



INBYGGNADSUGN

[sv] BRUKSANVISNING

**B47FS22H0**



# Innehållsförteckning

 <b>Bestämmelser för användningen</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Tidsfunktioner</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b> . . . . .	<b>5</b>	Visa och dölja tidsfunktionerna . . . . .	20
Allmänt . . . . .	5	Ställa in timern . . . . .	20
Ånga . . . . .	5	Ställa in tillagningstiden . . . . .	20
 <b>Skadeorsaker</b> . . . . .	<b>6</b>	Tidsfördröjd funktion - Färdig om . . . . .	20
Allmänt . . . . .	6	Kontrollera, ändra eller radera inställningar . . . . .	20
Ånga . . . . .	7	 <b>Barnspärr</b> . . . . .	<b>21</b>
 <b>Återvinning</b> . . . . .	<b>7</b>	Automatisk barnspärr . . . . .	21
Spara energi . . . . .	7	Temporär barnspärr . . . . .	21
Återvinning . . . . .	8	 <b>Grundinställningar</b> . . . . .	<b>22</b>
 <b>Lär dig enheten</b> . . . . .	<b>9</b>	Ändra MyProfile . . . . .	22
Kontroller . . . . .	9	Grundinställningslista . . . . .	22
Kontroller . . . . .	9	Ange favoriter . . . . .	22
Huvudmeny . . . . .	10	 <b>Bak- och ugnsteksguide</b> . . . . .	<b>23</b>
Menyn ugnsfunktioner . . . . .	10	Anvisning till inställningarna . . . . .	23
Ugnsfunktioner . . . . .	11	Välj maträtt . . . . .	23
Vattentank . . . . .	11	Ställa in maträtter . . . . .	23
 <b>Tillbehör</b> . . . . .	<b>12</b>	 <b>Program</b> . . . . .	<b>24</b>
Medföljande tillbehör . . . . .	12	Anvisning till inställningarna . . . . .	24
Sätta in tillbehör . . . . .	12	Välj maträtt . . . . .	24
Kombinera tillbehör . . . . .	13	Ställa in program . . . . .	25
Extratillbehör . . . . .	13	 <b>Sabbatläge</b> . . . . .	<b>25</b>
 <b>Före första användning</b> . . . . .	<b>13</b>	Slå på sabbatläget . . . . .	25
Första användningen . . . . .	13	Avbryta sabbatläget . . . . .	25
Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet . . . . .	13	 <b>Home Connect</b> . . . . .	<b>26</b>
Rengöra tillbehör . . . . .	14	Inställning . . . . .	26
 <b>Använda maskinen</b> . . . . .	<b>14</b>	Fjärrstart . . . . .	26
Slå på och av enheten . . . . .	14	Home Connect-inställningar . . . . .	26
Ställa in och slå på funktioner . . . . .	14	Fjärrdiagnos . . . . .	26
Ändra eller avbryta funktion . . . . .	15	Uppgiftskyddsinfo . . . . .	26
Snabbuppvärmning . . . . .	15	CE-överensstämmelseintyg . . . . .	27
 <b>Ånga</b> . . . . .	<b>16</b>	 <b>Rengöringsmedel</b> . . . . .	<b>27</b>
Oljud . . . . .	16	Lämpliga rengöringsmedel . . . . .	27
FullSteam - ångkokning . . . . .	16	Ugnsytor . . . . .	28
VarioSteam - ångkokning . . . . .	16	Efter rengöring . . . . .	29
Jäsläge . . . . .	17	Håll enheten ren . . . . .	29
Sousvide . . . . .	17	 <b>Rengöringsfunktionen</b> . . . . .	<b>29</b>
Upptiningsläge . . . . .	17	EasyClean . . . . .	29
Värma på . . . . .	17	Avkalkning . . . . .	30
Fylla på vattentanken . . . . .	18	 <b>Ugnstegar</b> . . . . .	<b>31</b>
Efter varje ångning . . . . .	19	Ta ur och sätta i ugnstegarna . . . . .	31

	<b>Ugnsluckan</b> .....	<b>31</b>
	Haka av och hänga på luckan .....	31
	Ta ur och sätta i luckglasen .....	33
	<b>Hur åtgärda fel?</b> .....	<b>34</b>
	Felsökningstabell .....	34
	Maximal funktionstid är överskriden .....	35
	Ugnsbelysning .....	35
	<b>Service</b> .....	<b>35</b>
	E- och FD-nummer .....	35
	<b>Testat i vårt provkök</b> .....	<b>36</b>
	Silikonformar .....	36
	Kakor och småkakor .....	36
	Bröd och småfranska .....	40
	Pizza, paj och kryddiga bakverk .....	42
	Gratäng och soufflé .....	43
	Fågel .....	44
	Kött .....	46
	Fisk .....	49
	Grönsaker, tillbehör och ägg .....	51
	Dessert .....	53
	Menytillagning .....	54
	Eco-ugnsfunktioner .....	54
	Akrylamid i livsmedel .....	56
	Anpassad tillagning .....	56
	Torkning .....	57
	Konservera och safta .....	58
	Desinficera nappflaskor och hygien .....	59
	Jäsa deg med jäsningsläge .....	59
	Sousvide .....	60
	Upptining .....	62
	Värma på .....	63
	Varmhållning .....	64
	Provrätter .....	65

## Bestämmelser för användningen

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör" på sidan 12

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) och onlineshop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Viktiga säkerhetsanvisningar!

### Allmänt

#### Varning – Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

#### Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

#### Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

#### Varning – Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.
- En del komponenter inuti luckan har vassa kanter. Använd alltid skyddshandskar.

#### Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

#### Varning – Fara för magnetpåverkan!!

Det sitter permanentmagneter i kontrollerna eller vreden. De kan påverka elektroniska implantat som t.ex. pacemaker och insulinpumpar. Håll 10 cm minimiavstånd till kontrollerna om du har elektroniska implantat.

### Ånga

#### Varning – Risk för skållning!!

- Vattnet i vattentanken kan bli mycket varmt om du kör andra funktioner på enheten. Töm vattentanken när du använt enhetens ångfunktion.
- Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet. Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.
- Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret. Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

## Varning – Risk för personskador och brand!!

Brännbara vätskor kan börja brinna i det varma ugnsutrymmet (explodera). Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

## Skadeorsaker

### Allmänt

#### Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Aluminiumfolie: folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fukt i ugnsutrymmet: om ugnen är fuktig länge kan det ge korrosion. Låt ugnsutrymmet torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- Svalna med öppen lucka: låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur. Kläm inte fast något i luckan. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.  
Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

## Ånga

### Obs!

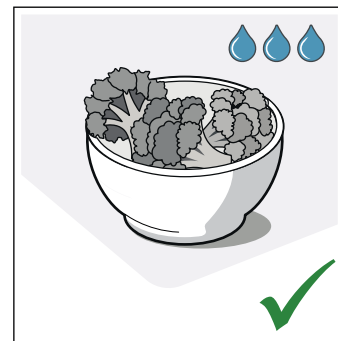
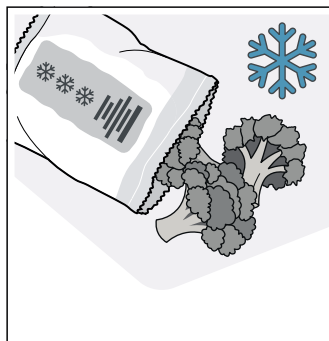
- Bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.
- Rostiga formar: använd inte rostiga formar. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade långpannan bör du skjuta in bakplåten, långpannan eller den opererade långpannan under. Den fångar upp droppande vätska.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada ångsystemet. Fyll bara vattentanken med kallvatten.
- Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte häller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.
- Rengöra vattentanken: maskindiska inte vattentanken. Vattentanken blir skadad. Rengör vattentanken med vanligt diskmedel och mjuk trasa.

## Återvinning

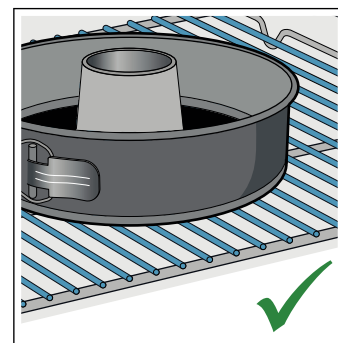
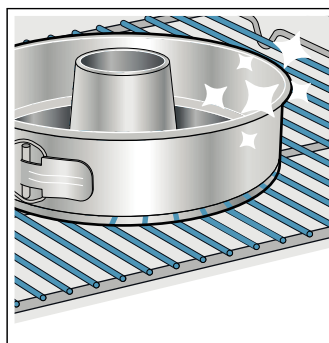
Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

### Spara energi

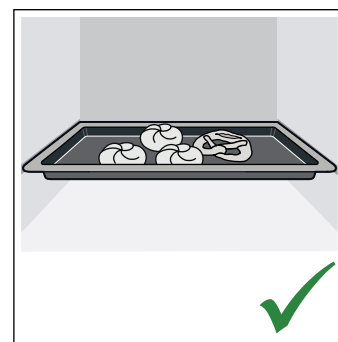
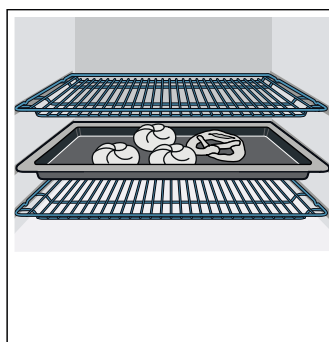
- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Låt frusna livsmedel tina innan du sätter in dem i ugnen.



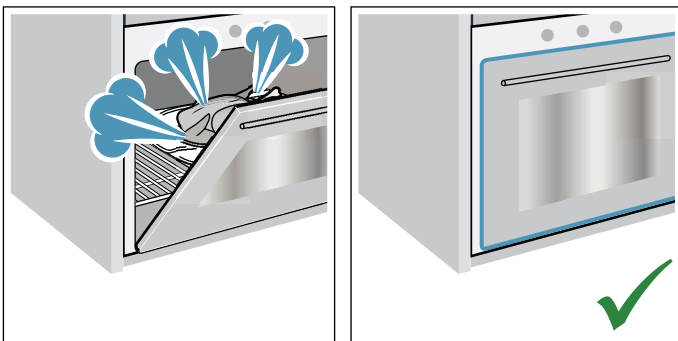
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformor. De tar upp värmen bäst.



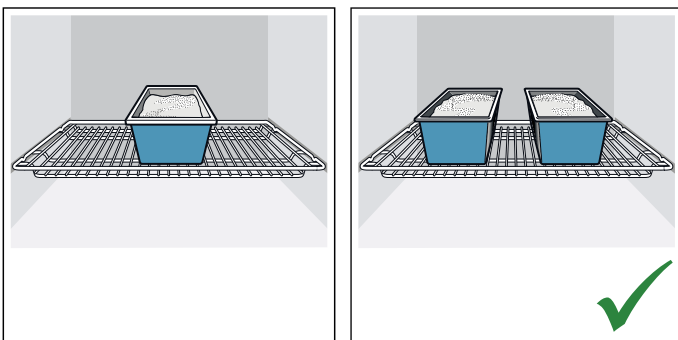
- Ta ut de tillbehör du inte ska använda ur ugnen.



- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.



- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.



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

## 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).

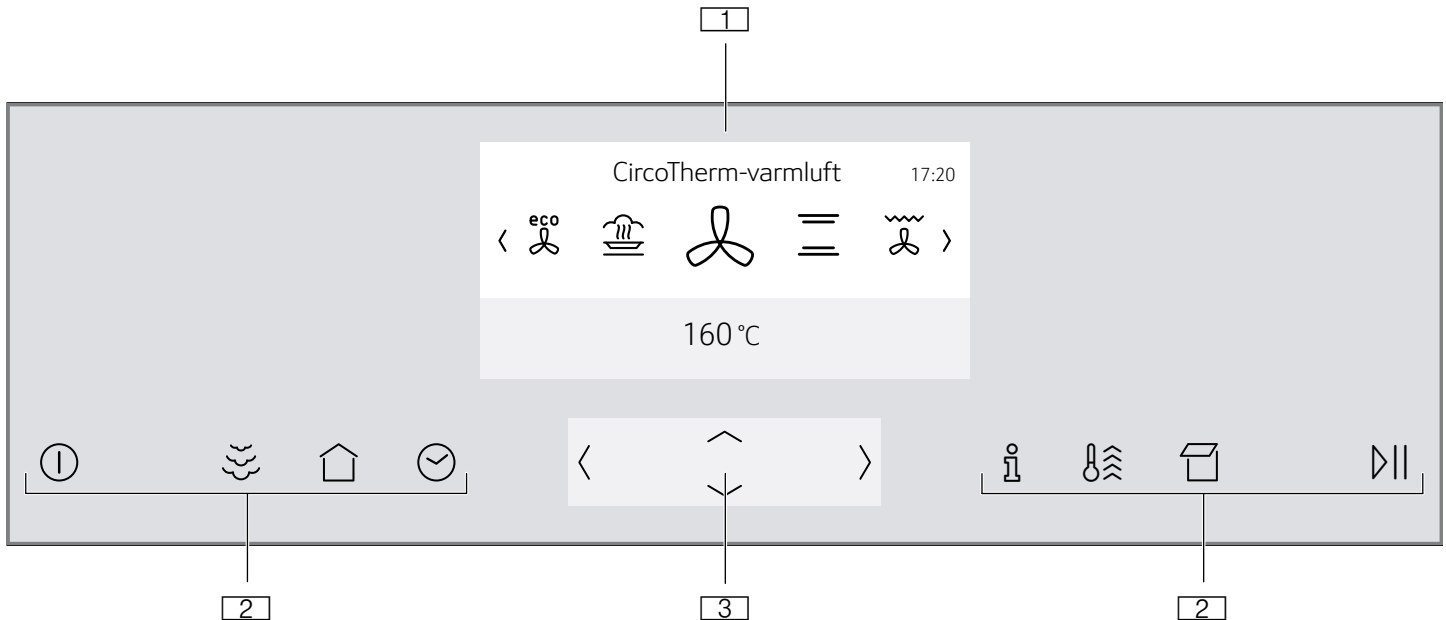
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.



## Lär dig enheten

Kapitlet beskriver displayer och kontroller. Dessutom får du lära dig de olika funktionerna på enheten.

**Anvisning:** Det kan förekomma avvikelser i färg och specifikation beroende på typen av enhet.








- 1 Display
- 2 Pekknappar
- 3 ShiftControl-kontroller

## Kontroller

Du kan ställa in enheten smidigt och direkt med kontrollerna.

## Pekknappar

Det sitter givare under pekknapparna. Tryck till på resp. pekknapp för att välja funktionen.

Pekknapp	Användning
 på/av	Slå på och av enheten → "Slå på och av enheten" på sidan 14
 Ångkokning	Slå på ångkokning → "VarioSteam-ångkokning" på sidan 16
 Huvudmeny	Välj ugnsfunktioner och inställningar → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14
 Tidsfunktioner	Ställa in timer-, tillagningstid eller tidsfördröjd Färdig om-funktion → "Tidsfunktioner" på sidan 20
Barnspärr	Slå på och av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 21
 Information	Visa mer information Visa aktuell temperatur → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14

## Kontroller

Du använder kontrollerna för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

	Snabbuppvärmning	Slå på eller av snabbuppvärmningen → "Snabbuppvärmning" på sidan 15 Slå på eller av PowerBoost → "Snabbuppvärmning" på sidan 15
	Öppna panelen.	Fylla på och tömma vattentanken → "Fylla på vattentanken" på sidan 18
	Start/Stop	Slå på eller pausa funktionen → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14


## ShiftControl-kontroller





Använd ShiftControl-kontrollen för att navigera genom raderna och välja inställningar på displayen. Inställningarna du kan ändra är ljusare markerade.






Knapp	Användning
<	Vänster navigerar åt vänster på displayen
>	Höger navigerar åt höger på displayen
^	Upp navigerar uppåt på displayen
v	Ned navigerar nedåt på displayen

**Anvisning:** Du kan även bläddra igenom inställningarna snabbt genom att hålla knappen intryckt. Snabbbläddringen stannar när du släpper knappen.

## Huvudmeny

Tryck till på  för att komma till huvudmenyn.

Meny	Användning
	Ugnsfunktioner Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha för maten → "Slå på och av enheten" på sidan 14.
	Ångning Ångtillagning → "FullSteam - ångkokning" på sidan 16
	Bak- och ugnssteksguide Rekommenderade inställningar för bakning och ugnsstekning → "Bak- och ugnssteksguide" på sidan 23
	Ångprogram Ånga mat → "Program" på sidan 24

	MyProfile Anpassa enhetens inställningar individuellt → "Grundinställningar" på sidan 22
	Home Connect-guide Koppla upp enheten mot mobil slutenhet → "Home Connect" på sidan 26
	Avkalkning
	Torkning Torkar ugnsutrymmet efter ångning → "Efter varje ångning" på sidan 19
	EasyClean Rengör lättsmutsad ugn → "Rengöringsfunktionen" på sidan 29

## Menyn ugnsfunktioner

Enhetsen har olika ugnsfunktioner. Du får upp menyn ugnsfunktioner direkt när du slår på enheten.

Vid temperaturinställningar över 275°C sänker enheten temperaturen efter ca 40 minuter till ca 275°C.

