



Ångugn C47C42N0. /
C47C62N0.



Säkerhetsanvisningar	4	Återvinning	25
Säkerhetsanvisningar	4	Återvinning	25
Skadeorsaker	4	Tips för lägre energiförbrukning	25
Din nya enhet	5	Tabeller och tips	25
Kontroller	5	Ångkokningsläge	25
Ugnsfunktioner	6	Varmluft	25
Ugnsutrymme	6	CircoSteam®	25
Tillbehör	6	Grönsaker	26
Autokalibrering	7	Tillbehör och baljväxter	27
Före första användningen	7	Fågel och kött	27
Välja språk	7	Fisk	29
Ställa klockan	7	Anpassad tillagning av kött	29
Ställa in vattenhårdheten	8	Gratänger, sopplingredienser	30
Första användningstillfället	8	Desserter, kompott	30
Rengöra tillbehör	8	Kakor, tårter och småkakor	31
Montera fettfiltret	8	Värma mat	32
Använda enheten	9	Upptining	32
Fyll på vattentanken	9	Jäsningsläge	33
Starta enheten	9	Safta	33
Stänga av enheten	10	Konservering	33
Efter varje användning	10	Djupfrysta produkter	34
Klocka	10	Provrätter	35
Klockdisplayen	10	Gräddning	35
Timer	11	Änga	35
Tillagningstid	11		
Färdigtid	11		
Tidsförval	11		
Ställa klockan	12		
Kontrollera, ändra eller radera inställningar	12		
Programautomatik	12		
Ställa in program	12		
Anvisningar om programmen	13		
Programtabeller	13		
Minne	17		
Lagra i minnet	17		
Starta minnet (Memory)	17		
Radera Memory	17		
Barnspärr	17		
Spärr	17		
Permanentspärr	17		
Grundinställningar	18		
Automatisk säkerhetsavstängning	19		
Skötsel och rengöring	19		
Rengöringsmedel	19		
Rengöringsfunktionen EasyClean®	20		
Avkalkning	20		
Haka av och hänga på ugnsluckan	21		
Rengöra luckglasen	22		
Rengöra ugnsstegarna	22		
Felsökning	22		
Byta ugnslampa	24		
Byta lucktätning	24		
Service	24		
E- och FD-nummer	24		

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

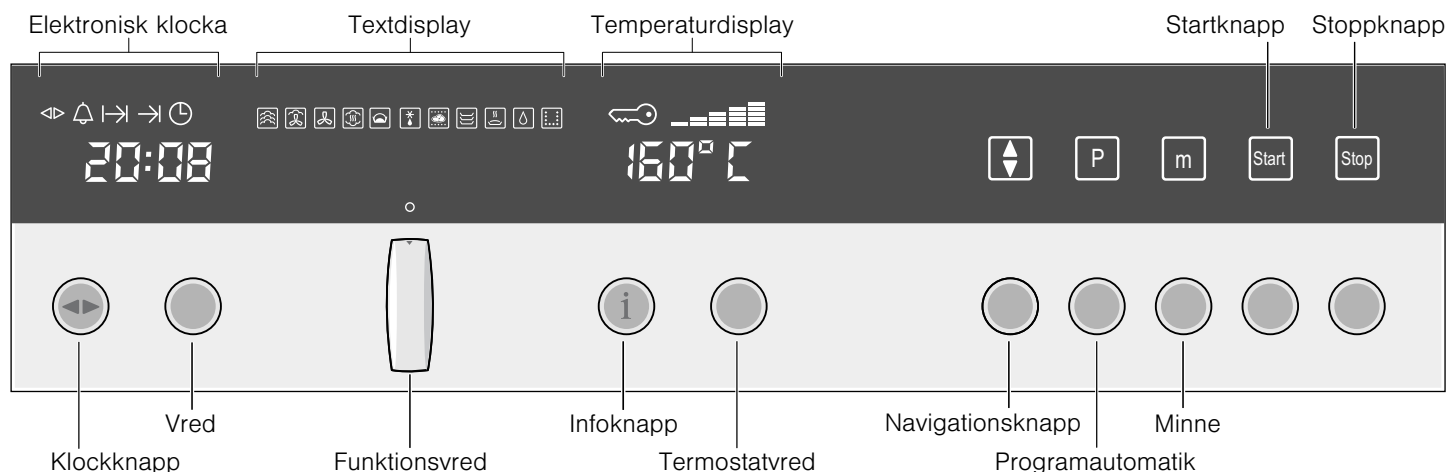
Din nya enhet

Kapitlet ger dig information om

- kontroller
- ugnsfunktioner

- ugnen invändigt
- tillbehör
- automatisk kalibrering

Kontroller



Kontroller		Användning/betydelse
	Funktionsvred	Slår på och av enheten Väljer önskad ugnsfunktion
Elektronisk klocka		
	Klockknapp	Väljer klockfunktionen (se kapitlet Klocka)
	Vred	Ändrar inställningar i klockfunktionen (se kapitlet Klocka)
Temperaturdisplay (grundinställningar)		
	Infoknapp	Tryck till: hämtar tilläggsinformation, t.ex. visar aktuell temperatur vid uppvärmning Håll intryckt: öppnar menyn Grundinställningar (se kapitlet Ändra grundinställningar)
	Termostadvred	Ställer in temperaturen Ändra inställningarna i menyn Grundinställningar (se kapitlet Ändra grundinställningar)
Knappar		
	Navigationknapp	Hoppar mellan raderna på textdisplayen. Enheten sparar inställningarna. Lyser ▽-symbolen på textdisplayen, så finns det fler valmöjligheter. Tryck då på navigationsknappen .
	Programknapp	Väljer programautomatik (se kapitlet Ånga)
	Memory-knappen	Sparar och hämtar inställningar (se kapitlet Minne)
	Startknappen	Startar funktionen
	Stoppknappen	Tryck till: avbryter (pausar) funktionen Håll intryckt: avslutar funktionen

Poputvred

Både vred, temperatur- och funktionsväljare går att skjuta in. Tryck till på något av dem, så åker vredet ut eller in.

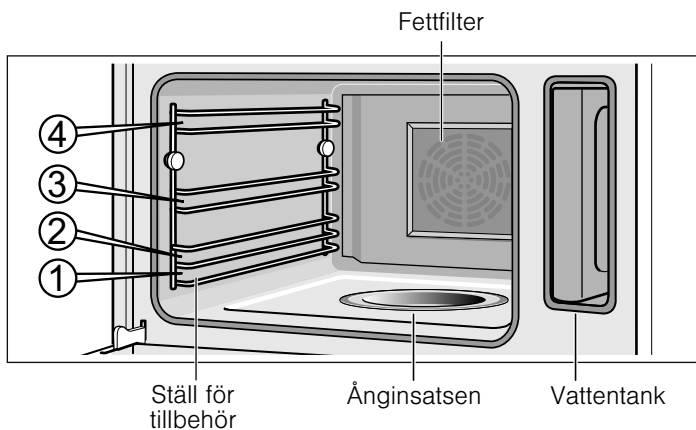
Ugnsfunktioner

Följande funktioner kan ställas in med hjälp av funktionsväljaren:

Funktion	Användning		
	Ångkokningsläge	35 - 100 °C	för grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering
	CircoSteam®	120 - 230 °C	för kött, gratänger och bakverk. Funktionen kombinerar varmluft och ånga
	Varmluft	30 - 230 °C	för mjuka kakor, tårtdottar, stekar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen
	Uppvärmning	100 - 180 °C	för tallriksupplägg och bakverk. Den tillagade maten får en skonsam uppvärmning. Ångan gör att maten inte blir torr
	Jäsningssläge	35 - 50 °C	För jäsdeg och surdeg. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Varmluft och ånga kombineras så att degytan inte blir torr
	Upptiningsläge	35 - 60 °C	för grönsaker, kött, fisk och frukt. Kombinerar varmluft och ånga. Fukt gör att värmen fördelas skonsamt över rättarna. Maten torkar inte ur och tappar inte formen
	Anpassad tillagning	60 - 120 °C	för rostbiff, lammfiol. Möra köttdelar 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
	EasyClean®	Underlättar rengöringen av ugnsutrymmet	
	Avkalkning	för avkalkning av vattensystemet och ånginsatsen	

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

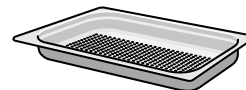
Använd endast medföljande tillbehör eller sådant du kan köpa av kundtjänst. De är specialanpassade för din enhet.

