

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
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
Nötstek	-	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	70 - 80

Jäsa deg

Ugnsfunktionen ångning 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!

Sätt degskålen på gallret. Täck inte över degen.

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Jäsdeg	1 kg	Skål + galler	35	20 - 30
Surdeg	1 kg	Skål + galler	35	20 - 30

Safta

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

Häll 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	Funktion	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.

Använd endast felfri frukt och grönsaker.

Följande livsmedel kan inte konserveras med den här enheten: Innehåll i plåtburkar, kött, fisk eller pastejsmet.

Kontrollera glasburkar, gummiringar, klämmor och fjädrar.

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

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

Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden.

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

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	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 som ställs in i kall ugn.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pommes frites	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	170 - 190	25 - 35
Kroketter	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	Plåt + 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
Kringlor, djupfrysta	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Croissanter, djupfrysta	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	180 - 200	20 - 25
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	150 - 170	12 - 15
Strudel, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft + ånga	160 - 180	45 - 60
Fiskpinnar	Plåt + 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	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	190 - 210	25 - 30
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
Ärtor	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 kallt ugnsutrymme.

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



9000760990 920217