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	CircoTherm-varmluft* 40 - 200°C	För bakning eller ugnsstekning på en eller flera falsar. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet jämnt i ugnen.
	Över-/undervärme* 50 - 250°C	För vanlig bakning och ugnsstekning på en fals. Passar bra för kakor med saftig fyllning. Värmen blir jämnt fördelad ovan- och underifrån.
	Termogrill* 50 - 250°C	För ugnsstekning av kött, fågel, hel fisk och stora köttbitar. Grillelementet och fläkten slår på och av i intervall. Fläkten sprider varmluften runt maten.
	Pizzaläge 50 - 250°C	För tillagning av pizza och mat som kräver kraftig undervärme. Värmen kommer underifrån och från ringelementet i bakväggen.
	Brödbakläge* 180 - 240°C	För bakning av bröd, småfranska och bakverk som kräver hög temperatur.
	Grill, stor grilllyta 50 - 275°C	För grillning av platta grillbitar som t.ex. biffar, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Hela ytan under grillelementet blir uppvärmd.
	Grill, liten grilllyta 50 - 275°C	För grillning små mängder biff, korv eller varma smörgåsar och gratinering. Mittleden på grillelementet blir varm.
	Undervärme 30 - 250°C	För tillagning i vattenbad och eftergräddning. Värmen kommer underifrån.
	Anpassad tillagning 70 - 120°C	För skonsam och långsam tillagning av påbrynta, möra köttstycken i öppen form. Värme med låg temperatur kommer jämnt ovan- och underifrån.
	Jäsläge** 2 lägen	För jäsnings av jäs- och surdegar samt syring av yoghurt. Degen jäser snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
	Sousvide** 50 - 95°C	Vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga: passar för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumbaksluten i särskilda, värmeståliga kokpåsar med kammarvakuummaskin. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.
	Upptiningsläge** 30 - 60°C	För skonsam upptining av djupfryst mat.
	Varmhållning* 60 - 100°C	För varmhållning av färdiglagad mat.

	Över-/undervärme Eco	50 - 250°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter. Värmen kommer ovan- och underifrån. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 150-250°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.
	CircoTherm Eco	40 - 200°C	Skonsam tillagning av utvalda maträtter på en fals utan förvärmning. Fläkten i ugnens bakvägg fördelar värmen från ringelementet i ugnen. Ugnsfunktionen är effektivast i intervallet 125-200°C. Ugnsfunktionen används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen.
	Värma på**	80 - 180°C	För skonsam påvärmning av mat och avbakning av bakverk.
* Ångkokning går att kombinera med ugnsfunktionen (kräver fylld vattentank)			
** Ångfunktion (kräver fylld vattentank)			

## Ugnsfunktioner

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten. Ugnsutrymmet är t.ex. välbelyst och kylfläkten skyddar enheten mot överhettning.

### Öppna luckan

Om du öppnar luckan när funktionen är igång, så pausar funktionen. Funktionen fortsätter när du stänger luckan.

**Anvisning:** Funktionen kan i vissa ugnsfunktioner fortsätta även om du öppnar luckan.

### Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än ca 15 minuter, så slår belysningen av igen.

Ugnsbelysningen tänds på de flesta ugnsfunktioner när funktionen slår på. Den slocknar när funktionen slår av.

**Anvisning:** Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på.  
→ "Grundinställningar" på sidan 22

### Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av vid behov. Den varma luften evakuerar via luckan.

### Obs!

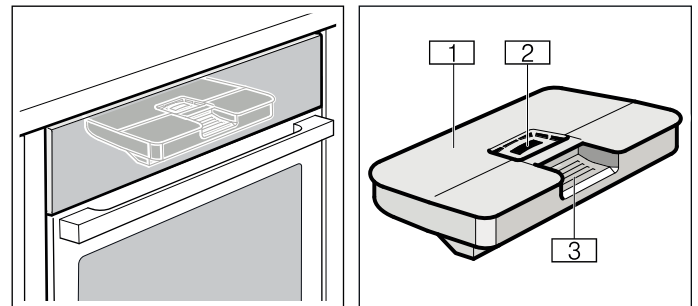
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning.

**Anvisning:** Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 22

## Vattentank

Enheten har en vattentank. Vattentanken sitter bakom panelen. Fyll vattentanken med vatten när du använder ångfunktionerna. → "Ånga" på sidan 16



- 1 Tanklock
- 2 Påfyllningsöppning
- 3 Handtag för att ta ur och sätta i vattentanken

## Tillbehör

Det finns diverse tillbehör bipackade med enheten. Här får du en överblick över medföljande tillbehör och hur du använder dem.

### Medföljande tillbehör

Enheten har följande tillbehör:

	<p><b>Galler</b> För formar, kak- och gratångformar. För stekar, grillbitar och djupfrysta rätter.</p>
	<p><b>Bakplåt</b> För småkakor på plåt</p>
	<p><b>Långpanna</b> För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Den går även använda för att samla upp fett när du grillar direkt på gallret. Du kan även använda den för att samla upp droppande vatten vid ångning.</p>
	<p><b>Ångbehållare, perforerad, storlek S</b> För ångning av grönsaker, saftning av bär och upptining.</p>
	<p><b>Ångbehållare, operforerad, storlek S</b> För tillagning av ris, baljväxter och gryn.</p>
	<p><b>Ångbehållare, perforerad, storlek XL</b> För ångning av stora mängder.</p>

Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

Tillbehör kan du köpa från kundtjänst, i fackhandeln eller på Internet.

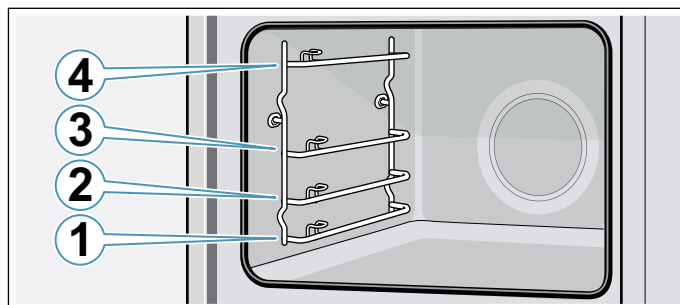
**Anvisning:** Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Det påverkar inte funktionen. Det återtar sin ursprungliga form när det svalnat.

**Anvisning:** Du kan använda ångbehållarna till alla ångfunktioner. Ställer du in andra ugnsfunktioner med hög temperatur, ta ut ångbehållarna ur ugnen. Höga temperaturer ger permanent missfärgning och deformation av ångbehållarna.

### Sätta in tillbehör

Ugnen har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

Ugnsutrymmets översta fals är märkt med en grillsymbol på många enheter.




Du kan dra ut tillbehöret halvvägs utan att det tippar.

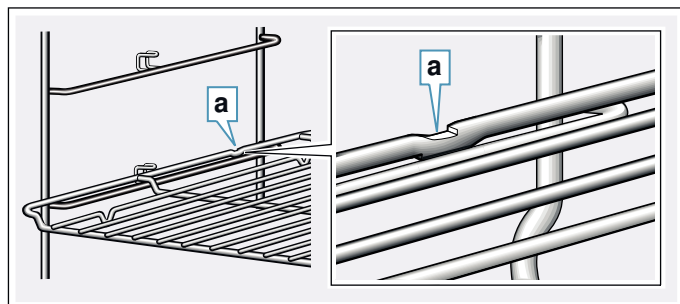
#### Anvisningar

- Se till så att du alltid sätter in tillbehöret ordentligt i ugnen.
- Sätt in tillbehöret ordentligt i ugnen, så att det inte tar emot luckan.

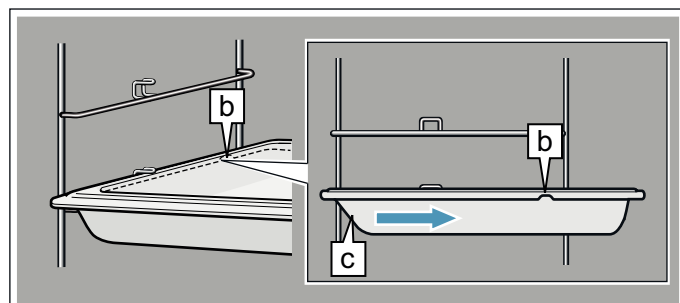
#### Snäpplägena

Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

Du måste se till så att det bakre snäppfästet **a** pekar nedåt när du sätter i gallret. Den öppna sidan ska vara mot luckan med försänkningen nedåt .



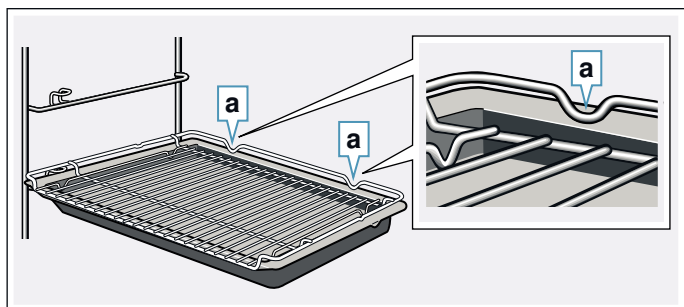
Du måste se till så att det bakre snäppfästet **b** pekar nedåt när du sätter i bakplåten eller långpannan. Den sluttande kanten på tillbehöret **c** ska vara mot luckan.



## Kombinera tillbehör

Du kan använda gallret tillsammans med långpannan för att samla upp droppande vätska.

Se till så att du lägger på gallret så att distanserna **a** vilar på bakkanten. Gallret ska ligga på falsens övre styrningar när du sätter in långpannan.



Små ångbehållare går bara att ställa in på ugnsgallret.

## Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet. Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment i till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

Tillgänglighet och möjligheten att beställa online skiljer sig åt mellan olika länder. Läs mer i dokumentationen.

**Anvisning:** Extratillbehören passar inte till alla enheter. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer. → "Service" på sidan 35

Extratillbehör
Bak- och stekgaller, avsett för ångning
Bakplåt
Långpanna
Bakplåt, släppa lätt-beläggning
Långpanna, släppa lätt-beläggning
Gratängform
Ångbehållare, perforerad, storlek XL
Ångbehållare, perforerad, storlek S
Ångbehållare, opererad, storlek S
Porslinsbehållare, opererad, storlek S
Porslinsbehållare, opererad, storlek L
Proffspanna
Lock till proffspannan
Pizzaplåt
Grillplåt
Keramikbaksten
Glasstekgryta, 5,1 l
Glasform
ComfortFlex-utdrag (1 fals), avsedda för ångning*
3 par utdrag, avsedda för ångning*
* Tillbehöret passar inte alla enheter, ange E-nr vid beställning

## Före första användning

Du måste göra ett par inställningar innan du kan använda enheten: Rengör dessutom ugnsutrymme och tillbehör.

### Första användningen

Du får upp första inställningen Språk på displayen när du elansluter enheten.

#### Ställa in språk

1. Navigera till nedre raden med  $\vee$ .
2. Välj språk med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Navigera tillbaka till Språk med  $\wedge$ .
4. Välj nästa inställning med  $\rangle$ .

#### Ställa klockan

1. Navigera till nedre raden med  $\vee$ .
2. Välj aktuell timme med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Navigera till nästa rad med  $\vee$ .
4. Välj aktuell minut med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Tryck på  $\wedge$  tills du får upp klockan.
6. Välj nästa inställning med  $\rangle$ .

#### Ställa in datum

1. Navigera till nedre raden med  $\vee$ .
2. Välj aktuell dag med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
3. Navigera till nästa rad med  $\vee$ .
4. Välj aktuell månad med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
5. Navigera till nästa rad med  $\vee$ .
6. Välj aktuellt år med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
7. Tryck på  $\wedge$  tills du får upp datumet.
8. Välj nästa inställning med  $\rangle$ .

#### Ställa in vattenhårdhet

1. Navigera till nedre raden med  $\vee$ .
  2. Ställ in vattenhårdheten med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
  3. Navigera tillbaka till vattenhårdhet med  $\wedge$ .
  4. Spara inställningarna med  $\rangle$ .
- Första användningen är avslutad

#### Anvisningar

- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 22
- Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

#### Ställa in Home Connect

1. Navigera till understa raden "Ställ in med guide" med  $\vee$ .
2. Det finns fler anvisningar i kap. → "Home Connect" på sidan 26

### Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymme

Vattnets kokpunkt beror på lufttrycket. Enheten ställer in sig på trycket på installationsplatsen vid kalibrering. Det sker automatiskt vid första ångningen. Det genererar mycket ånga.


## Förbereda kalibreringen

1. Ta ut tillbehöret ur ugnen.
2. Ta bort förpackningsrester som t.ex. frigolitkuler ur ugnen.
3. Torka av de glatta ugnsytorna med mjuk, fuktad trasa före kalibreringen.

## Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

### Anvisningar

- Kalibreringen går inte slå på förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur).
- Öppna inte ugnsluckan vid kalibrering. Då avbryter kalibreringen.

1. Slå på enheten med .
2. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 18
3. Ställ in angiven ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid för kalibreringen och slå på funktionen. → "FullSteam - ångkokning" på sidan 16

Kalibrering	
Ugnsfunktion	Ångning 
Temperatur	100°C
Tillagningstid	30 minuter


4. Värm upp enheten efter kalibrering.


### Obs!

#### Emaljskador

Slå inte på enheten om det finns vatten på ugnsbotten. Torka upp vattnet på ugnsbotten före användning.

5. Torka ur ugnsbotten.
6. Ställ in angiven ugnsfunktion och temperatur för uppvärmningen och slå på funktionen. → "Ställa in och slå på funktioner" på sidan 14

Värma upp	
Ugnsfunktion	CircoTherm-varmluft 
Temperatur	max.
Tillagningstid	30 minuter

7. Vädra köket medan enheten värmer upp.
8. Slå av enheten när angiven tillagningstid går ut. Slå av enheten med .
9. Vänta tills ugnen har svalnat.
10. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
11. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje ångning" på sidan 19

### Anvisningar

- Återställ enheten till fabriksinställningarna, så att den kan anpassa sig till den nya platsen vid flytt. Gör om första användning och kalibrering.
- Enheten sparar kalibreringsinställningarna även vid strömavbrott och nedkoppling. Du behöver inte göra om kalibreringen.

## Rengöra tillbehör


Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och disktrasa eller -borste.



## Använda maskinen

Kontrollerna och hur de fungerar har du ju lärt dig redan. Nu ska vi lära dig att ställa in enheten. Du får lära dig vad som händer när du slår på och av samt hur du ställer in ugnsfunktionerna.

## Slå på och av enheten

Tryck till på  för att slå på eller av enheten.

Du får upp om ugnstestvärmen är hög eller låg på displayen när du slår av enheten.



Display	Temperatur
Hög restvärme	över 120°C
Låg restvärme	mellan 60 och 120°C

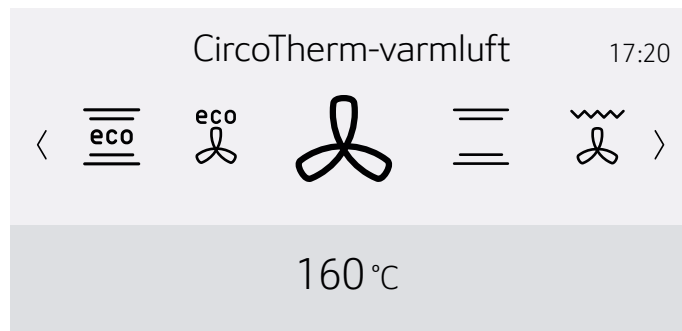
### Anvisningar






- Displayindikeringar och -anvisningar som t.ex. restvärmeindikering för ugnen syns även när enheten är av.
- Du kan höra hur kylfläkten fortsätter att gå efter användning till ugnsutrymmet svalnat.
- Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

## Ställa in och slå på funktioner




Exempel: CircoTherm-varmluft  på 170°C

1. Tryck till på  för att slå på enheten. Du får upp ugnsfunktionsmenyn direkt .



2. Använd  eller  för att välja ugnsfunktion.
3. Navigera till nästa rad med .
4. Använd  eller  för att välja temperatur.



**Anvisning:** Det går att göra fler inställningar beroende på ugnsfunktionen. Navigera till nästa rad med  för ytterligare inställningar. Välj inställning med  eller .

5. Tryck till på  $\triangleright$  för att slå på funktionen. Du får upp temperaturstaplarna och tiden på displayen.

**Anvisning:** Vill du få upp huvudmenyn  $\square$  direkt när du slår på, så kan du gå till kapitlet grundinställningar och välja huvudmenyn under "Funktion när du slår på".

### Förslag

Enheten ger temperatur- eller effektlägesförslag till varje ugnsfunktion. Du godkänner dem eller ändrar dem i resp. intervall.

### Temperaturstaplarna

Du får upp temperaturstaplarna på displayen när du slår på en ugnsfunktion. Temperaturstaplarna visar visars ugnens temperaturökning.

### Funktionstid

Du får upp funktionstiden när du slår på ugnsfunktionen. Funktionstiden räknar upp vid användning. Så du kan kontrollera hur länge funktionen varit igång.

### Visa aktuell temperatur

Tryck till på  $\uparrow$  om du vill få upp aktuell temperatur på displayen.

Enheten visar aktuell temperatur ett tag och bara under själva uppvärmningen.

### Mer information

Lyser  $\uparrow$ , så kan du få upp mer information. Tryck till på  $\uparrow$ . Du får upp informationen i några sekunder.

## Ändra eller avbryta funktion

### Ändra funktion

1. Pausa funktionen med  $\triangleright$ .
2. Använd  $\sim$  eller  $\wedge$  för att navigera till inställningsraden du vill ändra.
3. Ändra inställningen med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
4. Slå på funktionen du ändrat till med  $\triangleright$ .

### Anvisningar

- Avbryter du funktionen så kan kylfläkten fortsätta att gå.
- Den pausade funktionstiden fortsätter räkna efter temperaturändringen. Funktionstiden blir nollställd om du byter ugnsfunktion.