Följande tillbehör finns:



Galler

För formar, kakor och gratängformar samt vid stekning



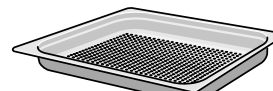
Långpanna, perforerad, GN 1/3, 40 mm djup

för ångkokning av grönsaker, saftning av bär och upptining



Långpanna, operforerad, 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, operforerad, GN 2/3, 28 mm djup (bakplåt)

För kakkbak på plåt och för att fånga upp neddroppande vätska vid ångning



Fettfilter

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

Extra tillbehör hittar du hos återförsäljarna:

Tillbehör	Best.nr
Långpanna, operererad, GN 2/3, 40 mm djup	Z1683X0
Långpanna, perforerad, GN 2/3, 40 mm djup	Z1682X0
Långpanna, operererad, GN 2/3, 28 mm djup (bakplåt)	Z1673X0
Långpanna, operererad, GN 1/3, 40 mm djup	Z1663X0
Långpanna, perforerad, GN 1/3, 40 mm djup	Z1662X0
Porlinsbehållare, operererad, GN 2/3	Z1685X0
Porlinsbehållare, operererad, GN 1/3	Z1665X0
Galler	Z1664X0
Ugnsstecksats	Z1684X0
Rengöringssvamp	643 254
Avkalkningsmedel	311 138
Mikrofiberduk med bikakestruktur	460 770

Långpannorna kan slå sig i ugnen. Det beror på stora temperaturskillnader hos tillbehöret. Det 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 användningen

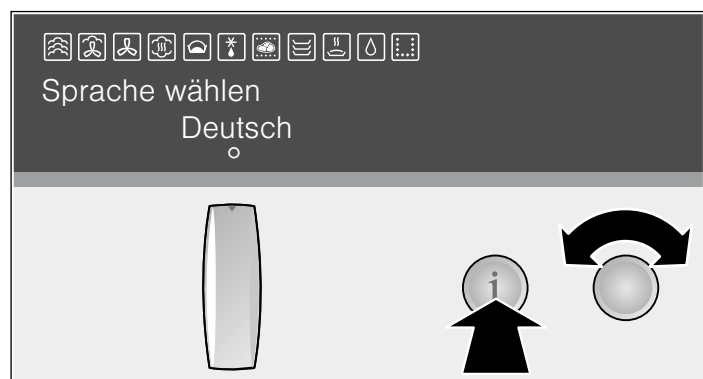
I det här kapitlet kan du läsa om vad som måste göras innan du använder enheten första gången:

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

Välja språk

Du måste välja språk på textdisplayen vid elanslutning.

1. Vrid termostattvredet tills du får det språk du vill ha på textdisplayen.
2. Håll infoknappen **i** intryckt i 3 sekunder.
Enheten sparar inställningen.



Byta språk

Enheten ska vara på.

1. Vrid funktionsvredet till **o**?
2. Håll infoknappen **i** intryckt i 3 sekunder.
Du får upp menyn för att välja språk.
3. Vrid termostattvredet tills du får det språk du vill ha på textdisplayen.

4. Håll infoknappen **i** intryckt i 3 sekunder.
Enheten sparar inställningen.

Ställa klockan

Anvisning: Trycker du på klockfunktionsknappen **<>**, så har du 3 sekunder på dig att ställa klockan med vredet. Hann du inte med, så kan du ställa om klockan senare.

0:00 blinkar på klockdisplayen.

1. Tryck till på klockfunktionsknappen **<>**, så får du upp inställningsläget.
<> och **☑**-symbolerna lyser. Du får upp **12:00** på klockdisplayen.
2. Ställ klockan med vredet.
Inställningen blir sparad automatiskt inom 3 sekunder.

Ställa om klockan

Vill du ställa klockan senare, tryck på klockfunktionsknappen **<>** tills **<>**- och **☑**-symbolerna lyser igen. Ställ klockan med vredet.



Ställa in vattenhården

Obs!

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.
Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat kranvatten (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Vattenhården "medel" (c62) är förinställd. Ändra värdet om vattnet är mjukare eller hårdare.

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

Anvisningar

- Om vattnet är mycket kalkhaltigt rekommenderar vi att du använder avhärdat vatten.
- Om du alltid använder avhärdat vatten kan du ändra vattenhården till avhärdat vatten.
- Använder du mineralvatten, ställ in vattenhården: hård.
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra (se kapitlet: Fylla på och tömma vattentanken).

Du kan ändra vattenhården i grundinställningarna när enheten är på.

1. Vrid funktionsvredet till 0.
2. Håll infoknappen i tryckt tills du får upp "Välj språk" på textdisplayen.
3. Tryck till på infoknappen i tills du får upp c62 på temperaturdisplayen (vattenhårdenintervall "medel").
4. Ställ in vattenhården med termostadvredet.

Vattenhården	Inställningssymbol (temperaturdisplay)
avhärdat	c60
mjukt	c61
medel	c62
hårt	c63
mycket hårt	c64

5. Tryck på infoknappen i i 3 sekunder.
Enheden sparar inställningen.

Första användningstillfället

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

1. Tryck till på funktionsväljaren, så att den fjädrar ut.
Ugnen går igång.
2. Fyll vattentanken och sätt tillbaka den (se kapitlet Fyll på vattentanken).
Fukta tanklockstättningen med lite vatten före första användningen.
3. Vrid funktionsväljaren till ångkokningsläge.
4. Tryck på Start.
Enheden 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 klockfunktionen genom att trycka på klockknappen.
6. Vrid tillbaka funktionsväljaren till 0 för att stänga av enheten.
Lämna luckan på glänt tills enheten svalnat.

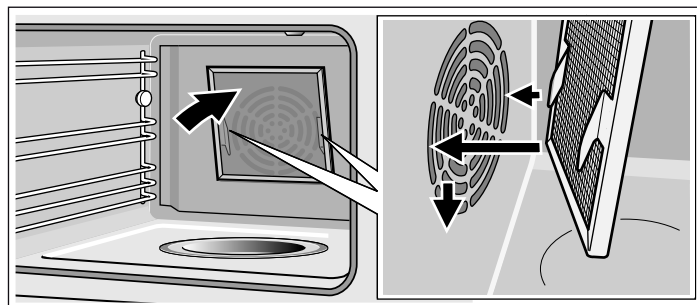
Rengöra tillbehör

Rengör tillbehören ordentligt med diskmedel och disktrasa före första användningen.

Montera fettfiltret.

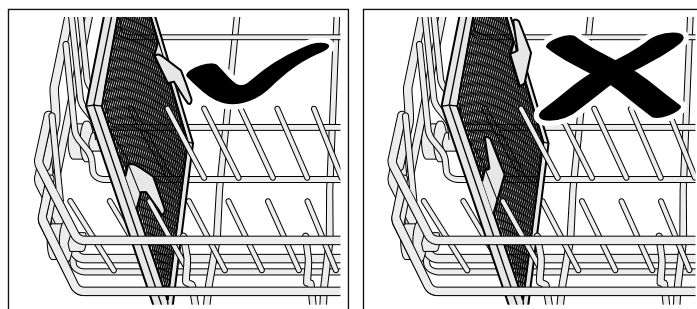
Montera det medföljande fettfiltret på varmluftsgallret i ugnens bakre vägg.

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 användningstillfälle

Fyll på vattentanken

När du öppnar luckan, ser du vattentanken till höger.

Obs!

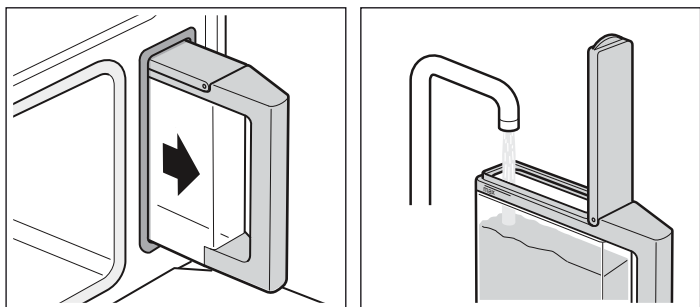
Skador på enheten på grund av felaktig vätska

- 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 testremсор.