### Avbryta funktionen

Tryck på  $\triangleright$  tills enheten avbryter.

**Anvisning:** Det går inte avbryta ugnsfunktioner som rengöringsfunktionen.

## Snabbuppvärmning

De båda funktionerna Snabbuppvärmning och PowerBoost kortar uppvärmningstiden. Inställd ugnsfunktion avgör om enheten värmer upp med Snabbuppvärmning eller PowerBoost. Använder du PowerBoost så kan du till skillnad mot Snabbuppvärmning ställa in maten i kall ugn före uppvärmning. Använd bara 1 fals vid tillagning med PowerBoost.

Funktion	Ugnsfunktion	Ställ in maten i ugnen.
Snabbuppvärmning	Över-/undervärme $\equiv$	efter uppvärmning
PowerBoost*	CircoTherm-varmluft $\curvearrowright$ Brödbakläge $\underline{\underline{\quad}}$	före uppvärmning
* använd inte flera falsar vid tillagning		

### Anvisningar

- Lyser  $\uparrow$ , så kan du slå på Snabbuppvärmning eller PowerBoost.
- Tryck till på  $\uparrow$  om du vill slå av Snabbuppvärmning eller PowerBoost tidigare.

### Slå på snabbuppvärmning

1. Ställ in över-/undervärme  $\equiv$  och temperatur.  
**Anvisning:** Du måste ställa in en temperatur över 100°C för att enheten ska kunna snabbuppvärma.
2. Tryck till på  $\triangleright$  för att slå på funktionen.
3. Tryck till på  $\uparrow$  för att slå på snabbuppvärmning. Du får upp  $\uparrow$  på displayen.
4. Snabbuppvärmningen slår av automatiskt när enheten uppnått inställd temperatur.  $\uparrow$  slocknar på displayen. Ställ in maten i ugnen.

### Slå på Powerboost

1. Ställ in CircoTherm-varmluft  $\curvearrowright$  eller Brödbakläge  $\underline{\underline{\quad}}$  och temperatur.  
**Anvisning:** Du måste ställa in en temperatur över 100°C för att enheten ska kunna snabbuppvärma.
2. Ställ in maten på 1 fals i ugnen.
3. Tryck till på  $\triangleright$  för att slå på funktionen.
4. Tryck till på  $\uparrow$  för att slå på PowerBoost. Du får upp  $\uparrow$  på displayen. PowerBoost slår av automatiskt när enheten uppnått inställd temperatur.  $\uparrow$  slocknar på displayen.

## Ånga

Ångning tillagar maten väldigt skonsamt. Vissa ugsfunktioner går att komplettera med ångfunktion vid matlagningen. Dessutom finns ugsfunktionerna jäsläge, upptining och värma på.

### Varning – Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

## Oljud

### Pump

Enheten kan brumma när den är igång och när du slagit av den. Ljudet uppstår när enheten funktionsprovar pumpen. Det är ett normalt driftljud.

### Panel













Brummande eller klickande ljud när du öppnar panelen. Ljudet uppstår när du drar ut panelen. Det är normala driftljud.


## FullSteam - ångkokning

Ångkokning innebär att het ånga omsluter maten och förhindrar att livsmedlen tappar näring. Tillagningssättet gör att maten behåller sin form, färg och arom.

**Anvisning:** Om vattentanken blir tom när ångfunktionen är på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

### Slå på


1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.  
**Anvisning:** Slå inte på ångning förrän ugsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
3. Tryck till på .
4. Använd  eller  för att välja ångning .
5. Navigera till nästa rad med .
6. Använd  eller  för att välja temperatur.
7. Navigera till nästa rad med .
8. Välj tillagningstid med  eller .
9. Tryck till på .  
Enheten slår på funktionen.

Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

### Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

### Avsluta

Tryck till på  för att slå av enheten.

## Menytillagning

Du kan ånga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

## VarioSteam - ångkokning

Enheten släpper in ånga i ugnen med olika intervall och intensitet vid tillagning med ångfunktion. Det ger bättre slutresultat.

Maten

- får en knaprig skorpa
- får en fin yta
- blir saftig och mör inuti
- får minimalt reducerad volym

Du ställer själv in vilken kombination av ugsfunktion och ångintensitet du vill ha. Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilken ugsfunktion och ångintensitet som passar bäst. Eller välj något av ångprogrammen. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36 → "Program" på sidan 24

### Ångintensitet

Ångfunktionen har olika intensiteter:








- låg
- medel
- hög

### Lämpliga ugsfunktioner

Du kan komplettera följande ugsfunktioner med ånga:


- CircoTherm-varmluft 
- Över-/undervärme 
- Termogrill 
- Brödbakläge 
- Varmhållning 

### Slå på

1. Tryck till på .
2. Fyll vattentanken.
3. Ställ in ugsfunktion och temperatur
4. Tryck till på  för att slå på ångfunktionen.
5. Navigera med  till ångintensitetsraden .
6. Använd  eller  för att välja ångintensitet.
7. Tryck till på .  
Enheten slår på funktionen.


**Anvisning:** Du får upp en uppmaning att fylla vattentanken på displayen om den blir tom under ångfunktionen. Funktionen fortsätter utan ånga.

### Avbryta ångfunktionen


Tryck till på  för att avbryta ångfunktionen.

**Anvisning:** Funktionen fortsätter utan ånga.

### Avbryta funktionen

Tryck på  tills enheten avbryter.

### Avsluta

Tryck till på  för att slå av enheten.



## Jäsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge ☹ än i rumstemperatur och den torkar inte ur.

Jäsläget har 2 lägen. Ta hjälp av tabellerna om du behöver tips på vilket läge som passar bäst. → "Testat i vårt provkök." på sidan 36

**Anvisning:** Om vattentanken blir tom när jäsläget är på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

### Slå på

1. Tryck till på ①.
2. Fyll vattentanken.  
**Anvisning:** Slå inte på jäsningsläget förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
3. Använd < eller > för att välja jäsläget ☹.
4. Navigera till nästa rad med √.
5. Använd < eller > för att välja läge.
6. Navigera till nästa rad med √.
7. Välj tillagningstid med < eller >.
8. Tryck till på ▷||.  
Enheter slår på funktionen.

Enheter ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på ☹ för att slå av ljudsignalen.

### Avbryta

Tryck på ▷|| tills enheten avbryter.

### Avsluta

Tryck till på ① för att slå av enheten.

## Sousvide

Sousvide är variant på lågtemperaturlagning av vaccade livsmedel på låg temperatur mellan 50 - 95°C med 100% ånga. Sousvide passar för kött, fisk, grönsaker och desserter.

Maten blir vakuumsförsluten i särskilda, värmetåliga kokpåsar med kammarvakuummaskin. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.

### Anvisningar

- Om vattentanken blir tom vid sousvide-tillagning, så pausar funktionen.
- Sousvide-tillagning ger mer kondens på ugnsbotten än andra ugnsfunktioner.

### Slå på

#### Obs!

#### Risk för stomskador

Använd bara en full vattentank till sousvide-tillagning. Fyll inte vattentanken en andra gång, det ger för stor vattenansamling på ugnsbotten. Vattnet kan rinna ut ur ugnsutrymmet.

1. Tryck till på ①.
2. Fyll vattentanken.  
**Anvisning:** Slå inte på sousvide förrän ugnsutrymmet svalnat helt (rumstemperatur).
3. Använd < eller > för att välja "Sousvide ☹".
4. Navigera till nästa rad med √.
5. Välj temperatur med < eller >.

6. Navigera till nästa rad med √.
7. Välj tillagningstid med < eller >.
8. Tryck till på ▷||.  
Enheter slår på funktionen.

### ⚠ Varning – Risk för skållning!!

Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning. Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i långpannan. Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.

Enheter ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på ☹ för att slå av ljudsignalen.

### Avbryta

Tryck på ▷|| tills enheten avbryter.

### Avsluta

Tryck till på ① för att slå av enheten.

## Upptiningsläge

Använd ugnsfunktionen upptining ☼ för att tina kyl- och frysvaror.

**Anvisning:** Om vattentanken blir tom när upptiningsläget är på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

### Slå på

1. Tryck till på ①.
2. Fyll vattentanken.
3. Använd < eller > för att välja upptiningsläge ☼.
4. Navigera till nästa rad med √.
5. Använd < eller > för att välja temperatur.
6. Navigera till nästa rad med √.
7. Välj tillagningstid med < eller >.
8. Tryck till på ▷||.  
Enheter slår på funktionen.

Enheter ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på ☹ för att slå av ljudsignalen.

### Avbryta

Tryck på ▷|| tills enheten avbryter.

### Avsluta

Tryck till på ① för att slå av enheten.

## Värma på

Ugnsfunktionen Värma på ☼ värmer på tillagad mat eller gårdagens bröd skonsamt. Ångfunktionen slår på automatiskt.

**Anvisning:** Om vattentanken blir tom när du värmer på, så pausar funktionen. Fyll vattentanken.

### Slå på

1. Tryck till på ①.
2. Fyll vattentanken.
3. Använd < eller > för att välja Värma på ☼.

4. Navigera till nästa rad med  $\sphericalangle$ .
5. Använd  $\langle$  eller  $\rangle$  för att välja temperatur.
6. Navigera till nästa rad med  $\sphericalangle$ .
7. Välj tillagningstid med  $\langle$  eller  $\rangle$ .
8. Tryck till på  $\blacktriangleright$ .  
Enheten slår på funktionen.

Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  $\ominus$  för att slå av ljudsignalen.

### Avbryta

Tryck på  $\blacktriangleright$  tills enheten avbryter.

### Avsluta

Tryck till på  $\textcircled{1}$  för att slå av enheten.

## Fylla på vattentanken

Vattentanken sitter bakom panelen. Öppna panelen och fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.  
→ "Grundinställningar" på sidan 22

### ⚠ Varning – Risk för personskador och brand!!

Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken. Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (explodera). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

### ⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Vattentanken kan bli varm vid användning. Vänta tills vattentanken svalnat efter tidigare användning. Ta ut vattentanken ur tankutrymmet.

### Obs!

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

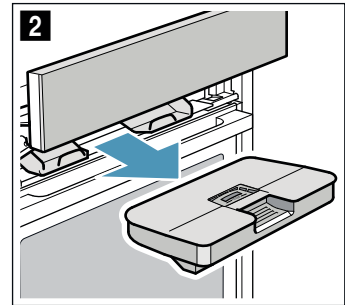
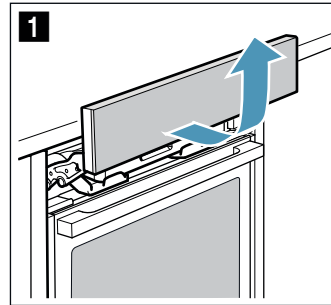
### Obs!

Filtrerat eller avmineraliserat vatten kan ge funktionsstörningar. Enheten kan t.ex. kräva påfyllning trots full vattentank eller avbryta ångfunktionen efter ca 2 minuter. Blanda ev. filtrerat eller avmineraliserat vatten 1:1 med mineralvatten utan kolsyra på flaska.

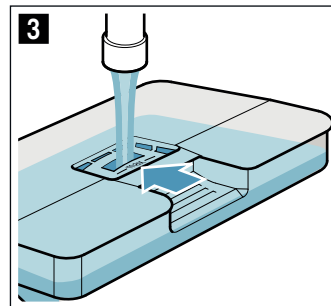
### Anvisningar

- Är vattnet hårt där du bor, rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använder du bara avhärdat vatten, så kan du ändra vattenhårdheten till "avhärdat".
- Om du använder mineralvatten, ställ in vattenhårdhetsintervall "4 mycket hårt".
- Använder du mineralvatten, använd då bara vatten utan kolsyra.

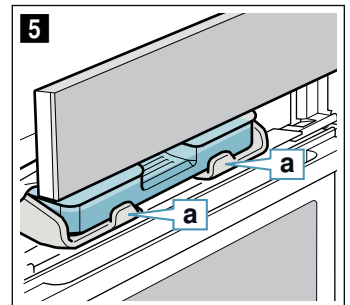
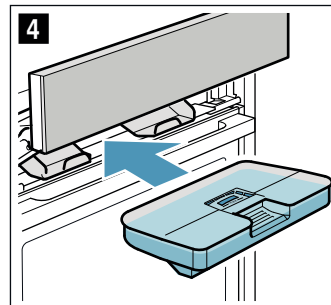
1. Tryck till på  $\blacktriangleright$ .  
Panelen åker ut automatiskt.
2. Dra fram panelen med båda händerna och skjut sedan upp så att den snäpper fast (bild 1).
3. Lyft och ta ut vattentanken ur tankutrymmet (bild 2).



4. Tryck fast locket längs tätningen så att inget vatten kommer ut ur vattentanken.
5. Fyll vattentanken med kallvatten upp till maxmarkeringen (bild 3).



6. Sätt i den fyllda vattentanken (bild 4). Se till så att vattentanken snäpper fast bakom båda fästena a (bild 5).



7. Skjut ned panelen långsamt, tryck sedan bak den så att den stänger helt.  
Vattentanken är fylld. Du kan slå på ångfunktionen.

## Fylla på vattentanken

### Anvisningar

- Ugnsfunktionen med kombinerad ångfunktion fortsätter utan ångfunktion.
- Om vattentanken blir tom när ångfunktionen, jäs-, upptiningsläget eller påvärmning är på, så pauser funktionen. Fyll vattentanken.

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och fyll vattentanken.
3. Sätt i den fyllda vattentanken och stäng panelen.

## Efter varje ångning

### **Varning – Risk för skållning!**


Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

### **Varning – Risk för brännskador!**


Enheten blir het vid användning. Låt enheten svalna före rengöring.

### **Obs!**

Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugsnbotten. Torka upp vattnet på ugsnbotten före användning.

Restvattnet blir pumpat i retur till vattentanken efter ångfunktionerna. Töm och torka ur vattentanken. Det finns fukt kvar i ugsnutrymmet. Du kan antingen använda ugsnfunktionen Torkning  för att torka ugsnutrymmet eller torka ur för hand.

### **Anvisningar**

-  fortsätter lysa ett tag efter att du slagit av enheten för att påminna dig om att tömma vattentanken.
- Ta bort kalkfläckar med en ättiksindränkt trasa, torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa.

### **Tömma vattentanken**

#### **Obs!**

- Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken blir skadad.
- Maskindiska inte vattentanken! Vattentanken blir skadad.







1. Öppna panelen.
2. Ta ur vattentanken.
3. Ta försiktigt av locket till vattentanken.
4. Töm vattentanken, rengör med diskmedel och skölj ur ordentligt med rent vatten.
5. Torka alla delar torra med mjuk trasa.
6. Torka av lucktätningen ordentligt.
7. Låt torka med öppet lock.
8. Sätt på och tryck fast locket till vattentanken.
9. Sätt i vattentanken och stäng panelen.



### **Slå på torkningen**

Torkningen värmer upp ugnen, så att fukten i ugsnutrymmet förångar. Öppna sedan luckan, så att vattenångan går ur ugsnutrymmet.

#### **Obs!**

Emaljskador: slå inte på enheten om det finns vatten på ugsnbotten. Torka upp vattnet på ugsnbotten före användning.

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort grovsmuts i ugsnutrymmet direkt och torka upp fukt på ugsnbotten.
3. Tryck till på  för att slå på enheten, om det behövs.
4. Tryck till på  för att få upp ugsnfunktionerna.
5. Använd  eller  för att välja torkning .
6. Navigera till nästa rad med  .  
Du får upp tiden. Den går inte att ändra.

7. Navigera till nästa rad med  .
8. Tryck till på  .  
Torkningen går igång och slår av automatiskt efter ca 10 minuter.
9. Lämna luckan öppen i 1 till 2 minuter så att fukten går ur ugsnutrymmet.

### **Torka ur ugnen för hand**

1. Låt enheten svalna.
2. Ta bort smuts i ugsnutrymmet.
3. Torka ur ugsnutrymmet med svamp.
4. Lämna luckan öppen 1 timme, så att ugsnutrymmet torkar ur ordentligt.


## Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.




Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Enheten slår inte på och av automatiskt.
 Tillagningstid	Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig om	Enheten slår på och av automatiskt när inställd tillagnings- och färdigtid går ut.

**Anvisning:** Tidsintervallet ökar när du ställer in högre värden på tidsfunktionen. Exempel: du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme i 1-minuterssteg, över 1 timme i 5-minuterssteg.

### Visa och dölja tidsfunktionerna








Tryck till på  för att visa eller dölja tidsfunktionerna.

**Anvisning:** Enheten döljer de visade tidsfunktionerna efter en viss tid. Ställde du precis in en tillagningstid, så blir den sparad.

 Timer	--:-- min   s >
 Tillagningstid	--:-- h   min
 Klar om	17:20

### Ställa in timern



Timern går att ställa både när enheten är på och av.






- Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
- Välj tillagningstid med .  
**Anvisning:** Navigera med  till nästa timerraden  när enheten är av och välj tillagningstid med .
- Tryck till på  för att slå på timern.  
Du får upp  på displayen. Timern börjar räkna ned.


**Anvisning:** Enheten ger signal när inställd går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

### Ställa in tillagningstiden

Enheten slår av automatiskt när inställd tillagningstid går ut. Funktionen går bara att använda i kombination med en ugnsfunktion.

- Tryck till på .
- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.

- Ställ in tillagningstiden med  eller .  
–  föreslår 10 minuter  
–  föreslår 30 minuter
- Tryck till på  för att slå på inställd tillagningstid.








Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.


### Tidsfördröjd funktion - Färdig om

Enheten slår på automatiskt och slår av vid förinställd färdigtid. Ställ in tillagningstiden och ange när funktionen ska vara färdig.






Tidsfördröjd funktion går bara att använda i kombination med en ugnsfunktion.

#### Anvisningar

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
  - Alla ugnsfunktioner går inte att slå på med tidsfördröjning.
- Sätt in maten i ugnen på lämpligt tillbehör och stäng luckan.
  - Tryck till på .
  - Ställa in ugnsfunktion och temperatur
  - Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
  - Välj tillagningstid med .
  - Navigera med  till Färdig om-radens .
  - Välj färdigtid med .
  - Tryck till på .  
Enheten inväntar rätt tidpunkt för att slå på funktionen.

Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt vid färdigtiden. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.


### Kontrollera, ändra eller radera inställningar



- Tryck till på .  
Du får upp tidsfunktionerna på displayen.
- Navigera till raderna med  eller .
- Ändra inställningen med  eller , om det behövs.  
Radera tidsfunktioner genom att ställa in dem på 00:00.  
Enheten sparar inställningen automatiskt.

## Barnspärr

Enheten har barnspärr så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Enheten har 2 olika spärrar.













Spärr	Slå på/av
Automatisk barnspärr	Via MyProfile-menyn → "Grundinställningar" på sidan 22
Temporär barnspärr	Via 

**Anvisning:** Du spärrar kontrollerna när du slår på en barnspärr. Pekknapparna  och  är undantagna. Du kan slå av barnspärren närsomhelst.



### Automatisk barnspärr

Kontrollerna blir spärrade så att det inte går att slå på enheten. Du måste pausa den automatiska barnspärren för att slå på. Enheten låser kontrollerna automatiskt när du slår av.














#### Slå på

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Använd  eller  för att välja MyProfile.
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
6. Navigera till nedre raden med .
7. Välj På med .
8. Tryck till på .
9. Navigera till nästa rad med  för att spara inställningen.  
Den automatiska barnspärren är på. Du får upp  på displayen när du slår av.

#### Avbryta

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av" på displayen.
2. Tryck till på .
3. Slå på den funktion du vill ha.



#### Slå av

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av" på displayen.
2. Tryck till på .
3. Tryck till på .
4. Använd  eller  för att välja MyProfile.
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj "Automatisk barnspärr" med  eller .
7. Navigera till nedre raden med .
8. Välj Av med .
9. Tryck till på .
10. Navigera till nästa rad med  för att spara inställningen.  
Den automatiska barnspärren är av.
11. Tryck till på .


### Temporär barnspärr

Kontrollerna blir spärrade så att det inte går att slå på enheten. Du måste slå av den temporära barnspärren för att slå på enheten. Kontrollerna är inte spärrade när du slår av enheten.















#### Slå på och av

1. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr på" på displayen.  
Barnspärren är på.
2. Tryck på  tills du får upp "Barnspärr av" på displayen.  
Barnspärren är av.

## Grundinställningar

Enheten har olika inställningar, så att du kan använda den optimalt och smidigt. Du kan ändra inställningarna under MyProfile , om det behövs.

### Ändra MyProfile

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Använd  eller  för att välja MyProfile .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj inställning med  eller .
6. Använd  för att navigera bland alternativen.
7. Välj inställning med  eller .
8. Tryck till på .
9. Tryck till med  på "spara" för att spara inställningen.  
Tryck till med  på "släng" för att slänga inställningen.

### Grundinställningslista















Inställning	Alternativ
Språk	Välja språk
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Vattenhårdhet	0 (avhärdat) 1 (mjukt) 2 (medel) 3 (hårt) 4 (mycket hårt)
Favoriter	Ange vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn
Ljudsignal	Kort tid Halvlång tid Lång tid
Knappton	Av (undantag: pekknapp  ligger kvar) På
Displaylusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Digital Av
Belysning	På vid användning Av vid användning
Barnspärr*	Bara knappspärr Lucklås och knappspärr
Automatisk barnspärr	Av På

Funktion när du slår på	Huvudmeny Ugnsfunktioner Ängning Bak- och ugnsteksguide Ängprogram
Nattläge	Av På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	Indikeringar Dölj
Fläkteftergångstid	Rek. Minimum
Utdragssystem*	Inte eftermonterade (vid ugnstegar och 1 par utdragsskenor) Eftermonterade (vid 2 och 3 par utdragsskenor)
Home Connect	Slå på eller av WiFi → "Home Connect" på sidan 26 Ställa in uppkoppling via Home Connect
Fabriksinställningar	Återställ
*) Grundinställningen går inte välja på alla enhetstyper	




### Ange favoriter

Du kan ange vilka ugnsfunktioner som ska komma upp på ugnsfunktionsmenyn.

**Anvisning:** Ugnsfunktionerna CircoTherm-varmluft, termogrill och grill, stor yta kommer alltid upp på ugnsfunktionsmenyn. De går inte slå av.

1. Tryck till på .
2. Tryck till på .
3. Använd  eller  för att välja MyProfile .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Använd  eller  för att välja favoriter.
6. Använd  för att ange favoriter.
7. Använd  eller  för att välja ugnsfunktion.
8. Navigera till nästa rad med .
9. Använd  eller  för att välja På eller Av.

**Anvisning:** Väljer du På, så kommer ugnsfunktionen upp på ugnsfunktionsmenyn. Väljer du Av, så kommer ugnsfunktionen inte upp på ugnsfunktionsmenyn.

10. Tryck till på .
11. Tryck till med  på "spara" för att spara inställningen.  
Tryck till med  på "släng" för att slänga inställningen.

## Bak- och ugnsteksguide

Du får en smidigare matlagning med bak- och ugnsteksguiden. Enheten hämtar optimal inställning. Ugnen får inte vara för varm för maten du ska tillaga om du vill få bra slutresultat. Du får upp en anvisning på displayen om det finns risk för det. Låt ugnen svalna börja om igen.

### Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat.
- Bak- och ugnsteksguiden hjälper dig att ställa in för klassiska kakor, bröd och stekar. Enheten väljer optimal ugnsfunktion åt dig. Du får förslag på lämplig temperatur och tillagningstid som du kan ändra som du vill.
- Du får anvisningar om t.ex. form, fals eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen.












### Välj maträtt

Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.



Maträtter
Sockerkaka, spring-/formbrödsform
Rulltårta (6 ägg)
Rulltårta
Jäsdeg, småkakor med torr fyllning
Vetekrans/-längd
Smördegskakor
Muffins, fals 1
Vitt formbröd
Bake-off småfranskor/baguetter, förgräddade
Fryst pizza med tunn botten, 1 st.
Pommes frites, djupfrysta, fals 1
Potatisgratäng på rå potatis
Bakpotatisar
Lasagne, färsk
Fläskstek utan svål, marmorerad
Köttfärslimpa (1 kg)
Nötstek
Lammfiol, benfri
Kyckling, hel
Kycklingklubbor
Gås, hel (3-4 kg)







### Ställa in maträtter


Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.

1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på .
3. Välj Bak- och ugnsteksguiden med  eller .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj den kategori du vill ha med  eller .
6. Navigera till nästa rad med .
7. Välj den maträtt du vill ha med  eller .
8. Navigera till nästa rad med .


Du får upp inställningsrekommendationer på displayen.

**Anvisning:** Du kan få upp ytterligare anvisningar till vissa maträtter, t.ex. om fals och form. Tryck till på . Vill du tillbaka till inställningsrekommendationerna, tryck till på .

9. Du kan anpassa inställningsrekommendationerna, om det behövs. Tryck till på . Navigera med  eller  till den inställning du vill ha. Anpassa inställningen med  eller .
10. Slå på funktionen med .





Enheten ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

Enheten ger dig inställningsrekommendationer för att låta maten gå klart i vissa program.


Är du nöjd med slutresultatet, välj avsluta med .

Du kan låta maten gå klart, om du inte är nöjd med slutresultatet.


### Låta gå klart

1. Välj låta gå klart med .
2. Anpassa föreslagen inställning med  eller , om det behövs.
3. Tryck till på  för att låta maten gå klart.

### Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

### Slå av enheten

Tryck till på  för att slå av enheten.

## Program

Du får en smidigare matlagning med programmen. Du väljer bara program och anger matens vikt. Programmet hämtar optimal inställning.

Ugnen får inte vara för varm för maten du ska tillaga om du vill få bra slutresultat. Du får upp en anvisning på displayen om det finns risk för det. Låt ugnen svalna börja om igen.

### Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Vissa rätter kräver att du anger vikten. Enheten ställer in tid och temperatur åt dig. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Ugnsstekprogrammen där enheten ställer in temperaturen åt dig kan ha inprogrammerade temperaturer på upp till 300°C. Så se till att du använder eldfasta formar.
- Du får anvisningar om t.ex. form, färg eller när du ska tillsätta vätska till köttet. Vissa rätter kräver t.ex. att du vänder eller rör om under tillagningen. Du får upp sådant på displayen när du slagit på. Enheten ger signal och påminner dig i god tid.
- Det finns det anvisningar om lämplig form samt matlagningstips och -råd i slutet av bruksanvisningen.

### Ånga

Enheten har ångfunktionsprogram så att du kan laga mat smidigt och proffsigt.

Du hittar anvisningar om ångfunktionerna i resp. kapitel.  
→ "Ånga" på sidan 16

### Varning – Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

## Välj maträtt












Följande tabell innehåller matchande inställningar för de listade maträtterna.

Maträtter
Vitt bröd, på plåt
Vetebröd, fullkornsbröd, på plåt
Vete-/fullkornsformbröd
Rågformbröd
Focaccia
Vetelängd utan fyllning/vetekrans
Biskvibotten
Knaprig fläskstek
Benfri fläskkarré
Benfri kassler/nätad stek
Oxfile, färsk, medium
Rostbiff, färsk, medium
Rostbiff, färsk, blodig
Hel kyckling, färsk
Kycklingdelar, färska
Kycklingbröst, ångat
Anka, gås utan fyllning, färsk
Fiskfile, gratinerad
Fiskfile, ångad
Fiskfile, hel
Fiskfile, hel, ångad
Ånga blomkål
Ånga broccolibuketter
Ånga gröna bönor
Ånga morotsslantar
Grönsaker, frysta
Skalpotatis, medel
Basmatiris
Råris
Couscous
Gröna linser
Värma på tillagade tillbehör
Yoghurt i glas
Risgrynsgröt
Fruktkompott
Ägg, löskokta
Ägg, hårdkokta
Desinficera nappflaskor







## Ställa in program


Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt.

1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på .
3. Välj ångprogram med  eller .
4. Navigera till nästa rad med .
5. Välj den matkategori du vill ha med  eller .
6. Navigera till nästa rad med .
7. Välj det ångprogram du vill ha med  eller .
8. Navigera till nästa rad med .


Du får upp inställningarna på displayen.

**Anvisning:** Du kan få upp ytterligare anvisningar till vissa maträtter, t.ex. om fals och form. Tryck till på . Vill du tillbaka till inställningsrekommendationerna, tryck till på .

9. Det går att anpassa vikten i många maträtter, om det behövs. Tryck till på . Ange vikten med .

10. Tryck till på  för att slå på funktionen. Du får upp uppskattad tillagningstid.

**Anvisning:** De första minuterna kan vissa program ändra visad tillagningstid eftersom uppvärmningstiden t.ex. beror på temperaturen på livsmedlet och vattnet.





Enheter ger signal och slår av funktionen automatiskt när tillagningstiden går ut. Tryck till på  för att slå av ljudsignalen.

Enheter ger dig alternativ för att låta maten gå klart i vissa program.

Är du nöjd med slutresultatet, välj avsluta med .

Du kan låta maten gå klart, om du inte är nöjd med slutresultatet.


### Låta gå klart

1. Välj låta gå klart med .
2. Anpassa föreslagen inställning med  eller , om det behövs.
3. Tryck till på  för att låta maten gå klart.

### Avbryta

Tryck på  tills enheten avbryter.

### Slå av enheten

Tryck till på  för att slå av enheten.

## Sabbatläge











Du kan ställa in tillagningstider upp till 74 timmar med sabbatläget. Du kan varmhålla mat i ugnsutrymmet utan att slå på eller av ugnen.

### Slå på sabbatläget


Du måste slå på sabbatläget via Favoriter i grundinställningarna för att använda det.


Har du slagit på sabbatläget, så kan du välja det på ugnsfunktionsmenyn.

Enheter värmer med över-/undervärme. Du kan ställa in temperaturer mellan 85 och 140°C.


1. Tryck till på .
2. Välj sabbatläge med  eller .
3. Navigera till nästa rad med .
4. Använd  eller  för att välja temperatur.
5. Navigera till nästa rad med .
6. Välj tillagningstid med  eller .
7. Tryck till på . Enheter slår på funktionen.

### Anvisningar

- Du kan inte ändra inställningar eller avbryta funktionen med  när du slagit på sabbatläget.
- Om du öppnar ugnsluckan, så avbryter inte funktionen.

Enheter ger signal när sabbatlägets tillagningstid går ut. Enheter slår av uppvärmningen. Slå av enheten med .

### Avbryta sabbatläget

Tryck till på  för att avbryta sabbatläget.

## Home Connect

Enheten har Wi-Fi-funktion och går att fjärrstyra med mobilenheten.

Om enheten inte är uppkopplad mot hemnätverket, så fungerar den som en vanlig ugn utan nätverksanslutning och går fortfarande att använda med displayen.

Tillgången till Home Connect-funktionen beror på vilka Home Connect-tjänster som finns i ditt land. Home Connect-tjänsterna finns inte i alla länder. Du hittar mer information på [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Anvisningar

- Se till så att du följer bruksanvisningens säkerhetsanvisningar även om du inte är hemma utan styr enheten via Home Connect-appen. Du måste alltid följa anvisningarna i Home Connect-appen. → "Viktiga säkerhetsanvisningar!" på sidan 5
- Kontrollerna på enheten är alltid prioriterade. Då går det inte att styra enheten med Home Connect-appen.

### Inställning

Du behöver följande för att ställa in Home Connect på enheten:

- elansluten enhet som är på,
- en smartphone eller surfplatta med den senaste versionen av operativsystemen iOS eller Android,
- Home Connect-appen,
- den medföljande installationsanvisningen för Home Connect,
- att enheten finns inom räckvidd för hemnätverkets WLAN-signal

Appen guidar dig igenom hela förloppet. Följ appanvisningarna.

Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
WiFi	Slå på/av	Du kan slå på och av sändarmodulen. Du kan använda Home Connect-funktionen när Wi-Fi:n är på. Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
Nätverk	Nätverksuppkoppling/-nedkoppling	Slå på eller av nätverksuppkopplingen, om det behövs (t.ex. på semestern). Nätverksinformationen ligger kvar när du slår av. Vänta några sekunder efter att du slagit på, så att enheten hinner koppla upp mot nätverket igen.
Appuppkoppling		Påbörja uppkopplingen mellan app och enhet.
Fjärrkontroll	på/av	Ger Home Connect-appen access till enhetens funktioner. Är den av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på appen.
Enhetsinfo 		Du får upp nätverks- och enhetsinfo på displayen.

### Fjärrdiagnos

Service kan accessa din maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

**Anvisning:** Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

### Fjärrstart

Du måste slå på fjärrstart för att kunna slå på och använda enheten via Home Connect-appen. Är fjärrstart av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på Home Connect-appen och kan bara göra enhetsinställningar.






**Anvisning:** Vissa ugnsfunktioner går bara slå på direkt på ugnen.

Fjärrstart slår av automatiskt:

- om du öppnar ugnsluckan inom 15 minuter från fjärrstarten.
- om du öppnar ugnsluckan inom 15 minuter efter funktionsslut.

Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Så du kan göra ändringar eller slå på nya program på den mobila slutenheten.

### Slå på fjärrstart

1. Tryck till på  för att slå på enheten.
2. Tryck till på .  
Du får upp huvudmenyn.
3. Välj "Fjärrstart 
4. Slå på med fjärrstartknappen .  
Du får upp  på displayen.

### Home Connect-inställningar

Du kan närsomhelst anpassa Home Connect som du vill.

**Anvisning:** Du hittar Home Connect-inställningarna i enhetens Grundinställningar. Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

### Uppgiftskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).

- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

**Anvisning:** Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

## CE-överensstämmelseintyg

Constructa Neff Vertriebs-GmbH intygar att enheten med trådlös funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.

5 GHz-bandet: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning

## Rengöringsmedel

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör enheten ordentligt.

### Lämpliga rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel. Det är inte säkert alla delar finns på din typ av enhet.

#### Obs!

#### Ytskador

Använd inte

- skarpa eller skurande rengöringsmedel
- starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel,
- hårda skurbollar eller svinto,
- högtryckstvätt eller ångrengöring,
- specialmedel för varmgöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

**Tips:** Du kan köpa de medel vi rekommenderar hos service. Följ resp. tillverkares anvisningar.

#### Varning – Risk för brännskador!

Enhetsen blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Område	Rengöring
<b>Enhetsens utsida</b>	
Rostfri front	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel avsett för varma rostfria ytor. Lägg på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Plast	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.
Lackade ytor	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Kontroller	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på kontrollerna. Annars får du inte bort fläckarna.
Luckglasen	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skurbollar på rostfritt.