Fyll vattentanken före användning:

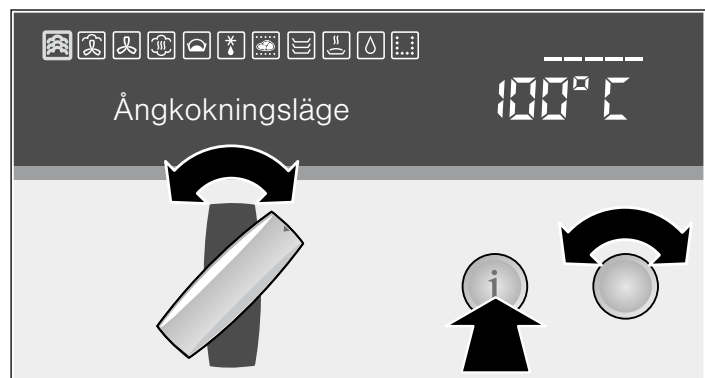
1. öppna ugnsluckan och lyft ut vattentanken.
2. Fyll vattentanken med kallt vatten upp till markeringen "max".



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 funktionsväljaren så att den fjädrar ut. Ugnen går igång. På textdisplayen visas "Enheten är klar att använda".
2. Vrid funktionsväljaren tills du får upp önskad ugnsfunktion på textdisplayen. Temperaturdisplayen ger ett temperaturförslag.



3. Justera föreslagen temperatur genom att vrida på temperaturväljaren.

Funktion	Temperaturintervall
Ångkokningsläge	35 - 100 °C
CircoSteam®	120 - 230 °C
Varmluft	30 - 230 °C
Uppvärmning	100 - 180 °C
Jäsningsläge	35 - 50 °C
Upphettning	35 - 60 °C
Anpassad tillagning	60 - 120 °C
Förvärmning	30 - 70 °C
Varmhållning	60 - 100 °C

När du väljer ångfunktionen anges en föreslagen tillagningstid på klockdisplayen. Symbolerna <|> och I->I (tillagningstid) tänds.

4. Ändra föreslagen tillagningstid genom att vrida på vredet. Den nya tillagningstiden lagras automatiskt efter 3 sekunder. Tillagningstid kan anges även när du inte använder ånga (se kapitlet Klocka).
5. Tryck på Start. Om du inte trycker på Startknappen avges en ljudsignal och texten "Tryck på Startknappen" visas på textdisplayen.

Om du använder ångkokningsläget börjar tillagningstiden räkna ner först efter uppvärmningstiden.

Meddelandet "Fylla på vattentank?"

Du får meddelandet 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.

Uppvärmningskontroll

Uppvärmningskontrollen anger ugnsutrymmets temperaturökning.

- Vald temperatur har uppnåtts (bild A)
- Enheten värms upp (bild B)



Aktuell temperatur

Tryck på infoknappen i. Aktuell temperatur visas i 3 sekunder.

Visa och justera tillagningstiden

Tryck på klockknappen <|> tills symbolerna <|> och I->I tänds. Aktuell tillagningstid visas på displayen. Ändra tidsinställningen genom att vrida på vredet. Ändringen sparas automatiskt.

Ändra temperatur

Du kan när som helst ändra temperaturen. Vrid på temperaturväljaren tills du får upp önskad temperatur.

Paus

Tryck på Stopp helt kort för att pausa ugsnfunktionen. Kylfläkten fortsätter att gå. Tryck på Start för att starta.

Om du öppnar luckan när enheten är igång stängs funktionen av. Starta genom att stänga luckan och trycka på Start. Om du har valt Autostart aktiveras en nystart (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 angivit en tillagningstid stängs funktionen av automatiskt. Enheten signalerar. Stäng av ljudsignalen genom att trycka på klockknappen ◀▶.

Kylfläkten kan ha en viss eftergångstid om du öppnar luckan. Stäng av enheten genom att vrida tillbaka funktionsväljaren till läge 0.

Temperaturdisplayen anger om restvärmen i ugnen är hög eller låg.

Temperaturdisplay	Textdisplay
H	Hög restvärme
h	Låg restvärme

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.

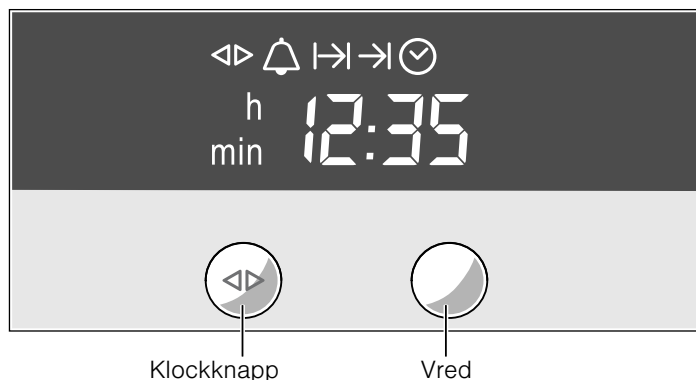
1. Lämna luckan på glänt tills enheten har svalnat.
2. Torka ur det avsvalnade ugnsutrymmet och ånginsatsen ordentligt med den medföljande rengöringssvampen och eftertorka med en mjuk trasa.
3. Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten har svalnat. Fastbrända rester är mycket svårare att få bort.
4. Torka av skåp och handtag ordentligt om där har bildats kondens.

Klocka

Kapitlet ger dig information om

- hur du ställer äggklockan
- hur du stänger av ugnen automatiskt (tillagningstid och färdigtid)
- hur du slår på/stänger av ugnen automatiskt (tidsförval)
- hur du ställer klockan

Klockdisplayen



Klockfunktion	Användning
🔔 Äggklocka	Timern går även att använda som äggklocka. Enheten slås inte på och av automatiskt
⏸ Funktionstid	Enheten kopplas automatiskt från efter inställd funktionstid (t.ex. 1:30 timmar)
➡ Färdigtid	Enheten kopplas automatiskt från vid inställd tid (t.ex. kl. 12:30)
⏸ Tidsförval	Enheten slår på och av automatiskt. Funktionstid och färdigtid kombineras
🕒 Klockslag	Ställa klockan

Anvisningar

- Mellan **22:00** och **5:59** dämpar enheten klockdisplayen om du inte gör några inställningar på ett tag och om inte några klockfunktioner är på.
- Ställer du in en klockfunktion, så ökar tidsintervallet om du ställer in ett högre värde (t.ex. funktionstid till **1:00h** exakt på minuten via **1:00h** går att ställa in i 5-minuterssteg).
- Använder du klockfunktionerna äggklocka , funktionstid , färdigtid  och tidsförval, så får du signal när inställningen går ut och  - resp. -symbolen blinkar. Vill du slå av signalen, tryck på klockfunktionsknappen .
- Tryck bara till på klockfunktionsknappen  om du vill välja klockfunktion. Du har 3 sekunder på dig att välja klockfunktion. Sedan går enheten automatiskt ur inställningsläge.

Slå av och på klockdisplayen

1. Tryck på klockfunktionsknappen  i 6 sekunder. Klockdisplayen slår av. Om en klockfunktion är på, så lyser respektive symbol.
2. Tryck till på klockfunktionsknappen . Klockdisplayen slår på.

Timer

1. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
2. Ställ in tiden med vredet (t.ex. **5:00** minuter). Inställningen blir överförd automatiskt. Sedan får du upp klockan igen och äggklockan går igång.



Tillagningstid

Slår av automatiskt efter inställd tid.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på klockknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet (t.ex. **1:30** timmar).
4. Tryck på Start.

Om du använder ångkokningsläget  börjar tillagningstiden räkna ner först efter uppvärmningstiden.



Enheter stängs av automatiskt när tillagningstiden går ut.

1. Vrid tillbaka funktionsväljaren till o-läge.
2. Stäng av klockfunktionen genom att trycka på klockknappen .

Färdigtid

Stängs av automatiskt vid inställd tid. Endast för funktioner som inte använder ånga.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. Tryck på Start. Enheten värms upp.
2. Tryck på klockknappen  tills - och -symbolerna lyser.
3. Ställ in färdigtid med vredet (t.ex. kl. **12:30**). Inställningen överförs automatiskt. Därefter visas klockan igen.



Enheter slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.