Handtag	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Torka bort direkt om du får avkalkningsmedel på handtaget. Annars får du inte bort fläckarna.
<b>Enhetens insida</b>	
Emaljerade och självrengörande ytor	Följ anvisningarna till ugnsytorna vid tabellen.
Ugnsbelysnings lampglas	Varmt vatten och diskmedel Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Om det är jättesmutsigt, använd ugnrensning.
Lucktätningen Ta inte bort den!	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte. Kontrollera lucktätningens läge efter rengöring. → "Efter rengöring" på sidan 29
Luckskydd	i rostfritt: Använd specialmedel för rostfritt. Följ tillverkarens anvisningar. Använd inte medel för rostfritt. av plast: Rengör med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa. Ta bort luckskyddet och rengör det.
Ugnsstegarna	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Utdragssystem	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller -borste. Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenorna, rengör dem helst hopskjutna. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste. Ta bort stärkelseavlagringar (t.ex. ris) på de rostfria behållarna med ättikslösning.
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och skölj ur med rent vatten så du får bort diskmedelsrester. Eftertorka med mjuk trasa. Låt torka med öppet lock. Torka av lucktätningen ordentligt. Maskindiska inte!

### Anvisningar

- Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.
- Skuggorna på luckglaset som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är helt normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Det är därför de kan vara lite skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.

## Ugnsytorna

Ugnens bakvägg är självrengörande. Det ser du på den skrovliga ytan.

Botten, tak och sidoväggar är emaljerade och har glatt yta.

### Rengöra emaljytorna

Rengör de glatta emaljytorna med disktrasa och varmt vatten med diskmedel eller ättikslösning. Eftertorka med mjuk trasa.

Blöt upp fastbrända matrester med fuktig trasa och varmt vatten med diskmedel. Är det jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnrensning.

### Obs!

Använd aldrig ugnrensning i varm ugn! Det kan ge emaljskador. Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Lämna ugnen öppen efter rengöring, så att den torkar.

**Tips:** Använd helst rengöringsfunktionen.  
→ "Rengöringsfunktionen" på sidan 29

**Anvisning:** Livsmedelsrester kan ge vita beläggningar. De är inte farliga och påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra, om det behövs.

### Rengöra självrengörande ytor

De självrengörande ytorna har en porös, matt keramikbeläggning. Stänk från bakning och ugnsstekning suggs upp av beläggningen när enheten är på.

Du kan du få rent de självrengörande ytorna med riktad uppvärmning när de inte längre rengör sig själva och du ser mörka fläckar.

### Ställa in

Ta först ut ugnsstegar, utdragsskenor, tillbehör och formar ur ugnsutrymme. Rengör de glatta emaljytorna i ugnen, inre luckglaset och lampglaset till ugnsbelysningen ordentligt.

1. Ställ in brödbakläge.
2. Ställ in maxtemperatur.
3. Slå på funktionen och låt gå minst 1 timme. Keramikbeläggningen blir regenererad.

Ta bort bruna eller vita rester med vatten och mjuk svamp när ugnsutrymme svalnat.

**Anvisning:** Funktionen kan ge rödaktiga fläckar på ytorna när den är på. Det är inte rost, utan livsmedelsrester. Fläckarna är inte hälsovådliga och påverkar inte de självrengörande ytornas förmåga att rengöra negativt.

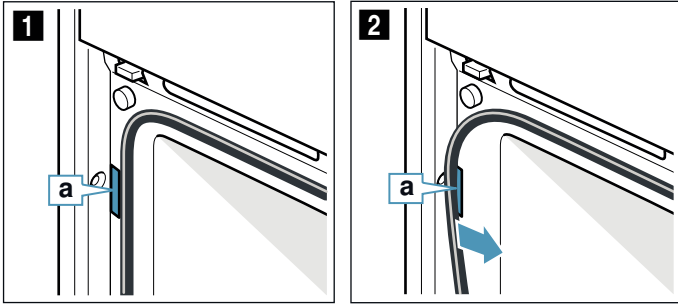
### Obs!

Använd aldrig ugnrensning på självrengörande ytor. Risk för ytksador! Om det hamnar ugnrensning på ytorna, torka genast bort med disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

## Efter rengöring

Kontrollera att lucktätningen sitter rätt till vänster och höger efter rengöring (bild **1**).

Är lucktätningen på distansen **a**, skjut lucktätningen inåt vid sidan av distansen **a** (bild **2**).



## Håll enheten ren

Håller du enheten ren och tar bort smutsen omgående, så fastnar smutsen inte så hårt.

### **⚠ Varning – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

### Tips

- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. Då bränner smutsen inte fast.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt.
- Använd långpannan när du gräddar väldigt kladdiga kakor.
- Använd lämplig form vid ugnstekning, t.ex. en stekgryta.

## Rengöringsfunktionen

Enheten har EasyClean och avkalkningsfunktion. Använd rengöringsfunktionen EasyClean för att rengöra ugnen. EasyClean löser upp smutsen. Sedan får du smidigt bort smutsen. Avkalkningsfunktionen får bort kalk ur ångsystemet.

### EasyClean



Rengöringsfunktionen EasyClean ger smidigare ugnrensning. Smutsen blir upplöst av ånga och diskmedel. Sedan får du smidigt bort smutsen.








### **⚠ Varning – Risk för skällning!**

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

### Slå på

#### Anvisningar

- Du kan inte slå på EasyClean  förrän ugnsutrymmet svalnat (rumstemperatur) och luckan är stängd.
- Öppna inte luckan när funktionen är igång. Då avbryter EasyClean .


1. Ta ut tillbehören ur ugnen.
2. Blanda 0,4 l vatten (inte destillerat) med en droppe diskmedel och håll mitt på ugnsbotten.
3. Tryck till på .
4. Tryck till på .
5. Använd  eller  för att välja EasyClean .
6. Navigera till nästa rad med .
7. Tryck till på . Enheten slår på EasyClean. Du får upp återstående tid på displayen.

### Avsluta


Enheten ger signal och slår av rengöringsfunktionen automatiskt när tiden går ut.

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan, så att du kan rengöra ugnsutrymmet smidigare. Du måste torka upp restvattnet i ugnsutrymmet efteråt. Låt det inte stå kvar i ugnen någon längre tid (t.ex. över natt). Du får inte använda enheten om ugnsutrymmet fortfarande är vått eller fuktigt.

### Torka ur

1. Öppna luckan och torka upp restvattnet med disktrasa eller liknande.
2. Rengör med de glatta ugnsyrtorna med disktrasa eller -borste. Hårt sittande smuts går att få bort med rostfri skurboll.
3. Kalkränder tar du bort med ättiksindränkt trasa. Torka av med ursköljd trasa och torka sedan torrt med mjuk trasa (även under lucktätningen).
4. Slå av enheten med .
5. Beroende på enhetstyp Lämna luckan vidöppen eller i snäppläget (ca 30°) ca 1 timme, så att emaljytorna i ugnen torkar. Du kan även snabbtorka ugnen.

### Snabbtorka ugnen

1. Lämna luckan vidöppen eller i snäppläget (ca 30°) när rengöringsfunktionen är klar, beroende på enhetstyp.
2. Tryck till på .
3. Slå på CircoTherm-varmluft på 50°C.
4. Slå av enheten efter 5 minuter och stäng ugnsluckan.

### Ta bort grovsmuts

Det finns flera alternativ för att få bort hårt sittande smuts.

- Låt varmt vatten och diskmedel verka ett tag innan du slår på rengöringsfunktionen.
- Gnugga in diskmedel på smutsiga, glatta ytor innan du slår på rengöringsfunktionen.
- Kör om rengöringsfunktionen igen när ugnen svalnat.

### Avkalkning

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska fungera.

Avkalkningen består av flera moment. Du måste låta avkalkningen gå klart av hygiensskäl för att enheten ska vara redo att användas. Totalt tar avkalkningen ca 70 - 95 minuter.

- Avkalkning (ca 55 - 70 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 1:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och fyll på den igen
- 2:a sköljningen (ca 9 - 12 minuter), töm sedan vattentanken och torka ur den

Om avkalkningen blir avbruten (t.ex. vid strömavbrott eller om någon slår av enheten), så kommer enheten uppmana dig att göra 2 sköljningar när du slår på igen. Enheten spärrar andra funktioner tills andra sköljningen är klar.









Vattenhårdheten avgör hur ofta du måste kalka av enheten. Du får upp en indikering om att det är dags för avkalkning på displayen när 5 eller färre gånger med ångfunktion återstår. Du får upp antalet för övriga funktioner när du slår på. Det ger dig tid att förbereda för avkalkning.

### Slå på


#### Obs!

- Risk för skador på enheten: använd bara det flytande avkalkningsmedel som vi rekommenderar till avkalkningen. Avkalkningstiderna är anpassade till avkalkningsmedlet. Andra avkalkningsmedel kan skada enheten.  
Avkalkningsmedel beställningsnr 311 680
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning eller avkalkningsmedel på kontroller eller andra känsliga maskinytor. Risk för ytskador! Om det händer, ta direkt bort lösningen med vatten.


Har du använt en ångfunktion före avkalkning, slå först av enheten så att restvattnet blir pumpat ur ångsystemet.

1. Blanda 4 dl vatten och 2 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Tryck till på .
3. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.
4. Skjut in vattentanken med avkalkningslösningen ordentligt.
5. Stäng panelen.
6. Tryck till på .
7. Använd  eller  för att välja avkalkning .
8. Navigera till nästa rad med .  
Du får upp avkalkningstiden på displayen. Den går inte att ändra.
9. Navigera till nästa rad med .
10. Tryck till på .  
Enheten blir avkalkad. Tiden räknar ned på displayen. Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

### 1:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Tryck till på .  
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

### 2:a sköljningen

1. Öppna panelen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng panelen.
4. Tryck till på .  
Enheten sköljer. Enheten ger signal när sköljningen är klar.

### Torka ur

1. Öppna panelen.
2. Töm och torka ur vattentanken.
3. Slå av enheten.  
Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

## Ugnsstegar

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra ugnsstegarna.

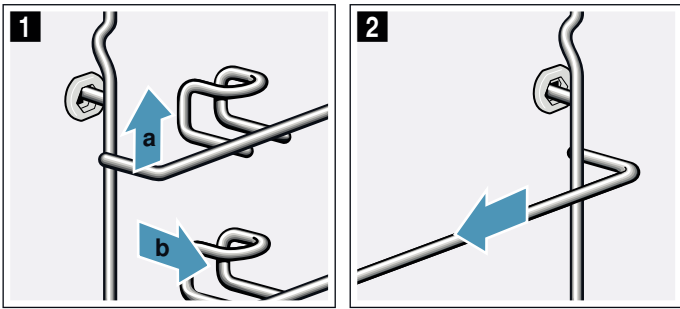
### Ta ur och sätta i ugnsstegarna

#### **Varning – Risk för brännskador!!**

Ugnsstegarna blir mycket varma. Ta aldrig på de varma ugnsstegarna. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

#### Ta ur ugnsstegarna

1. Lyft ugnsstegarna lite fram till **a** och ta ur **b** (bild **1**).
2. Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ur den (bild **2**).

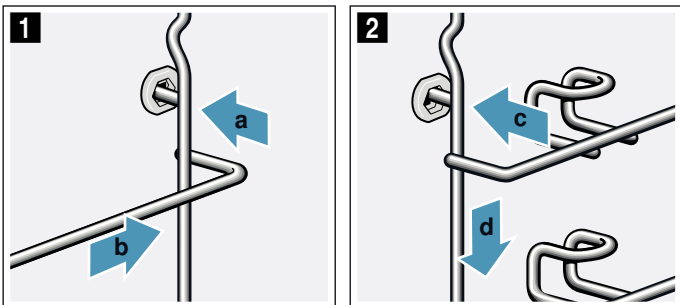


Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp. Använd borste om de är jättesmuttiga.

#### Sätta i ugnsstegarna

Ugnsstegarna passar antingen till höger eller vänster. Se till så att fästbyglarna är framåt på båga ugnsstegarna.

1. Sätt först i ugnsstegen mitt i bakre urtaget **a** så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan bakåt **b** (bild **1**).
2. Sätt den sedan i det främre urtaget **c** så att den ligger an mot ugnsväggen och tryck den sedan nedåt **d** (bild **2**).



## Ugnsluckan

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin och fungerar. Här får du lära dig att haka av och rengöra luckan.

### Haka av och hänga på luckan

Du kan haka av luckan vid rengöring av luckglasen.

#### **Varning – Risk för skador!**

Gångjärnen till ugnsluckan kan slå igen med stor kraft. Vrid alltid de båda spärrskruvarna till anslaget, vid montering och avhaking luckan.

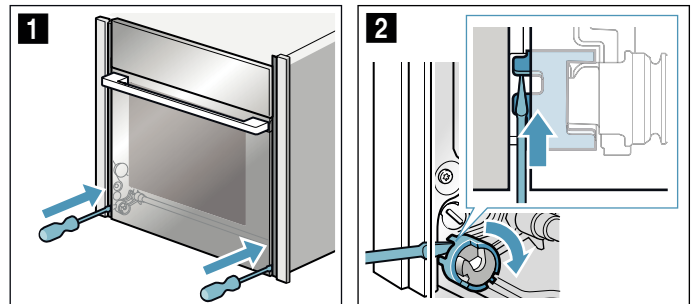
#### **Varning – Risk för skador!**

Hakar du av luckan utan att de båda låsningarna är vridna till anslaget, så kan gångjärnet slå igen. Ta aldrig i gångjärnet. Kontakta kundtjänst.

#### Haka av luckan

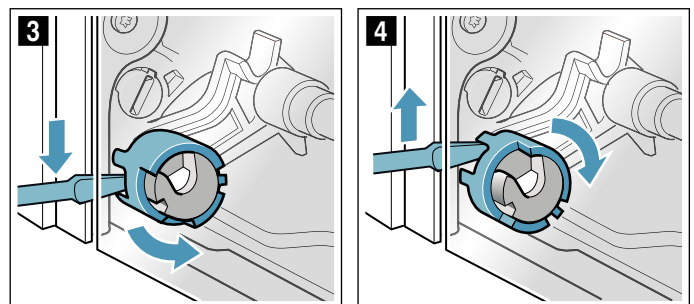
1. Öppna vänster och höger lucksäkring (bild **1**). Håll skruvmejseln horisontellt och skjut lucksäkringen (svart komponent) på båda sidor uppåt så långt det går (bild **2**).

**Tips:** Lys med ficklampa i spalten, så att du ser lucksäkringen.

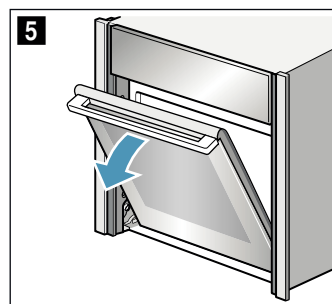


Stängd lucksäkring (bild **3**)

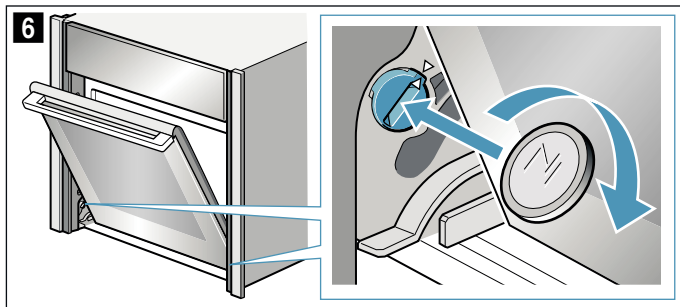
Öppnad lucksäkring (bild **4**)



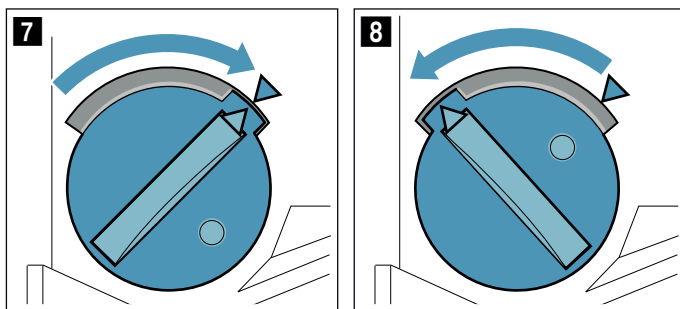
2. Öppna luckan ca 45° (bild **5**).



3. Ta ett mynt och vrid de båda spärrarna till vänster och höger nedtill på enhetens insida så långt det går.  
 Vänstersidans spärr: medurs  
 Högersidans spärr: moturs  
 Pilarna pekar mot varandra och spärren snäpper fast (bild 6).



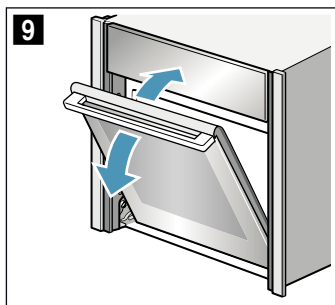
Vänstersidans spärr: fixerad (bild 7)  
 Vänstersidans spärr: lossad (bild 8)



4. För luckan upp och ned tills du hör ett svagt klickljud (bild 9).  
 Luckan är i spärrat läge. Nu går den bara att röra minimalt.

**Obs!**

Skador på luckgångjärnen. Öppna eller stäng inte luckan om det tar emot i spärrat läge.  
 Har du öppnat eller stängt luckan även om det tagit emot i spärrat läge, ring service.



**⚠ Varning**

**Risk för personskador!!**

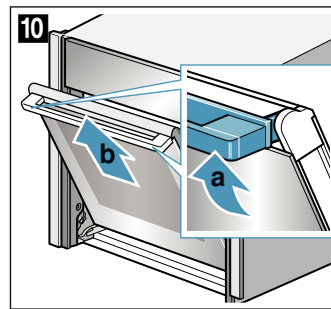
Luckhandtaget kan gå av. Lyft inte luckan i handtaget. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna för att bära eller demontera den

5. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna och vrid luckhandtaget lite uppåt **a** tills luckan går att haka av upptill **b**. (bild 10).