1. Vrid tillbaka funktionsväljaren till o-läge.
2. Stäng av klockfunktionen genom att trycka på klockknappen .

Tidsförval

Enheter startar automatiskt och stängs av vid angiven färdigtid. Se till att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet. Vissa av programautomatikens program medger inte tidsförval. Om du använder ångkokningsläget  börjar tillagningstiden räkna ner först efter uppvärmningstiden. Inställd färdigtid förskjuts alltså med uppvärmningstiden.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck på klockknappen tills symbolerna  och  lyser.
3. Ställ in tillagningstiden med vredet (t.ex. **1:30** timmar).
4. Tryck på klockknappen tills symbolerna  och  lyser.
5. Ange färdigtid med vredet (t.ex. kl. **12:30**).
6. Tryck på Start.

Enheter inväntar rätt tillfälle för att starta (till exempel klockan **11:00**).

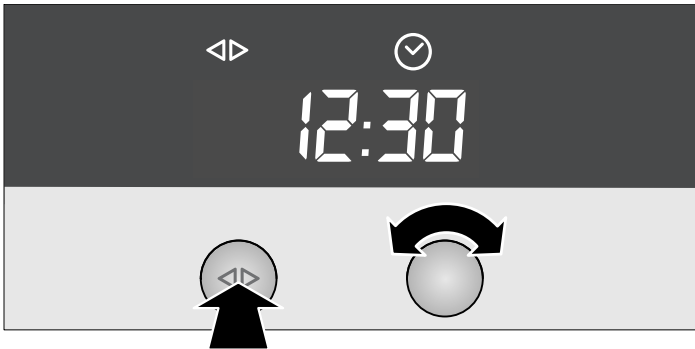
Ugnen slås av automatiskt när inställd tillagningstid går ut (kl. **12:30**). Enheter signalerar och -symbolen blinkar.

1. Vrid tillbaka till funktionsläge o.
2. Stäng av tidsförvalet genom att trycka på klockknappen.

Ställa klockan

Du kan inte ställa klockan om det finns inställda klockfunktioner.

1. Tryck på klockfunktionsknappen  tills - och -symbolerna lyser.
2. Ställ klockan med vredet.
Inställningen blir överförd automatiskt.



Kontrollera, ändra eller radera inställningar

1. Vill du kontrollera inställningarna, tryck på klockfunktionsknappen  tills respektive symbol lyser.
2. Du kan ändra inställningen med vredet, om det behövs.
3. Vill du radera en inställning, vrid tillbaka vredet åt vänster till grundinställningen.

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)

Ställa in program

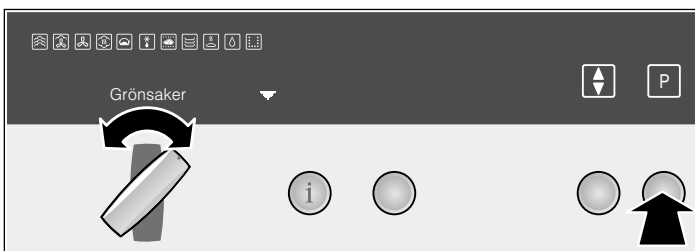
Välj ett passande program i programtabellen. Följ anvisningarna till programmen.

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

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

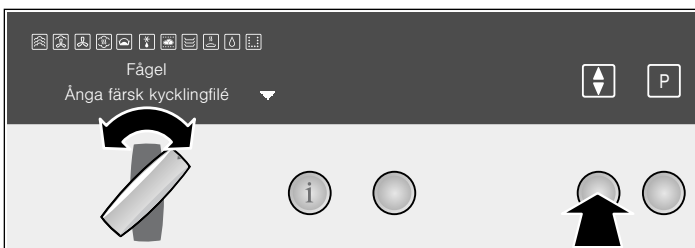
Välja programgrupp

1. Tryck på funktionsväljaren för att starta enheten.
2. Tryck på -knappen.
Du får upp första programgruppen på textdisplayen.
3. Vrid på funktionsväljaren tills du får fram önskad programgrupp.



Välja program

4. Tryck på -knappen.
Textdisplayen visar första programmet i vald programgrupp.
5. Vrid på funktionsväljaren tills du får fram önskat program.



Individuell anpassning.

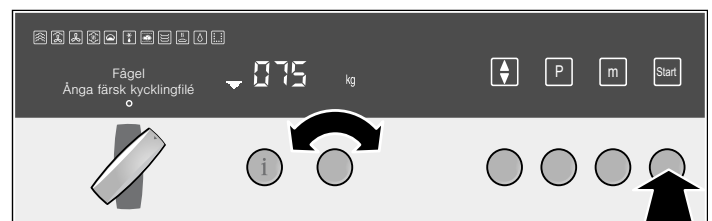
6. Tryck på -knappen.
Individuell anpassning markeras med "- □□□■□□□ +".
7. Anpassa funktionen genom att vrida funktionsväljaren:
 - åt vänster: ställ in en mildare effekt
 - åt höger: ställ in en lite kraftigare effekt

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

Ange vikten

Temperaturdisplayen visar en föreslagen vikt.

8. Ange vikten på maten genom att vrida på temperaturväljaren.
Tryck på infoknappen , så får du upp information om tillbehör. Informationen visas under några sekunder.



9. Starta programmet med startknappen.
Enheter visar inte uppvärmningskontrollen.

Kontrollera tillagningstiden

Tryck på klockfunktionsknappen  tills  och  lyser.

Program med tidsförval

För vissa program kan du ställa in tidsförval . Programmet startar då lite senare och är färdigt vid önskad tidpunkt (se kapitlet Klocka).

Avbryta program

Tryck in Stoppknappen och håll kvar om du vill avbryta programmet.

Programslut

Enheter signalerar. Funktionen avslutas. Stäng av enheten med hjälp av funktionsväljaren.

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.

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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

Gryn

Väg och tillsätt rätt mängd vatten:

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

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.

Ange vikten utan vätska.

Rör om gryn 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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

** 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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

Fläskkött

Snitta först 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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

Lammkött

Program	Kommentar	Tillbehör	Fals
Lammfiol, färsk/ benfri, genomstek	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 behövs inte det.

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.

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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

Uppvärmning

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

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

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. 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 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 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, så att de inte har kontakt.

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

Konservering

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

Blanchera punpan före konservering.

Programmet är avsett för 1-litersburkar. Du måste anpassa funktionen 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 avsett 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 stl M max. 1,8 kg	perforerad form + Bakplåt	3 1
Ägg/löskokta ägg*	Ägg stl M max. 1 kg	perforerad form + Bakplåt	3 1

* För det här programmet kan du ställa in ett tidsförval

Minne

I Memory kan du lagra upp till 6 egna inställningar, som sedan kan aktiveras när som helst. Minnet är en praktisk funktion för maträtter som du lagar ofta. Du kan även lagra ett av programmen i programautomatiken.

Lagra i minnet

1. Välja funktion, temperatur och tillagningstid, eller ett program i programautomatiken (Tryck inte på Start).
2. Tryck på  för att öppna menyn Memory.
3. Vrid på funktionsväljaren och välj en av 6 olika minnesplatser.
4. Håll  intryckt tills en ljudsignal avges. På textdisplayen visas "Memory lagrat".

Avbryt lagringen

Tryck på  om du vill stänga menyn Memory utan att spara.

Starta minnet (Memory)

1. Vrid funktionsväljaren till 0.
2. Ställ in maten i ugnen.
3. Tryck på  för att öppna menyn Memory.
4. Vrid på funktionsväljaren och välj en minnesplats.

5. Tryck på Start.

Temperatur och tillagningstid kan justeras efter start (utom vid program ur programautomatiken).

Om du har valt ångkokningsläget  börjar tillagningstiden räkna ner först efter uppvärmningstiden.

Pausa Memory

Tryck till på Stoppknappen. Startknappen börjar blinka. Kylfläkten fortsätter att gå. Tryck på Start för att starta.

Avbryta Memory

Håll Stoppknappen intryckt.

Radera Memory

Du kan radera ditt Memory eller lägga in nya poster.

1. Vrid funktionsväljaren till 0.
2. Tryck på  för att öppna menyn Memory.
3. Vrid på funktionsväljaren och välj en minnesplats.
4. Tryck på -knappen. "Radera: nej" visas på textdisplayen.
5. Använd funktionsväljaren och välj "Radera: ja".
6. Tryck på  för att radera Memory.
7. Tryck på  för att avsluta menyn Memory.

Barnspärr

Kapitlet ger dig information om

- hur du spärrar enheten
- hur du permanentspärrar enheten

Spärr

En spärrad enhet går inte att slå på av misstag eller av någon som inte ska hantera den (t.ex. lekande barn).

Ska du slå på enheten igen, så måste du låsa upp den först. Enheten låser inte automatiskt när du slår av. Spärra ev. igen eller slå på permanentspärren.

Spärra enheten

1. Slå av enheten.
2. Håll infoknappen  intryckt i 3 sekunder, så öppnas menyn med grundinställningar.
3. Tryck helt kort på infoknappen , tills  tänds på temperaturdisplayen.
4. Vrid på termostadvredet tills  visas på temperaturdisplayen.
5. Håll infoknappen  intryckt tills du får upp -symbolen på temperaturdisplayen.

Anvisning: Försöker du aktivera en spärrad enhet får du upp -  - på temperaturdisplayen och "Enhet spärrad" på textdisplayen.

Ta bort spärren

1. Tryck på infoknappen  tills du får upp  på temperaturdisplayen.
2. Vrid på termostadvredet tills du får upp  på temperaturdisplayen.
3. Tryck på infoknappen  tills -symbolen slocknar.

Permanentspärr

En permanentspärrad enhet går inte att slås på av misstag eller av någon som inte ska hantera den (t.ex. lekande barn).

Ska du slå på enheten, så måste du låsa upp permanentspärren ett slag. När du slår av enheten, så spärrar den automatiskt igen.

Permanentspärrenheten

1. Slå av enheten.
2. Håll infoknappen  intryckt i 3 sekunder, så öppnas menyn med grundinställningar.
3. Tryck helt kort på infoknappen , tills  tänds på temperaturdisplayen.
4. Vrid på termostadvredet tills  visas på temperaturdisplayen.
5. Håll infoknappen  intryckt i 3 sekunder. Enheten spärras inom 30 sekunder. På temperaturdisplayen visas symbolen .

Anvisning: Försöker du starta en spärrad enhet så får du upp -  - på temperaturdisplayen och "Enheten permanent spärrad" på textdisplayen.

Slå av permanentspärren ett slag

1. Tryck på infoknappen  tills du får upp  på temperaturdisplayen.
2. Vrid på termostadvredet tills du får upp  på temperaturdisplayen.
3. Tryck på infoknappen  tills -symbolen slocknar. Permanentspärren slår av.
4. Slå på enheten inom 30 sekunder. När du slår av, så slår permanentspärren på igen inom 30 sekunder.

Ta bort permanentspärren

1. Tryck på infoknappen **i** tills du får upp **c 2 i** på temperaturdisplayen.
2. Vrid på termostativredet tills du får upp **c 20** på temperaturdisplayen.
3. Tryck på infoknappen **i** tills -symbolen slocknar.

4. Om du inom 30 sekunder håller infoknappen **i** intryckt i 3 sekunder, så öppnas menyn med grundinställningar.
5. Tryck helt kort in infoknappen **i**, tills **c 2 i** tänds på temperaturdisplayen.
6. Vrid på termostativredet tills du får upp **c 10** på temperaturdisplayen.
7. Håll **i** intryckt i 3 sekunder.
Ugnens permanentspärr är urkopplad.

Grundinställningar

Enheten har olika grundinställningar som är inställda på fabriken. Du kan ändra grundinställningarna så att de passar dina behov.

Vill du återställa ändringarna kan du återgå till fabriksinställningarna.

Du kan bara ändra grundinställningarna när enheten är på.

1. Vrid funktionsvredet till **0**.
2. Håll infoknappen **i** intryckt tills du får upp "Välj språk" på textdisplayen.
3. Tryck till på infoknappen **i** tills du får upp den grundinställning du vill ha (t.ex. "Ljudsignal av").
4. Ändra grundinställningen med temperaturvredet (t.ex. "Ljudsignal längd 2 minuter").
5. Tryck på infoknappen **i** i 3 sekunder.
Ändringen är sparad.

Du kan ändra följande grundinställningar:

Menyn grundinställningar

Undermeny	Grundinställning	Inställningssymbol
Välja språk	Det finns flera språk att välja bland	
Barnspärr	Spärren är inte på	c 10
	Spärren är på	c 11
	Permanentspärren är på	c 21
Ljudsignallängd	Signal av	c 30
	Signaltid 30 sekunder	c 31
	Signaltid 2 minuter	c 32
	Signaltid 10 minuter	c 33
Autostart	av	c 40
	på	c 41
Individuell anpassning	-    +	c 5...
Vattenhårdhetsområde	avhärdat	c 60
	1-mjukt	c 61
	2-medel	c 62
	3-hårt	c 63
	4-mycket hårt	c 64
Uppvärmningssignal ånga	av	c 70
	på	c 71
Till fabriksinställningarna*	återställ inte	c 80
	återställ	c 81

* Återställer enheten till fabriksinställningarna:

- alla justering av grundinställningarna återkallas
- Minnet (Memory) raderas
- Enheten gör om autokalibreringen

Automatisk säkerhetsavstängning

Om du inte rör reglagen på enheten på ett tag aktiveras den automatiska säkerhetsavstängningen.

Tiden enheten stängs av beror på vilka inställningar du har gjort.

På temperaturdisplayen blinkar **000**. Funktionen avbryts.

Ställ funktionsväljaren på **O** för att stänga av den automatiska säkerhetsavstängningen. Nu kan du göra nya inställningar.

Skötsel och rengöring

Kapitlet ger dig information om

- hur du rengör och sköter enheten
- rengöringsfunktionen EasyClean®
- avkalkning

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 EasyClean®).

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.
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 krokarna. Var därför försiktig när du rengör fettfiltret. Vänd fästkrokarna nedåt när du ställer in fettfiltret i diskmaskinen.
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 helst steksatsen när du ska steka (best.nr. Z1684X3, finns även att köpa online i eShop). Du slipper på så vis mycket stänk inuti ugnen, som då blir betydligt enklare att rengöra.

Rengöringsfunktionen EasyClean®

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 ska innehålla 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.

Droppta en droppe diskmedel i ånginsatsen på ugnsbotten.

Starta rengöringsfunktionen

1. Tryck på funktionsväljaren så att den fjädrar ut. Ugnen går igång.
2. Ställ in funktionsväljaren på EasyClean® .
3. Fyll vattentanken med vatten upp till markeringen "max" och sätt tillbaka tanken.
4. Tryck på Start. Rengöringsfunktionen går igång. Ugnsbelysningen är avstängd. Du får upp **ELS** på temperaturdisplayen.

Töm ånginsatsen och torka ur enheten

Efter ca 30 minuter avges en ljudsignal. Textdisplayen visar "Torka enheten".

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 skjut in den igen.
5. Stäng luckan.

1:a sköljning

Tryck på Start. Ugnen sköljs ur. På displayen visas "1:a sköljningen".

Töm ånginsatsen

Efter 20 sekunder visas "Töm insatsen" på textdisplayen.

1. Öppna luckan.
2. Skölj ur disksvampen ordentligt.

3. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.

4. Stäng luckan.

2:a sköljning

Tryck på Start. Ugnen sköljs ur. På displayen visas "2:a sköljningen".

Ta bort restvattnet

Efter 20 sekunder visas "Avslutar" och "Töm skålar" på textdisplayen.

1. Öppna luckan.
2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
3. Torka ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.
4. Vrid tillbaka funktionsväljaren till o-läge.
5. Stäng av enheten med hjälp av funktionsväljaren. 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. Skölj ur enheten två gånger vid avbrott, så att det inte finns några diskmedelsrester kvar.
2. Tryck på Start. Displayen visar "Torka 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 häll 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 funktionsväljaren så att den fjädrar ut.
Ugnen går igång.
2. Vrid funktionsväljaren till Avkalkning .
3. Sätt in vattentanken med avkalkningslösningen och stäng ugnsluckan.
4. Tryck på Start.
Avkalkningen startar. Ugnsbelysningen tänds inte.

Töm ånginsatsen och fyll på vattentanken

Enheten ger signal efter ca 30 minuter. Du får upp "Töm insatsen och fyll vattentanken" på textdisplayen.

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.
Du får upp "Enheten redo för sköljning" och "1:a sköljning" på textdisplayen.
4. Stäng luckan.