**⚠ Varning**

**Risk för personskador!!**

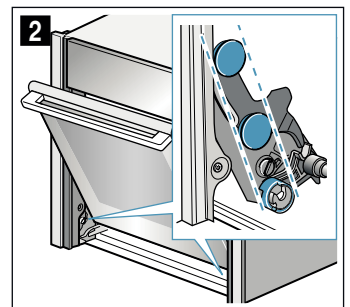
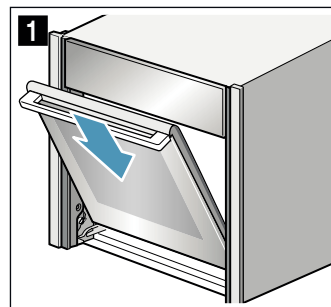
Risk för att luckan faller ned.  
 Luckan väger 7 - 10 kg. Hantera luckan försiktigt.



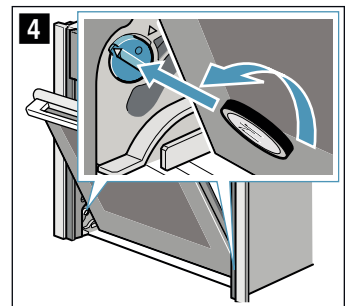
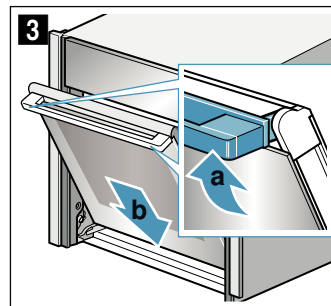
6. Lägg luckan på jämnt, mjukt och rent underlag.

**Hänga på luckan**

1. Häng luckan på vänster och höger styrrulle samtidigt (bild 1) och (bild 2).  
 Luckan får inte hamna snett, den måste vara ordentligt påhängd.



2. Vrid luckhandtaget lite uppåt **a** (bild 3).  
 Se till så att luckan glider ned **b** sista biten ordentligt (bild 3).  
 3. Använd ett mynt för att lossa luckans båda spärrar (bild 4).



Vänster spärr: moturs

Höger spärr: medurs

4. Öppna upp luckan lite tills du hör ett svagt klickljud.  
 Stäng luckan.

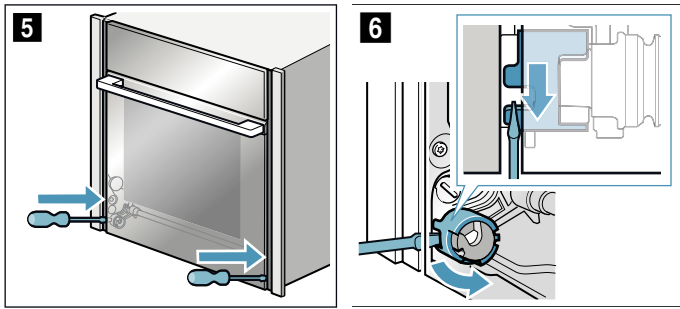
**⚠ Varning**

**Risk för personskador om lucksäkringarna inte är ordentligt stängda!**

Luckan kan trilla av. Du kan skada dig och luckan kan gå sönder. Se alltid till så att vänster och höger lucksäkring är stängda efter påhängning.

5. Stäng vänster och höger lucksäkring (bild 5).  
 Håll skruvmejseln horisontellt och skjut lucksäkringarna på båda sidor nedåt så långt det går (bild 6).





## Ta ur och sätta i luckglasen

Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Då måste du haka av luckan (se avsnittet "Haka av och hänga på luckan").

### ⚠ Varning – Risk för skador!

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

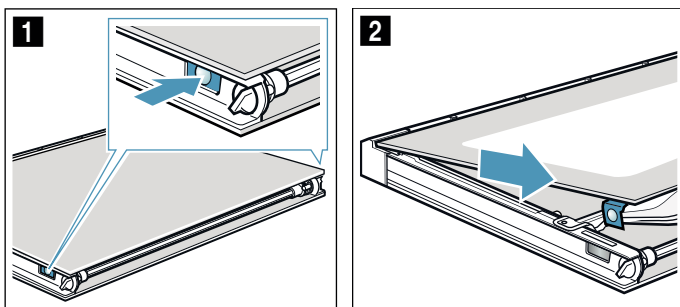
### ⚠ Varning – Risk för personskador!!

En del komponenter inuti luckan har vassa kanter. Använd alltid skyddshandskar.

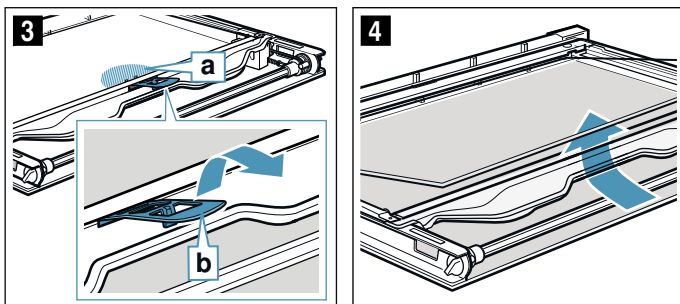
## Ta ur luckglasen

**Anvisning:** Lägg luckglasen på jämnt, mjukt och rent underlag.

1. Haka av luckan.
2. Lägg ugnsluckan med framsidan ned på jämnt, mjukt och rent underlag.
3. Tryck till vänster och höger på utsidan av luckan tills innerglasen snäpper loss på båda sidor (bild **1**).
4. Lyft försiktigt ur innerglaset i pilens riktning (bild **2**).



5. Tryck ned mellanglasets vid **a**, lyft försiktigt fästet **b** så att det går att dra ut (bild **3**).
6. Lyft upp mellanglasets underifrån (bild **4**) och ta ur det.



7. Rengör luckglasen på båda sidor med fönsterputs och mjuk trasa.

### ⚠ Varning

#### Risk för personskador!!

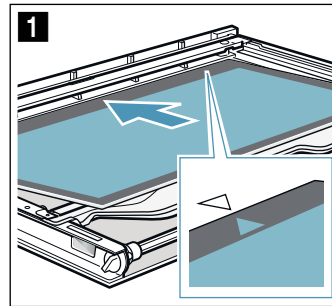
Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

8. Torka av och sätt i luckglasen igen.

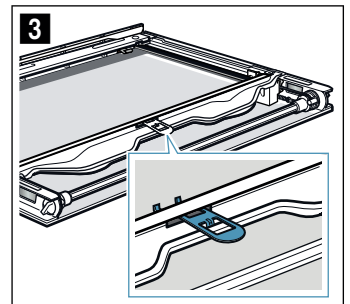
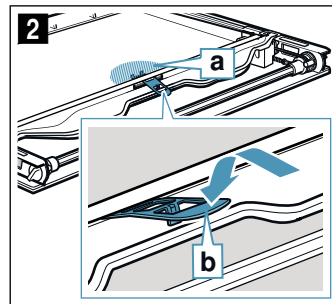
## Sätta i luckglasen

**Anvisning:** Se till så att du sätter i luckglasen i rätt ordning.

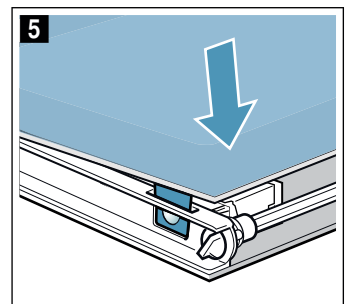
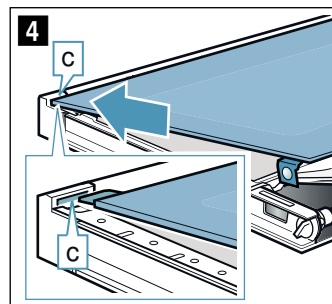
1. Sätt i mellanglasets och skjut in tills det sitter i ramen. Pilen på mellanglasets ska matcha pilen på ramen (bild **1**).



2. Tryck ned mellanglasets vid **a**, skjut i fästet **b** snett och tryck till så att det snäpper fast (bild **2**). Fästet är isatt (bild **3**).



3. Sätt i innerglaset till vänster och höger i fästet **c** (bild **4**).
4. Tryck ned innerglaset ovanifrån så att det snäpper fast (bild **5**).



## Hur åtgärda fel?

Om det uppstår fel, så behöver du oftast bara åtgärda småsaker. Kolla om du kan åtgärda felet själv med hjälp av felsökningstabellen innan du kontaktar service.

**Tips:** Om en maträtt inte blir perfekt tillagad, se kapitlet Testat i vårt provkök. Där finns massor med matlagningstips och -anvisningar.

### Varning – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga. Försök aldrig att själv att reparera enheten. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Är enheten trasig, ring service!

### Varning – Risk för stötar!








Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

## Felsökningstabell

### Varning – Risk för stötar!

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

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd	
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten	
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar	
	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet	
Ångfunktioner eller avkalkning går inte igång eller fortsätter inte.	Vattentanken är tom	Fylla på vattentanken	
	Panelen är öppen	Stäng panelen	
	Avkalkningen spärrar ångfunktionerna	Kalka av enheten	
	Trasig givare	Ring service	
Du får upp en indikering att temperaturen är för hög på displayen när du slår på ugsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt	Låt enheten svla och slå på ugsfunktionen igen	
Enheten uppmanar dig att skölja ur den	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen	Skölj ur enheten 2 gånger när du slår du på den igen	
Enheten behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp	Vattenhårdenheten är för lågt inställd	Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårdhet, anpassa om det behövs.	
Knapparna blinkar	Helt normalt, beror på kondensvatten bakom kontrollerna	Knapparna slutar blinka när kondensvattnet dunstat	
Resultatet efter ångkokningen är antingen för torrt eller fuktigt	Du har valt fel ångintensitet	Välj en högre eller lägre ångintensitet	
Du får upp indikeringen Fyll på vattentanken fast den är full	Panelen är öppen	Stäng panelen	
	Vattentanken är inte fastsnäppt	Snäpp fast vattentanken → "Ånga" på sidan 16	
	Trasig givare	Ring service	
Vattentanken har fallit ned. Stöten har lossat delar inuti vattentanken så att den är otät.	Vattentanken har fallit ned. Stöten har lossat delar inuti vattentanken så att den är otät.	Beställ ny vattentank	
	Det går inte öppna tankpanelen	Kontakten sitter inte i	Elanslut enheten
		Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
Trasig säkring		Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet	
Pekknappsgivaren  är trasig	Pekknappsgivaren  är trasig	Ring service	
		Töm vattentanken, om det behövs: öppna luckan, ta tag med fingrarna till höger och vänster under panelen och dra ut den	
Det kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd	
Vid ångning bildas extremt mycket ånga	Enheten blir autokalibrerad	Det är helt normalt	

Ångning genererar extremt mycket ånga	Enheten går inte att autokalibrera om tillagningstiden är för kort	Återställ enheten till fabriksinställningarna och kalibrera om
Det går inte slå på enheten, du får upp  på displayen	Den automatiska barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Enheten är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp  på displayen.	Barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna.	Slå av och på strömmen till enheten ca 10 sekunder (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 22
Det hörs ett "plopp" när du lagar mat	Ångan får djupfrysta varor att avge en termisk ljud effekt	Ingen åtgärd
Du får upp D eller E på displayen, t.ex. D0111 eller E0111.	Tekniskt problem	Slå av och på enheten igen Får du upp indikeringen igen, ring service. Ange exakt felindikering
Home Connect fungerar inte som den ska.		Gå in på <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>

## Maximal funktionstid är överskriden

Enheten slår av automatiskt om du inte ställt in en tillagningstid eller inte rört inställningarna på ett tag.

Tiden till automatisk avstängning beror på inställningarna du gjort.

Enheten indikerar på displayen när den ska slå av automatiskt. Sedan slår den av funktionen.

Slå av enheten om du ska använda den igen. Slå sedan på enheten igen och ställ in den funktion du vill ha.

## Ugnsbelysning


Ugnsbelysningen på enheten består av en eller flera LED-lampor med lång livslängd.

Om LED-lampan eller lampglaset är trasigt, kontakta service. Du får inte ta av lampglaset.

## Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi hjälper dig att lösa problemet och undviker onödiga besök av servicetekniker.

## E- och FD-nummer

Ange enhetens produktnummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan hjälpa dig snabbt och effektivt. Typskylten med numren ser du på höger sida när du öppnar panelen. Tryck till på . → "Ånga" på sidan 16

E-Nr: <input type="text"/>			FD: <input type="text"/>			Z-Nr: <input type="text"/>		
Type: <input type="text"/>								

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

**E-nr**

**FD-nr**

**Service** 

Tänk på att serviceteknikerns besök inte är gratis vid felanvändning ens under garantitiden.

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 kompetens. Då kan du vara säker på att reparationen blir gjord av en utbildad servicetekniker som kommer till dig med originalreservdelar till maskinen.

## Testat i vårt provkök.

Här hittar du flera olika maträtter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsställning och temperatur som passar bäst till maträtten. Du får information om lämpliga tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om både formar och tillagning.

**Anvisning:** När livsmedel tillagas kan det uppstå mycket vattenånga inne i ugnen. Din enhet är mycket energisnål och avger endast lite värme utåt när den är i drift. På grund av de stora temperaturskillnaderna mellan enhetens inre utrymme och de yttre delarna kan det uppstå kondensvatten på luckan, kontrollpanelen eller närliggande möbelytor. Det är ett normalt fysikaliskt fenomen. Genom att förvärma eller försiktigt öppna luckan kan man minska kondensen. Vid ångning eller när man använder ångkokningshjälp är avsikten att det ska uppstå mycket ånga i ugnen. Fläkta ur ugnen efter tillagningen och ugnen har svalnat.

### Silikonformar

För bästa tillagningsresultat rekommenderar vi mörka metallbakformar.

Följ tillverkarens anvisningar och recept om du ändå vill använda silikonformar. Silikonformar är ofta mindre än vanliga formar. Mängder och receptuppgifter kan avvika.

För tillagning med ångkokningshjälp och vid ångning är silikonformar olämpliga.

### Kakor och småkakor

Din enhet har många ugnsställningar för att tillreda kakor och småkakor. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

### Grädda med ångkokningshjälp

Vissa bakverk (t.ex. jästbaserade degar) får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

Vissa maträtter blir bäst om de gräddas i flera steg. De är angivna i tabellen.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

### Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- Höga bakverk: nivå 2
- Platta bakverk: nivå 3

Om du använder värmetyper CircoTherm-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

### Gräddning på flera falsar

Använd CircoTherm varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret  
första gallret: fals 3  
andra gallret: fals 1

Grädda på tre falsar:

- Bakplåt: fals 4  
Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper  
första gallret: fals 4  
andra gallret: fals 3  
tredje gallret: fals 2  
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

### Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

### Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

### Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Använd långpanna när du bakar mjuka kakor, så att inte deg rinner över och smutsar ner ugnsutrymmet.

### Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformar, keramikformar och glasformar förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

### Bakplåtspapper

Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsfunktionen för olika bakverk. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

**Anvisning:** Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Kakor och småkakor skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.




Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen. Ytterligare information finns bland baktipsen i anslutning till inställningstabellerna.




























Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge

Ångintensitetsstegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Kakor i form</b>						
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		140-160	-	50-70
Sockerkaka, enkel	Krans-/formbrödsform	2		150-160	1	50-70
Sockerkaka, enkel, 2 falsar	Krans-/formbrödsform	3+1		140-160	-	60-80
Sockerkaka, fin	Krans-/formbrödsform	2		150-170	-	60-80
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	2		160-180	-	40-60
Fruktkaka med sockerkakssmet, fin	Gugelhupf-springform	2		150-170	-	40-60
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	3		150-170	-	20-30
Tårtbotten av sockerkakssmet	Tårtbottenform	2		150-160	1	25-35
Frukt- eller cheesecake med mördegsbotten	Springform Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	3		220-240	-	35-45
Schweizisk kaka	Pizzaplåt	3		170-190	-	45-55
Paj	Pajform, svart plåt	3		190-210	-	25-40
Paj	Pajform, svart plåt	3		200-220	1	30-40
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-160	-	50-70
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-160	1	60-70
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	-	20-30
Vetebröd	Springform Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	3		160-180*	-	20-30
Tårtbotten utan fett, 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-160	1	20-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Tårta med botten utan fett, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Tårta med botten utan fett, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
<b>Kakor på plåt</b>						
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	-	25-40
Sockerkaka med garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-170	1	30-40
Sockerkaka, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	30-50
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-190	-	25-35
* förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillag-ningstid i minuter
Mördegskaka med torr garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		160-170	-	35-45
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180	-	55-65
Mördegskaka med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		150-170	-	55-85
Schweizisk kaka	Långpanna	3		200-210	-	40-50
Schweizisk kaka	Långpanna	3		170-190	-	45-55
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Långpanna	3		160-180*	-	10-15
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-160	1	20-30
Vetebröd med torr garnings/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	20-30
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		180-200	-	30-40
Vetebröd med saftig garnering/fyllning	Långpanna	3		160-170	-	40-50
Vetebröd med saftig garnering/fyllning, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	45-60
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		150-160	-	30-40
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	2		150-160	2	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	-	8-15
Rulltårta	Bakplåt	3		180-200*	1	10-15
Tysk stollen på 500 g mjöl	Bakplåt	3		150-170	-	55-65
Tysk stollen på 500 g mjöl	Långpanna	3		140-150	2	80-90
Strudel, söt	Långpanna	2		170-180	-	50-60
Strudel, söt	Långpanna	3		180-190	2	50-60
Strudel, fryst	Långpanna	3		200-220	-	35-45
Strudel, fryst	Långpanna	3		180-200	1	35-45
<b>Småkakor</b>						
Småkakor	Bakplåt	3		160**	-	20-30
Småkakor	Bakplåt	3		150**	-	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150**	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		140**	-	35-45
Muffins	Muffinsplåt	3		160-180*	-	15-25
Muffins	Muffinsplåt	3		150-160	1	25-35
Muffins, 2 falsar	Muffinsplåtar	3+1		160-180*	-	15-30
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	-	25-35
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		150-170	-	25-35
Små jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	2	25-35
Små jästa bakverk, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170	-	25-40
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190*	-	20-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		200-220*	1	15-25
Smördegskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		170-190*	-	20-45
Smördegskakor, platta, 4 falsar	4 galler	4+3+2+1		180-200*	-	20-35
Petits-choux	Bakplåt	3		190-210	-	30-40
Petits-choux	Bakplåt	3		200-220*	1	25-35
* förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

Maträtt	Tillbehör/form	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillag-ningstid i minuter
Petit-choux, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	35-45
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	-	20-30
Wienerbröd	Bakplåt	3		160-180	1	25-35
<b>Småkakor</b>						
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150**	-	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150**	-	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		130-140**	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		150-160	-	15-25
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	-	15-30
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-160	-	15-30
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		140-160	-	15-30
Maräng	Bakplåt	3		90-100*	-	100-130
Maräng, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-100*	-	100-150
Nötkakor	Bakplåt	3		90-110	-	20-40
Nötkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		90-110	-	25-45
* förvärm						
** Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

### Tips för kakor och småkakor

Du vill se efter om kakan är genomgräddad.	Peta med en trästicka på den högsta punkten i kakan. Om ingen smet fastnar på trästickan är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång. Alternativt sänker du temperaturen med 10 °C och förlänger gräddningstiden. Anpassa efter vilka ingredienser som ingår och tillagningsinstruktionerna i receptet.
Kakan är för hög i mitten och lägre runt kanterna.	Smörj bara botten i springformen. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Fruktsaften rinner över.	Använd en långpanna nästa gång.
Småkakor fastnar i varandra under gräddningen.	Lämna ett fritt utrymme på ca. 2 cm runt varje kaka. Då finns det tillräcklig plats för att kakorna ska kunna jäsa och bli gräddade runtom.
Kakan är för torr.	Höj temperaturen med 10 °C och förkorta gräddningstiden.
Kakan är överallt för ljus.	Har du rätt fals och tillbehör, ställ in en högre temperatur eller förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men nedtill för mörk.	Sätt in kakan på en högre fals nästa gång.
Kakan är för mörk upptill men nedtill för ljus.	Sätt in kakan på en lägre fals nästa gång. Välj en lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Formkakan blir för mörk baktill.	Formen ska stå mitt i ugnen och inte nära den bakre väggen.
Kakan är överallt för mörk.	Välj en lägre temperatur nästa gång och förläng eventuellt gräddningstiden.
Bakverket är ojämnt gräddat.	Ställ in en något lägre temperatur. Överflödigt bakplåtspapper kan påverka luftcirkulationen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar. Se till att bakformen inte står framför öppningarna i ugnsutrymmets bakvägg. Se till att kakorna är ungefär lika stora och tjocka när du bakar småkakor.
Du har gräddat på flera falsar. Bakverken på den översta plåten är mörkare än bakverken på den nedre.	Använd alltid CircoTherm varmluft om du ska grädda på flera falsar. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.
Kakan ser bra ut men är inte färdig inuti.	Baka vid lägre temperatur och längre tid och använd eventuellt mindre vätska. Förgrädda botten på kakor med saftig fyllning. Strö över mandel eller ströbröd och lägg sedan på fyllningen.
Kakan lossar inte när du vänder formen uppochned.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter. Lossar den fortfarande inte kan du dra med kniv försiktigt längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Nästa gång kan du fetta in formen och täcka den med ströbröd.

## Bröd och småfranska

Din enhet har åtskilliga ugnsställningar för att baka bröd och småfranska. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

### Grädda med ångkokningshjälp

Bröd och småfranska får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

### Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- Höga bakverk: nivå 2
- Platta bakverk: nivå 3

Om du använder värmetyper CircoTherm-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

### Gräddning på två falsar

Använd CircoTherm varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret  
första gallret: fals 3  
andra gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

### Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

### Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

### Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

### Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformor, keramikformor och glasformor förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

### Bakplåtspapper

Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.

## Djupfrysta produkter

Använd inte djupfrysta produkter som fortfarande är isiga. Ta bort is från maträtten.

Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen förblir även efter gräddningen.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika bröd och småfranska. Temperatur och baktid beror på degvolym och typ av deg. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

**Anvisning:** Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Brödet eller småfranskan skulle bara vara klar på ytan, men inte genomgräddad.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar. Vissa maträtter blir bäst om du bakar av dem i flera steg. De är angivna i tabellen.

Inställningsvärdena för brödeggar gäller såväl för degar på plåt som degar i form.







Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

### Obs!

Häll aldrig vatten i en varm ugn och ställ inte formar med vatten direkt på ugnsbotten. Temperaturskiftningar kan ge skador på emaljen.





























Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
- Grill  stor grillyta

Ångintensitets- stegen visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög



Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång- intensitet	Tillag- ningstid i minuter
<b>Bröd</b>						
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Vitt bröd, 750 g	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Blandbröd, 1,5 kg	Långpanna eller formbrödsform	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fullkornsbröd, 1 kg	Långpanna	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Focaccia	Långpanna	3		230-250	-	20-30
Focaccia	Långpanna	3		220-230	3	20-30
<b>Småfranska</b>						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		200-220	2	10-20
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		150-170*	-	15-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		150-170	3	25-35
Småfranska, söta, färska, 2 fals	Långpanna + bakplåt	3+1		150-170*	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		170-190	-	20-30
Småfranska, färska	Bakplåt	3		200-220	2	20-30
Baguette, förgräddad, kyld	Långpanna	3		180-200	-	20-30
Baguette, förgräddad, kyld	Bakplåt	3		200-220	1	10-20
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	2		150-160*	-	10-20
<b>Småfranska, frusna</b>						
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Långpanna	3		180-200	-	10-15
Bake off-småfranska eller -baguetter, förgräddade	Bakplåt	3		180-200	1	15-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Långpanna	3		180-200	-	20-25
Tyska Laugengebäck, delar för gräddning	Bakplåt	3		210-230	1	18-25
Croissant, delar för gräddning	Långpanna	3		170-190	-	30-35
Croissant, delar för gräddning	Bakplåt	3		180-200	1	20-25
Småfranska, baguette, regenerering	Galler	2		160-170	-	10-20
<b>Varma smörgåsar</b>						
Varma smörgåsar, 4 st.	Galler	3		190-210	-	10-15
Varma smörgåsar, 12 st.	Galler	3		230-250	-	10-15
Rosta bröd (förvärm inte)	Galler	4		275	-	4-6
* förvärm						

## Pizza, paj och kryddiga bakverk

Din enhet har åtskilliga ugnsställningar för att tillaga pizza, paj och kryddiga bakverk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Läs även informationen i avsnittet under Låta degen jäsa.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

### Grädda med ångkokningshjälp

Vissa bakverk (t.ex. jästbaserade degar) får en knaprigare och glansigare yta om man använder ångkokningshjälp. Bakverket blir inte så torrt.

Att grädda med ångkokningshjälp är bara möjligt vid bakning på en fals.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

### Grädda på en fals

Använd följande nivåer för att grädda på en fals:

- Höga bakverk: nivå 2
- Platta bakverk: nivå 3

Om du använder värmetyper CircoTherm-varmluft kan du välja mellan nivå 1, 2, 3 och 4.

### Gräddning på flera falsar

Använd CircoTherm varmluft. Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret  
första gallret: fals 3  
andra gallret: fals 1

Grädda på fyra falsar:

- 4 galler med bakplåtspapper  
första gallret: fals 4  
andra gallret: fals 3  
tredje gallret: fals 2  
fjärde gallret: fals 1

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra eller omlott på varandra i ugnen.

### Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

### Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

### Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

Om du bakar pizza med mycket pålägg ska du använda långpannan.

### Bakformar

Mörka bakformar av metall passar bäst.

Ljusa plåtformor, keramikformor och glasformor förlänger baktiden och bakverket blir inte lika jämnt gräddad. Om du bakar med sådana formar och vill använda över-/undervärme, ska du sätta in formen på fals 1.

För att grädda med ångkokningshjälp måste bakformarna måste vara värme- och ångbeständiga.

### Bakplåtspapper

Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.

### Djupfrysta produkter

Använd inte djupfrysta produkter som fortfarande är isiga. Ta bort is från maträtten.

Djupfrysta produkter är ibland ojämnt förgräddade. Den ojämnna gräddningen förblir även efter gräddningen.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den optimala ugnsfunktionen för olika maträtter. Temperatur och baktid beror på typ av deg och degvolym. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

**Anvisning:** Baktider går inte att snabba på med högre temperaturer. Maträtten skulle bara vara klar på ytan men inte genomgräddad.



Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Då sparar du upp till 20% effekt. Förvärmer du ugnen blir gräddningstiden några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.

Om du vill baka efter eget recept kan du försöka hitta ett liknande bakverk i tabellen.








Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Då får du optimalt slutresultat och sparar upp till 20% effekt.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Pizza</b>						
Pizza, färsk	Bakplåt	3		200-220	-	25-35
Pizza, färsk, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, färsk, tunn botten	Pizzaplåt	2		220-230	-	20-30
Pizza, kyld	Galler	3		190-210	-	10-15
<b>Pizza, fryst</b>						
Pizza, tunn botten, 1 st.	Galler	3		190-210	-	15-20
Pizza, tunn botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, tjock botten, 1 st.	Galler	3		180-200	-	20-25
Pizza, tjock botten, 2 st.	Långpanna + galler	3+1		190-210	-	20-30
Pizzabaguette	Galler	3		200-220	-	15-20
Minipizza	Långpanna	3		180-200	-	15-20
Minipizzor, Ø 7 cm, 4 nivåer	4 galler	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
<b>Krydd. bakverk &amp; quiche</b>						
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Krydd. bakverk i form	Springform Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Ostpaj	Pajform, svart plåt	3		190-210	-	30-40
Lök- och fläskpaj	Långpanna	3		240-250*	-	10-18
Lök- och fläskpaj	Långpanna	2		200-220*	2	15-25
Pirog	Gratängform	2		190-200	-	30-45
Pirog	Gratängform	2		170-190	-	50-70
Empanada	Långpanna	3		180-190	-	30-45
Empanada	Långpanna	2		170-190	2	30-40
Börek	Långpanna	2		180-200	-	35-45
Börek	Långpanna	1		200-220*	-	20-30
* Förvärm						

## Gratäng och sufflé

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda gratängar och suffléer. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Använd bara originaltillbehör till enheten. Den är exakt anpassad till ugnsutrymmet och driftstypen.

### Falsar

Använd de angivna falsarna.

Du kan tillaga på en fals i formar eller i långpanna.

■ Formar på gallret: fals 2

■ Långpanna: fals 2

Använd ångningsfunktionen för suffléer. Du behöver inget vattenbad. Ställ små formar på den perforerade ångbehållaren, storlek XL eller på gallret.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Genom att tillaga flera maträtter på samma gång kan du spara upp till 45 procent energi. Ställ formarna bredvid varandra i ugnen.

### Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

#### Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

#### Långpanna

Sätt försiktigt in långpannan ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

#### Porslin

Använd en bred, låg form till gratängar. Tillagningen tar längre tid och maten blir mörkare på ovansidan i smala och höga formar.

För att tillaga med ångkokningshjälp måste formarna vara värme- och ångtåliga.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsinställningen för olika gratängar och suffléer. Temperatur och gräddningstid beror på mängd och recept. När du gör gratängar beror tillagningstiden på formens storlek och gratängens höjd. Därför anges inställningszoner. Försök först med

de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.






**Anvisning:** Tillagningstider kan inte förkortas genom att man ställer in en högre temperatur. En gratång eller sufflé skulle bara vara tillagad på utsidan men rå inuti.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
Gratång, krydd., tillagade tillbehör	Gratångform	2		170-190	-	35-50
Gratång, krydd., tillagade tillbehör	Gratångform	2		150-170	2	40-50
Puddingar	Gratångform	2		160-180	-	40-50
Puddingar	Gratångform	2		170-190	-	40-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratångform	2		160-180	-	50-60
Lasagne, färsk, 1 kg	Gratångform	2		170-180	2	35-45
Lasagne, frusen, 400 g	Galler	2		190-210	-	30-35
Lasagne, frusen, 400 g	Öppen form	2		180-190	2	40-50
Potatisgratång, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratångform	2		160-190	-	50-70
Potatisgratång, råa tillsatser, 4 cm hög	Gratångform	2		160-170	3	50-60
Potatisgratång, råa tillsatser, 4 cm hög, 2 nivåer	Gratångform	3+1		150-170	-	60-80
Sufflé	Gratångform	2		160-180*	-	35-45
Sufflé	Gratångform	2		170-180	2	30-40
Sufflé	Portionsformar	3		100	-	40-45

\* Förvärm

## Fågel

Din enhet har olika ugnsställningar för att tillreda fågel. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för ett antal maträtter.

### Steka på galler

Att steka på galler är särskilt passande för stora fågeldjur eller flera bitar samtidigt.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.  
→ "Tillbehör" på sidan 12

Beroende på storlek och typ av fågel kan du hålla upp till ½ liter vatten i långpannan. Där kan fett som droppar ned fångas upp. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

### Steka i formen

Använd bara formor som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formor av glas. Ställ heta glasformor på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fågelköttet blir långsammare genomkockt och får inte samma yta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

### Öppen form

Använd helst en hög stekgryta när du steker fågel. Ställ grytan på gallret. Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

### Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Fågelkött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

### Steka med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp. De får en frasigare och glansigare yta och torkar inte ut så snabbt.

Använd en öppen form. Formen ska vara värme- och ångtålig.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

### Ångning

I motsats till ångkokningshjälpen kokas fågelstycken skonsammare med funktionen ångning. De blir speciellt saftiga. Såsom en smakvariant kan du försteka fågelkött innan ångningen. Kokningstiden minskar då.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre kokningstid. Om du använder flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Fågelstycken behöver inte vändas.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

### Grillning

Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Droppande fett fångas upp.

Använd om möjligt grillbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner kötsaften ut och köttet blir torrt.

### Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på den inställda temperaturen.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugninställningen för ditt fågelkött. Temperatur och tillagningstid beror på

livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in en ofylld, stekfärdig fågel som har kylskåpstemperatur i en oppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvarmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fågel tillsammans med föreslagen vikt. Om du tillagar en tung fågel ska du använda de lägre temperaturerna. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Generellt gäller att ju större fågeln är, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd fågelstycket efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.







**Anvisning:** Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.

### Tips

- Picka skinnet under vingarna på gås eller anka. Så kan fettets rinna ut.
- För ankbröst ska skinnet skäras. Ankbröst ska inte vändas.
- Om du ska vända fågelstycket, tänk då på att bröstsidan eller skinnsidan ska vara nedåt först.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten eller apelsinjuice i slutet av stektiden.





Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
-  Pizzaläge
- Grill  stor grillyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Kyckling</b>						
Kyckling, 1 kg	Galler	2		200-220	-	60-70
Kyckling, 1 kg	Galler	2		190-210	2	50-60
Kycklingsbröstfilé, à 150 g	Galler	4		275*	-	15-20
Kycklingsbröstfilé (ånga)	Ångkokningsbehållare	3		100	-	15-25
* Förvärm i 5 minuter						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ång-intensitet	Tillag-ningstid i minuter
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		220-230	-	30-35
Kycklingdelar, à 250 g	Galler	3		200-220	2	30-45
Kycklingsticks, nuggets, frusna	Långpanna	3		190-210	-	20-25
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		200-220	-	70-90
Gödkyckling, 1,5 kg	Galler	2		180-200	2	65-75
<b>Anka &amp; gås</b>						
Anka, utan fyllning, 2 kg	Galler	1		180-200	-	90-110
Anka, utan fyllning, 2 kg	Galler	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		230-250	-	25-30
Ankbröst, à 300 g	Galler	3		220-240	2	25-30
Gås, 3 kg	Galler	2		160-180	-	120-150
Gås, 3 kg	Galler	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Gåslår, à 350 g	Galler	2		210-230	-	40-50
Gåslår, à 350 g	Galler	3		190-200	2	45-55
<b>Kalkon</b>						
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2		180-200	-	70-90
Liten kalkon, 2,5 kg	Galler	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg	Kärl med lock	2		240-250	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		180-200	-	80-100
Kalkonovanlår, med ben, 1 kg	Galler	2		170-180	2	80-100

\* Förvärm i 5 minuter

## Kött

Din enhet har många ugnsinställningar för att tillreda kött. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

### Steka och sjuda

Pensla gärna lite fett över en mager köttbit eller lägg några baconskivor ovanpå.

Skär kryss i svålen. Om du ska vända steken, tänk då på att svålen ska vara nedåt först.

När steken är färdig ska den vila ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Därigenom fördelar sig köttsafterna bättre. Eventuellt kan du slå in steken i aluminiumfolie. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven stektid.

### Steka på galler

På gallret får köttet en lite knaprigare yta.

Beroende på storlek och typ av kött kan du hälla upp till ½ liter vatten i långpannan. Långpannan fångar upp droppande fett och köttsaft. Av denna sky kan du sedan tillaga en sås. Dessutom bildas inte så mycket os och ugnen håller sig ren längre.