1:a sköljning

Tryck på Start.
Ugnen sköljs ur. På displayen visas "1:a sköljningen".

Töm ånginsatsen

Efter 20 sekunder visas "Töm insatsen" på textdisplayen.

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

2:a sköljning

Tryck på Start.
Ugnen sköljs ur. På displayen visas "2:a sköljningen".

Häll av restvattnet

Efter 20 sekunder får du upp "Avslutar" och "Töm skålen" på textdisplayen.

1. Öppna luckan.
 2. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
 3. Torka ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.
 4. Vrid tillbaka funktionsvredet till O-läge.
 5. Slå av enheten med funktionsvredet.
- Avkalkningen slår av.

Avbryta avkalkningen

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

1. Håll Stoppknappen intryckt om du vill avbryta avkalkningen.
Skölj ur enheten två gånger vid avbrott, så att det inte finns någon avkalkningslösning kvar.
2. Tryck på Start.
Textdisplayen visar "Töm insatsen och fyll vattentanken".
Följ bara 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!

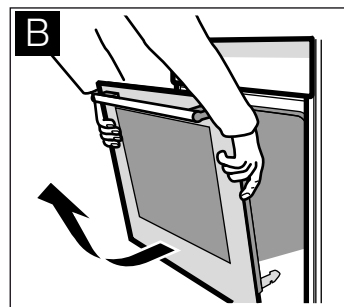
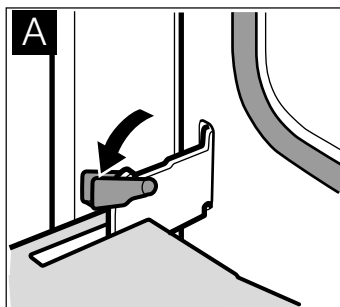
Gångjärnen till ugnsluckan kan slå igen med stor kraft. Fäll ut gångjärnsspärren helt när du hakar av ugnsluckan och fäll in den när du hänger på luckan igen. Ta aldrig i gångjärnet.

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

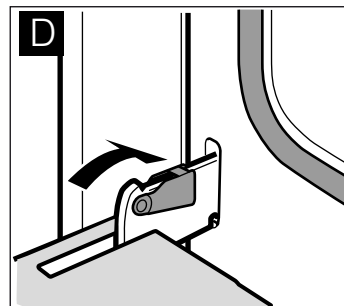
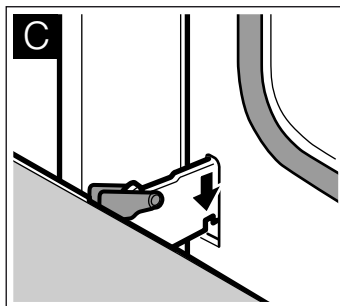
1. Öppna luckan helt.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger helt (bild A).
Gångjärnen är säkrade och kan inte slå igen.
3. Stäng luckan så pass att du känner lite motstånd.
4. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna, stäng lite till och dra ut (bild B).



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!

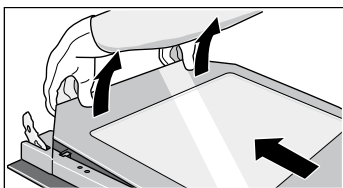
Komponenterna i ugnsluckan kan vara vassa. Risk för skärskador. Använd skyddshandskar.

⚠ Risk för skador!

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

Ta loss luckglaset

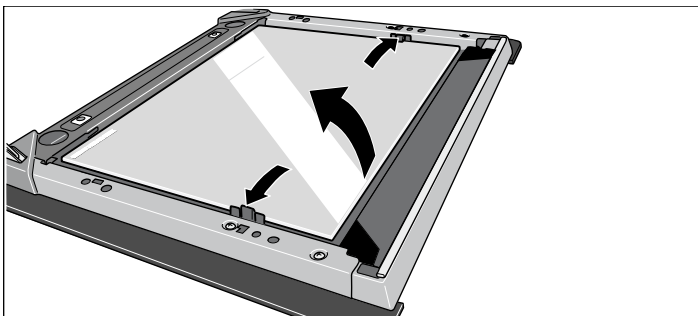
1. Haka av ugnsluckan och lägg den med framsidan nedåt på mjukt, rent underlag (se kapitlet Montera och ta av ugnsluckan).
2. Ta tag i luckglaset vid gångjärnen och dra ut glaset ur fästena (dolda).
3. Lyft luckglaset något och dra i riktning mot gångjärnen.



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.

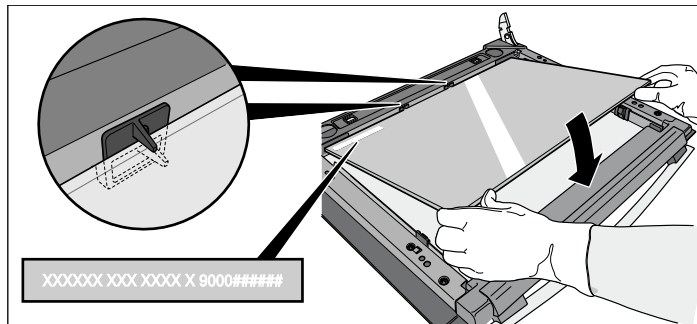
Obs!

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

Sätta i det inre luckglaset

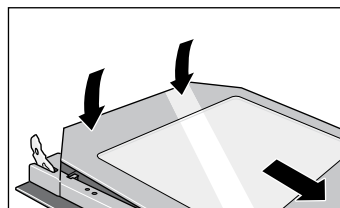
1. Placera det inre luckglaset i fästena till vänster och höger.

2. Tryck ned det inre luckglaset i fästena.



Sätta i luckglaset

1. Sätt luckglaset i fästena till vänster och höger.
2. Tryck ned luckglaset i fästena.



3. Haka på ugnsluckan igen.

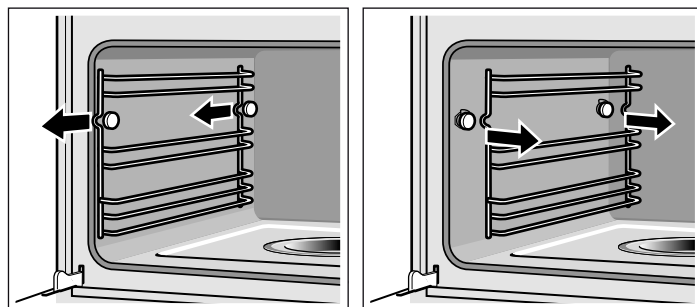
Rengöra ugnsstegarna

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 automatsäkring 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 proppskåpet och slå på igen efter ca 10 sekunder
Enheten går inte att starta	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
Enheten startar inte och på textdisplayen visas "Avkalkning"	Avkalkningen avbryts	Tryck på Start. Skölj därefter av enheten två gånger (se kapitlet Avkalkning. Följ anvisningarna i avsnittet "Töm ånginsatsen och fyll vattentanken")
Enheten startar inte och på textdisplayen visas "Rengöring"	Rengöringsfunktionen avbryts	Tryck på Start. Skölj därefter av enheten två gånger (se kapitlet Rengöringsfunktion EasyClean®. Följ anvisningarna i avsnittet "Töm ånginsatsen och torka ur enheten")
0:00 blinkar på klockdisplayen.	Strömavbrott	Ställ in klockan på nytt (se kapitlet Klocka)
På klockdisplayen blinkar 0:00, på temperaturdisplayen visas rrr	Strömavbrott när ugnen används	Tryck på klockknappen < >, ställ klockan på nytt (se kapitlet Klocka)
Enheten är inte på. Displayen visar en tid	Du har inte tryckt på startknappen efter inställningen	Tryck på startknappen eller radera inställningen med stoppknappen.
Textdisplayen visar "Säkerhetsavstängning", på temperaturdisplayen blinkar 000	Automatisk säkerhetsavstängning har aktiverats	Vrid tillbaka funktionsväljaren till 0-läge
"Fyll på vattentanken" visas på displayen, trots att tanken är full	Vattentanken är inte inskjuten ordentligt	Skjut in vattentanken så att den snäpper fast
	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 avlagringarna inte lossnar kan du beställa en ny vattentank hos kundtjänst.
Vattentanken töms utan logisk orsak. Ånginsatsen rinner över	Vattentanken är inte ordentligt stängd	Sätt på locket och se till så att det snäpper fast
	Tanklockstättningen är smutsig	Rengör tätningen
	Tanklockstättningen är trasig	Beställ ny vattentank hos kundtjänst
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 vattenhårdhetsområde
Textdisplayen visar "Tömma/rengöra tanken?"	Enheten 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 djupfrys mat.	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 tillagningstiden är för kort	Återställ enheten till fabriksinställningarna (se kapitlet Grundinställningar). Välj ånga i 20 minuter, vid 100 °C, 
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning		Det är normalt
Enheten ångar inte som den ska	Enheten är igenkalkad	Avkalka enheten (se kapitlet om Avkalkning).
Temperaturdisplayen visar felmeddelande "E011"	En knapp har varit intryckt för länge eller fastnat	Tryck på klockknappen < > för att radera felmeddelandet. Tryck på var och en av knapparna och kontrollera att de är rena
Temperaturdisplayen visar felmeddelande "E..."	Tekniskt fel	Tryck på klockknappen < > för att radera felmeddelandet, ställ ev. in klockan på nytt. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta service
Enheten stänger av uppvärmningen. Kolonet blinkar på klockdisplayen. På temperaturdisplayen tänds t.ex. 1000	Du har kommit åt en knappkombination	Stäng av enheten, håll infoknappen i intryckt i 3 sekunder, håll därefter klockknappen < > intryckt i 4 sekunder, sedan infoknappen igen i 3 sekunder

Byta ugnslampa

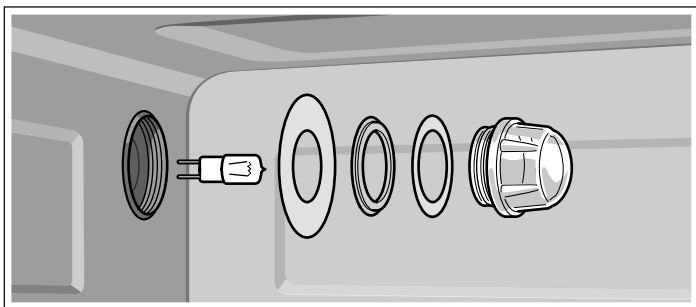
Temperaturtåliga 230 V/25 W-halogenlampor med tätningar finns hos kundtjänst. Ange enhetens E- och FD-nummer.

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!

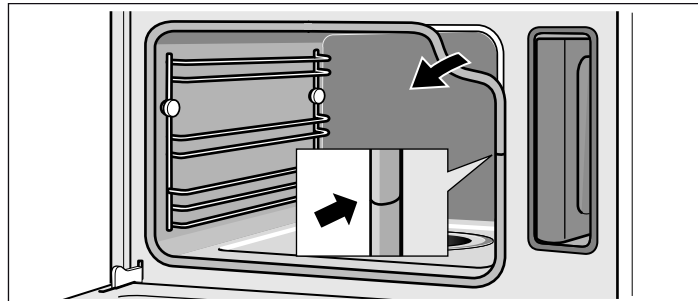
Byta lampglas eller tätningar

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 runt om. 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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

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 emaljerade 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 insättning i kall enhet.

Tillbehör

Använd bifogade tillbehör.

Vid ångkokning i perforerad långpanna, ställ 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).

Fettfilter

Fettfiltret ska alltid sitta i ugnen när den används.

Ångkokningsläge

Ånga är ett väldigt skonsamt matlagningssätt. Ångan omsluter maträtterna och förhindrar att livsmedlen tappar näring.

Tillagningen kräver inget övertryck. Maten behåller både form, färg och arom.

Tillagningstider och -mängder

Tillagningstiderna vid ångning beror på delarnas storlek, men inte på den totala mängden. Enheten kan ångkoka maximalt 2 kg.

Följ de angivna storlekarna 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 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.

CircoSteam®

Funktionen CircoSteam® kombinerar varmluft och ånga och passar utmärkt till stekar, kyckling samt jästa bakverk 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

Häll grönsakerna i den perforerade långpannan och ställ 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	Ångkokningsläge	100	30 - 35
Blomkål	hela	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	30 - 40
Blomkål	huvuden	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 15
Broccoli	huvuden	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	8 - 10
Ärtor	-	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	5 - 10
Fänkål	skivor	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 14
Fyllda grönsaker (zucchini, aubergine, paprika)	Förväll inte grönsakerna	Bakplåt på fals 2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 30
Grönsakshack	-	1,5 l-form i vattenbad + galler på fals 2	Ångkokningsläge	100	50 - 70
Gröna bönor	-	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	15 - 20
Morötter	skivor	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 20
Kålrabbi	skivor	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	15 - 20
Purjolök	skivor	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	4 - 6
Majs	hela	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	25 - 35
Mangold*	strimlad	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	8 - 10
Sparris, grön*	hela	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	7 - 12
Sparris, vit*	hela	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 15
Spenat*	-	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	2 - 3
Romanesco	huvuden	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	8 - 10
Brysselkål	huvuden	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	20 - 30
Rödbetor	hela	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	40 - 50
Rödkål	strimlad	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	30 - 35
Vitkål	strimlad	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	25 - 35
Zucchini	skivor	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	100	2 - 3
Sugar snaps	-	Perforerad + bakplåt	Ångkokningsläge	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 opererade långpannan på vilken fals du vill.

Livsmedel	Proportioner	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Skalpotatis (mellanstorlek)	-	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	100	35 - 45
Skalad potatis (delade i fjärdedelar)	-	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	100	20 - 25
Potatisgratäng	-	Bakplåt	2	Varmluft	170 - 180	35 - 45
Råris	1:1,5	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	30 - 40
Långkornigt ris	1:1,5	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	20 - 30
Basmatiris	1:1,5	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	20 - 30
Förvällt ris	1:1,5	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	15 - 20
Risotto	1:2	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	30 - 35
Gröna linser	1:2	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	30 - 45
Vita bönor, blötlagda	1:2	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	65 - 75
Couscous	1:1	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	6 - 10
Rostat speltvete, malt	1:2,5	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	15 - 20
Hirs, hel	1:2,5	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	25 - 35
Matvete, helt	1:1	Opererad	-	Ångkokningsläge	100	60 - 70
Kroppkakor	-	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	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 CircoSteam® 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	CircoSteam®	180 - 190	50 - 60
Kycklinghalvor	à 0,4 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	180 - 190	35 - 45
Kycklingbröst	0,15 kg st.	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	100	15 - 25
Kycklingdelar	0,12 kg st.	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 35
Anka, hel	2 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	170	60 - 80
				Varmluft	210	15 - 20
Ankbröst*	0,35 kg st.	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	170 - 180	10 - 15
Kalkonrullader	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	150 - 160	70 - 90
Kalkonbröst	1 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	150 - 160	60 - 80

* bryn först

Nötkött

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

* bryn först

Kalvkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kalvstek, med insprängt fett	1 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	160 - 170	60 - 70
Kalvstek, mager	1 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Kalvrygg*	1 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	160 - 180	15 - 25
Kalvbringa, fylld	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	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	CircoSteam®	170 - 180	70 - 80
Fläskstek med svål (knaperstek)	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	Ångkokningsläge	100	20 - 25
				CircoSteam®	140 - 160	40 - 50
				Varmluft	210 - 220	20
Fläskfilé *	0,5 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	160 - 180	20 - 30
Smördegssinbakad filé	1 kg	Bakplåt	2	CircoSteam®	180 - 200	40 - 60
Kassler med ben	1 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	120 - 140	60 - 70
Kassler	skivad	Bakplåt	2	Ångkokningsläge	100	15 - 20
Nätad stek	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	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	CircoSteam®	140 - 150	45 - 60
Rådjurssadel med ben*	0,6 - 0,8 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	150 - 170	15 - 30
Lammfiol, benfri	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	170 - 180	60 - 80
Lammsadel med ben*	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	160 - 170	15 - 25
Kanindelar	1,5 kg	Galler + bakplåt	2	CircoSteam®	150 - 160	40 - 60
Wienerkorv	-	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	80 - 85	12 - 18
Tysk fläsk- eller kalvkorv	-	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	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	Ångkokningsläge	80 - 90	15 - 25
Doradafilé	à 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	80 - 90	10 - 20
Fiskterrin	1,5 I-form för vattenbad	Galler	2	Ångkokningsläge	70 - 80	40 - 80
Forell, hel	á 0,2 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	80 - 90	12 - 15
Torsksfilé	à 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	80 - 90	10 - 14
Laxfilé	à 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	100	8 - 10
Musslor	1,5 kg	Bakplåt	2	Ångkokningsläge	100	10 - 15
Kungsfiskfilé	à 0,15 kg	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	80 - 90	10 - 20
Sjötungsrullader, fyllda -		Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	80 - 90	10 - 20

Anpassad tillagning av kött

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

Bryn 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 tillbehör	Gratängform + galler	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 40
Söt pudding	Gratängform + galler	2	CircoSteam®	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Bakplåt	2	CircoSteam®	160 - 170	35 - 45
Sufflé	Portionsformar + galler	2	CircoSteam®	180 - 200	15 - 25
Äggstanning	Operorerad	2	Ångkokningsläge	90	15 - 20
Gnocchi	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	90 - 95	7 - 10
Hårdkokta ägg (storlek M, max. 1,8 kg)	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	100	10 - 12
Löskokta ägg (storlek M, max. 1 kg)	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	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 behövs inte det.

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	Ångkokningsläge	100	20 - 25
Crème caramel	Portionsformar + galler	Ångkokningsläge	90 - 95	15 - 20
Puddingar (t.ex. mannagrynspudding)	Gratängform + galler	CircoSteam®	160 - 170	50 - 60
Risgrynsgröt*	Bakplåt	Ångkokningsläge	100	25 - 35
Yoghurt*	Portionsburkar + galler	Ångkokningsläge	40	300 - 360
Äppelkompott	Bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 15
Päronkompott	Bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 15
Körsbärskompott	Bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 15
Rabarberkompott	Bakplåt	Ångkokningsläge	100	10 - 15
Sviskonkompott	Bakplåt	Ångkokningsläge	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	CircoSteam®	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	CircoSteam®	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	CircoSteam®	150 - 160	25 - 35
Strudel	Bakplåt	2	CircoSteam®	160 - 180	40 - 60
Lökpaj	Bakplåt	2	CircoSteam®	170 - 180	30 - 40

Bröd, småfranska

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Vitt bröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	200 - 210	15 - 20
			Varmluft	160 - 170	20 - 25
Surdegsbröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 25
			Varmluft	150 - 160	40 - 60
Mörkt bröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 20
			Varmluft	160 - 170	25 - 40
Fullkornsbröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Varmluft	140 - 150	40 - 60
Rågbröd (750 g mjöl)	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Varmluft	150 - 160	50 - 60
Småfranskor (degknyten om 70 g)	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	190 - 200	25 - 30
Ljusa småfranskor av jädeg, söta (degknyten om 70 g)	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	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	CircoSteam®	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
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. Nästa gång ställer du in en temperatur som är 10 °C högre och kortar gräddningstiden, alternativt använder funktionen CircoSteam®
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 vid 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

Du får en betydligt skonsammare värmning av maten. Den smakar och ser ut som nylagad. Du kan även värma upp gårdagens bakverk på samma sätt.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Mat på tallrik	Galler	2	Uppvärmning	120	12 - 18
Grönsaker	Bakplåt	3	Uppvärmning	100	12 - 15
Pasta, potatis, ris	Bakplåt	3	Uppvärmning	100	5 - 10
Småfranska*	Galler	2	CircoSteam®	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Galler	2	CircoSteam®	170 - 180	5 - 10
Bröd*	Galler	2	CircoSteam®	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. Upptinade 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.

Använd ugnsfunktionen Upptiningsläge .

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
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
Nötkött	-	perforerad + bakplåt	3 1	45 - 50	70 - 80

Jäsningsläge

Med funktionen Jäsningsläge  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	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.

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

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

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Hallon	Perforerad långpanna + bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	100	30 - 45
Vinbär	Perforerad långpanna + bakplåt	3 1	Ångkokningsläge	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 glasen.

Ställ glasen 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	Ångkokningsläge	100	30 - 120
Stenfrukt	1 liters glaskonservburkar	2	Ångkokningsläge	100	25 - 30
Kärnfrukt	1 liters glaskonservburkar	2	Ångkokningsläge	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	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	Ångkoknings-läge	100	5 - 10
Lasagne, djupfryst	Bakplåt + galler	2	CircoSteam®	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	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	180 - 200	18 - 22
Croissanter, djupfrysta	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Bake off-småfranskor eller -baguetter, förgräddade	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	150 - 170	12 - 15
Strudel, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Fiskpinnar	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	195 - 205	20 - 24
Forell	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	80 - 100	20 - 25
Fiskgratäng	Bakplåt + galler	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Laxfilé	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	80 - 100	20 - 25
Bläckfiskringar	Plåt + bakplåtspapper	2	Varmluft	190 - 210	25 - 30
Broccoli	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	4 - 6
Blomkål	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	5 - 8
Bönor	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	4 - 6
Ärtor	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	4 - 6
Morötter	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	3 - 5
Blandgrönsaker	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	4 - 8
Brysselkål	Perforerad långpanna + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	5 - 10

* tillsatt lite vätska

Provrätter

Tabellerna är framtagna för provningsinstitut för att underlätta provning och test av olika ugnar.

Gräddning

Provrätter enligt standard EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Anvisning: Börja med att använda de lägre temperaturangivelserna vid bakning.

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

Ånga

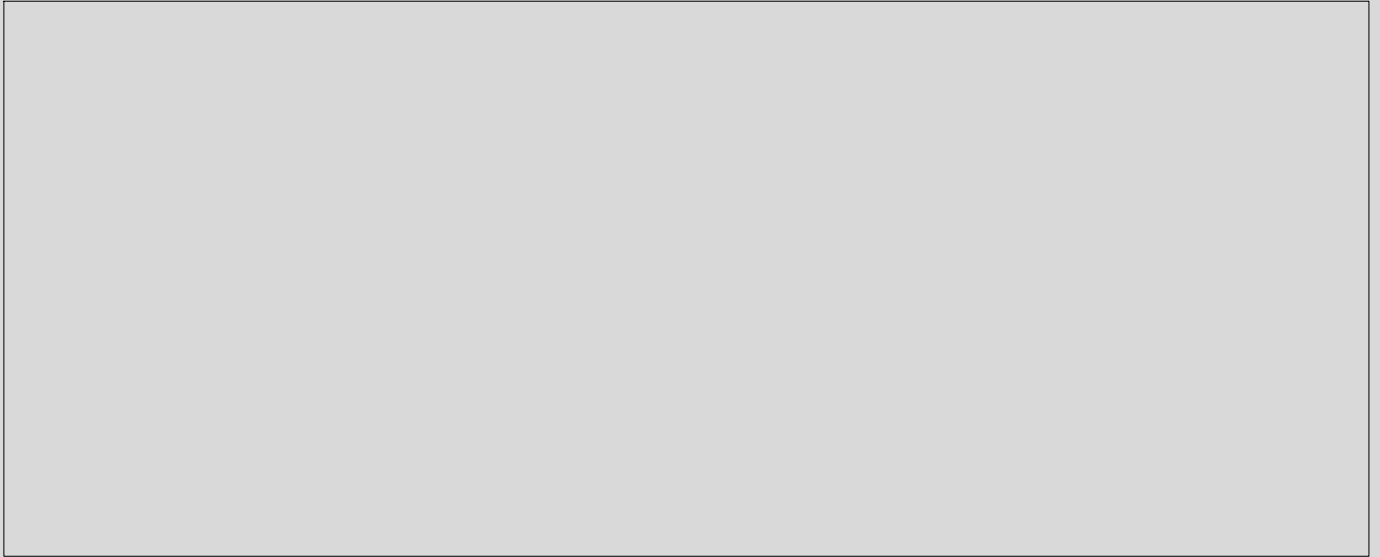
Provrätter enligt standard EN 60350-1.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Funktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Broccoli (ångfördelning)	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	*
Broccoli (ångmatning)	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	*
Ärtor** (maxmängd)	Perforerad + Bakplåt	3 1	Ångkoknings-läge	100	***

* Först måste man beräkna tillagningstiden för "al dente".

** Sprid ut 2,0 kg ärtor jämnt i behållaren.

*** Tillagningstiden är slut när ärtorna uppnår temperatur om 85°C på kallaste stället.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000698554

930521