Sätt in långpannan med gallret ovanpå på den fals som anges. Se till att gallret ligger stadigt på långpannan.  
→ "Tillbehör" på sidan 12

### Steka och sjuda i porslinsformer

Att steka och sjuda i former är behändigare. Det är lättare att ta ut steken med formen ur ugnen och tillreda såsen direkt i formen.

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformer på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Tillsätt lite vätska till magert kött. I glasformer ska botten vara täckt till ca. ½ cm.

Vätskemängden beror på köttsorten och grytmaterialet och även om du använder ett lock. Om du tillagar kött i emaljgryta eller mörka metallgrytor går det åt mer vätska än i en glasgryta.

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Köttet tar längre tid att tillaga och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnformen.

### Öppen form

Använd helst en hög stekgryta när du steker kött. Ställ grytan på gallret. Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

### Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

Avståndet mellan kött och lock bör vara minst 3 cm. Köttet kan svälla.

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pysa ut bort från kroppen.

Vid sjudning ska du först steka på köttet efter egen smak. Tillsätt vatten, vin, ättika eller liknande till skyn. Grytbotten ska vara täckt till ca. 1-2 cm.

Under stekningen förångar vätskorna i formen. Vid behov kan du försiktigt fylla på med mer vätska.

Kött kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

### Steka och sjuda med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp och blir inte så fort torra.

Använd en öppen form. Formen ska vara värme- och ångtålig.

Steken behöver inte vändas.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

### Ångning

I motsats till ångkokningshjälpen tillagas köttet skonsammare med funktionen ångning, men det får ingen stekyta. Köttet blir extra saftigt. Såsom en smakvariant kan fågelköttstyckena förstekas innan ångningen. Tillagningstiden blir då kortare.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Du behöver inte vända köttbitar.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

### Grillning

Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner. Droppande fett fångas upp.

Använd om möjligt grillbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.

Salta maten först efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet.

### Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på den inställda temperaturen.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugninställningen för åtskilliga köträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in kött som har kylskåpstemperatur i en uppvärmd ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för köttbitar tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill steka en tyngre köttbit ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera bitar orienterar du dig efter den tyngsta bitens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika bitarna bör vara av ungefär samma storlek.

Generellt gäller att ju större stek, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd steken och grillbitarna efter ca. ½ till ⅔ av den angivna tiden.

Om du vill laga efter eget recept kan du orientera dig efter en liknande rätt. Ytterligare information finns bland tipsen för stekning, sjudning och grillning i anslutning till inställningstabellerna.


































Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
- Grill  stor grillyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillag-ningstid i minuter
<b>Fläskkött</b>						
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	-	100-130
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	1	110-130
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Galler	2		190-200	-	130-140
Fläskstek med svål t.ex. bog, 2 kg	Öppet kärl	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		220-230	-	70-80
Fläskfilé, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	80-90
Fläskfilé, 400 g	Galler	3		220-230	-	20-25
Fläskfilé, 400 g	Öppen form	3		210-220*	1	25-30
Fläskfilé, 400 g	Ångkokningsbehållare	3		100	-	18-20
Kassler med ben, 1 kg (med lite vatten-tillsats)	Kärl med lock	2		210-230	-	70-90
Kassler med ben, 1 kg	Öppen form	2		160-170	1	70-80
Fläskköttsskivor, 2 cm tjocka	Galler	4		275	-	16-20
Fläskmedaljonger, 3 cm tjocka (förvärm 5 min)	Galler	4		275*	-	10-14
<b>Nötkött</b>						
Oxfilé, medium, 1 kg	Galler	2		210-220	-	40-50
Oxfilé, medium, 1 kg	Öppen form	2		190-200	1	50-60
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	-	130-160
Nötstek, 1,5 kg*****	Öppet kärl	2		150	3	30
				130	2	120-150
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Galler	2		220-230	-	60-70
Rostbiff, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		190-200	1	65-80
Tafelspitz**	Öppen form	2		95	-	120-150
Biff, 3 cm tjock, medium	Galler	4		275	-	15-20
Hamburgare, 3-4 cm hög	Galler	4		275	-	25-30
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		160-170	-	100-120
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	90-110
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		200-210	-	100-120
Kalvlägg, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	100-120
<b>Lammkött</b>						
Lammbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-190	-	50-80
Lammbog benfri, medium, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	1	80-90
Lammrygg med ben***	Galler	2		180-190	-	40-50
Lammrygg med ben***	Öppen form	3		200-210*	1	25-30
Lammkotelett****	Galler	4		275	-	14-18
* Förvärm						
**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Vänd inte						
**** Skjut in långpannan därunder på fals 2						
***** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						



Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Korv</b>						
Grillkorv	Galler	4	☞	275	-	10-15
Wienerkorv	Ångkokningsbehållare	3	☞	80	-	14-20
Tysk fläsk- eller kalvkorv	Ångkokningsbehållare	3	☞	80	-	12-20
<b>Köttträtter</b>						
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2	☞	170-180	-	60-70
Köttfärslimpa, 1 kg	Öppen form	2	☞	190-200	1	70-80
* Förvärm						
**Tillsätt inledningsvis ca 200 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						
*** Vänd inte						
**** Skjut in långpannan därunder på fals 2						
***** Tillsätt inledningsvis 100 ml vätska i kärlet; Vattentanken måste fyllas på under drift						

### Tips vid stekning, sjudning och grillning

Ugnsutrymmet blir nedsmutsat.	Tillaga maten i en sluten stekgryta eller använd grillplåten. Om du använder grillplåten får du det bästa grillresultatet. Du kan köpa till grillplåten som extra tillbehör.
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är ytan bränd och/eller steken är för torr.	Kontrollera falsnivån och temperaturen. Välj en lägre temperatur nästa gång och förkorta eventuellt stektiden.
Skorpan är för tunn.	Höj temperaturen eller slå helt kort på grillfunktionen mot slutet av stektiden.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl och tillsätt eventuellt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattmig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt eventuellt mindre vätska nästa gång.
Köttet bränner vid när det ska sjuda.	Stekform och lock måste passa ihop och sluta tätt. Sänk temperaturen och tillsätt eventuellt lite vätska medan köttet sjuder.
Grillbitarna blir för torra.	Salta köttet efter grillningen. Salt drar ur vatten ur köttet. Stick inga hål i köttet när du vänder det. Använd en grilltång.

### Fisk

Din enhet har olika ugnsinställningar för att tillreda fisk. I inställningstabellerna hittar du de bästa inställningarna för många maträtter.

Du behöver inte vända på hel fisk. Sätt in hela fisken med ryggsidan upp i ugnen, alltså med ryggsidan uppåt. Ställ en skalad potatis eller ett litet ugnsfast fat i buken på fisken, så att den står stadigt.

Du märker om fisken är genomkokt genom att ryggsidan lossar lätt.

#### Steka och grilla på galler

Lägg maten på gallret. Sätt även in långpannan med den avfasade sidan mot ugnsluckan minst en fals längre ner.

Beroende på storlek och typ av fisk kan du hälla upp till ½ liter vatten i långpannan. Droppande vätska fångas upp. Då bildas inte så mycket rök och ugnen håller sig ren längre.

Stäng alltid luckan när du använder grillen. Du får aldrig grilla med öppen ugnslucka.

Använd om möjligt grillbitar som är ungefär lika tjocka och tunga. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i fiskköttet rinner kötsaften ut och fiskköttet blir torrt.

#### Anvisningar

- Grillelementet slår på och av hela tiden, det ska vara så. Hur ofta det sker beror på den inställda temperaturen.
- Vid grillning kan det uppstå rök.

#### Steka och ångkoka i formen

Använd bara formar som är ugnståliga. Kontrollera att formen får plats i ugnen.

Bäst är formar av glas. Ställ heta glasformar på torrt underlag. Är underlaget blött eller kallt kan formen spricka.

Glansiga stekgrytor i rostfritt stål eller aluminium reflekterar värmen som en spegel och är därför inte alltid så lämpliga. Fisken blir långsammare genomkokt och får inte en lika kraftig stekyta. Använd en högre temperatur och/eller en längre tillagningstid.

Läs tillverkarens anvisningar till ugnnsformen.

### Öppen form

Använd helst en hög stekgryta när du tillagar hel fisk. Ställ grytan på gallret. Om du inte har någon form som passar, använd långpannan.

### Täckt form

Ugnen håller sig betydligt renare när tillagningen sker i en täckt form. Se till att locket passar bra och sluter tätt. Ställ formen på gallret.

För att ångkoka, tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i grytan.

När du tar av locket efter tillagningen kan mycket het ånga stiga upp. Lyft bakkanten på locket, så att ångan kan pusa ut bort från kroppen.

Fisk kan bli frasigt även i en sluten gryta. Använd då en stekgryta med glaslock och ställ in en högre temperatur.

### Steka med ångkokningshjälp

Vissa maträtter blir frasigare med ångkokningshjälp och blir inte så fort torra.

Använd en öppen form. Formen ska vara värme- och ångtålig.

Du behöver inte vända på fisk.

Slå på ångkokningshjälpen så som anges i inställningstabellen. Vissa maträtter blir bäst om de tillagas i flera steg. Dessa är angivna i tabellen.

### Ångning

Med funktionen Ångning tillagas fisken skonsammare och blir speciellt saftig.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika stora stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Du behöver inte vända på fisk.

Använd den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan under. Du kan också använda en glasskål och ställa den på gallret.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du den bästa ugnsställningen för din fiskrätt. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och temperatur. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller när man ställer in fisk som har kylskåpstemperatur i en ouppvärmad ugn. Så sparar du upp till 20 procent energi. Förvärmer du ugnen blir tillagningstiden några minuter kortare.

I tabellen hittar du uppgifter för fisk tillsammans med föreslagen vikt. Om du vill tillaga en tyngre fisk ska du i vilket fall som helst ha en lägre temperatur. Om det är flera fiskar orienterar du dig efter den tyngsta fiskens vikt för att räkna ut tillagningstiden. De olika fiskarna bör vara av ungefär samma storlek.






Generellt gäller att ju större fisk, desto lägre temperatur och längre tillagningstid.

Vänd på fisk som inte är i simläge efter ca. 1/2 till 2/3 av den angivna tiden.

**Anvisning:** Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.








Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar upp till 20 procent energi.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Termogrillning
- Grill  stor grilllyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Fisk</b>						
Fisk, grillad, hel 300 g, t.ex. forell	Galler	2		170-190	-	20-30
Fisk, stekt, hel 300 g, t.ex. forell	Långpanna	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Fisk, ångkokad, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	3		80-90	-	15-25
Fisk, hel, grillad 1,5 kg, t.ex. lax	Galler	2		170-190	-	30-40
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. torsk	Ångkokningsbehållare	3		80-90	-	35-50
<b>Fiskfiléer</b>						
Fiskfilé, opanerad, grillad	Galler	4		220*	-	15-25
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Ångkokningsbehållare	3		80-100	-	10-16
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Fiskkotletter</b>						
Fiskkotlett, 3 cm tjock**	Galler	4	☞	275	-	10-20
<b>Fisk, frusen</b>						
Fisk, hel 300 g, t.ex. forell	Ångkokningsbehållare	3+1	☞	80-100	-	20-25
Fiskfilé, opanerad	Kärl med lock	2	☞	210-230	-	20-30
Fiskfilé, gratinerad	Galler	2	☞	200-220	-	45-60
Fiskfilé, gratinerad	Öppen form	2	☞	200-220	1	35-45
Fiskpinnar (vänd emellanåt)	Långpanna	3	☞	200-220	-	20-30
<b>Fiskrätter</b>						
Fiskterrin	Terrinform	2	☞	70-80	-	45-80
* Förvärm						
** Skjut in långpannan därunder på fals 2						

## Grönsaker, tillbehör och ägg

Här hittar du information om hur du ångkokar färska och frysta grönsaker, potatis, ris, spannmål och ägg. Dessutom hittar du information om hur du gräddar pommes frites, t.ex. frysta pommes frites.

### Ångning

Använd bara originaltillbehör. Vid ångning i den perforerade ångbehållaren, storlek XL skall alltid långpannan placeras under. Den fångar upp droppande vätska.

### Ångning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

### Ångning på två falsar

Ångning på två falsar lämpar sig till exempel utmärkt för att tillaga broccoli och potatis samtidigt. Vid olika tillagningstider skall det livsmedel som har den kortare tillagningstiden sättas in senare.

- Galler och inhängda ångbehållare, storlek S, perforerad och/eller opererad: fals 4
- Perforerad ångbehållare, storlek XL, fals 3

### Diskgods

Om du använder en form placerar du den på gallret eller på den perforerade ångbehållaren, storlek XL.

Formen ska vara värme- och ångbeständig. Om formen har tjocka väggar förlängs tillagningstiden.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

### Tillagningstider och -mängder

Tillagningstiderna vid ångning beror på delarnas storlek, men är oberoende av totalmängden. Vid en större totalmängd förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Större stycken behöver en längre uppvärmningstid och en längre tillagningstid. Om du har flera lika tunga stycken förlängs uppvärmningstiden, men inte tillagningstiden.

Beakta de styckestorlekar, som anges i inställningstabellen. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad påverkar också tillagningstiden. Därför är de angivna inställningsvärdena bara riktlinjer.

Fördela alltid livsmedlen jämnt i formen. Är lagren olika tjocka blir tillagningen ojämn. Stapla inte tryckkänslig mat för högt i formen. Använd då hellre två formar.

### Ris och säd

Tillsätt vatten resp. vätska i det angivna förhållandet. Till exempel 1:1,5 betyder att det till 100 g ris skall tillsättas 150 ml vätska.

### Bakning och grillning

Använd bara originaltillbehör.

### Tillagning på en fals

Använd de falsar, som anges i inställningstabellerna.

### Tillagning på två falsar

Använd CircoTherm varmluft. Plåtar du sätter in tillsammans måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

### Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

### Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

### Långpanna eller bakplåt

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

### Bakplåtspapper

Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.

**Rekommenderade inställningsvärden**






I tabellen hittar du optimal ugnsfunktion för olika maträtter. Temperatur och tillagningstid beror på livsmedlets mängd, typ och kvalitet. Det är därför tabellen anger inställningsintervall. Försök först med de lägre värdena. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in ett högre värde nästa gång, om det behövs.

Inställningsvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. Förvärm du ugnen blir tiderna några minuter kortare.

Vissa rätter kräver förvärmning och det finns angivet i tabellen. Ställ inte in mat och tillbehör i ugnen förrän förvärmningen är klar.





























Om du använder egna recept kan du försöka hitta en liknande maträtt i tabellen.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Pizzaläge
-  Brödbakläge
- Grill  stor grilllyta
-  Ångning

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Grönsaker, färska</b>						
Ångkoka kronärtskocka, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	30-35
Ångkoka blomkål, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	25-35
Ånga broccolibuketter	Ångkokningsbehållare	3		100	-	7-8
Ånga gröna bönor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	18-25
Ånga morotsslantar	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-20
Ånga skivad kålrabbi	Ångkokningsbehållare	3		100	-	20-25
Ångkoka purjolök i ringar	Ångkokningsbehållare	3		100	-	8-10
Ångkoka majscolvar	Terrinform	3		100	-	30-40
Ångkoka rödbetor, hela	Ångkokningsbehållare	3		100	-	43-50
Ångkoka rödkål i strimlor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	30-35
Ångkoka vit sparris	Ångkokningsbehållare	3		100	-	7-15
Ångkoka spenat	Ångkokningsbehållare	3		100	-	2-3
Ångkoka zucchini i skivor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	3-4
<b>Grönsaker, frysta</b>						
Spenat	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-25
Blomkål	Ångkokningsbehållare	3		100	-	5-8
Gröna bönor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	6-10
Broccoli	Ångkokningsbehållare	3		100	-	6-10
Ärtor	Ångkokningsbehållare	3		100	-	2-15
Morötter	Ångkokningsbehållare	3		100	-	4-6
Brysselkål	Ångkokningsbehållare	3		100	-	8-12
Blandgrönsaker, 1 kg	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-15
<b>Grönsaksrätter</b>						
Grillgrönsaker	Långpanna	4		275	-	10-15
Ångkoka grönsakstimbäl	Portionsformar	2		100	-	50-70
<b>Potatis</b>						
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		160-180	-	45-60
Bakpotatis, halverade	Långpanna	3		180-190	1	40-50
Skalpotatis, hel	Ångkokningsbehållare	3		100	-	35-45
Kokpotatis, tärnad	Ångkokningsbehållare	3		100	-	20-25
Kroppkakor	Ångkokningsbehållare	3		95	-	20-25

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Potatisprodukter, frusna</b>						
Potatisrösti	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Potatispiroger, fyllda	Långpanna	3		190-210	-	20-30
Kroketter	Långpanna	3		200-220	-	25-35
Pommes frites	Långpanna	3		190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 nivåer	Långpanna + bakplåt	3+1		190-210	-	30-40
<b>Ris</b>						
Basmatiris 1:1,5	Flata fat	3		100	-	20-30
Långkornigt ris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	20-30
Råris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	35-45
Förvällt ris, 1:1,5	Flata fat	3		100	-	15-20
Risotto, 1:2	Flata fat	3		100	-	25-35
<b>Säd</b>						
Couscous, 1:1	Flata fat	3		100	-	6-10
Hirs hel, 1:2,5	Flata fat	3		100	-	25-35
Polenta/mannagryn, 1:5	Flata fat	3		100	-	7-10
Korngryn, 1:3	Flata fat	3		80-100	-	20-45
Gröna linser, 1:2	Flata fat	3		100	-	35-50
Bönor, vita, blötlagda; 1:2	Ångkokningsbehållare	3		100	-	65-75
Mannagrynsjärpar	Ångkokningsbehållare	3		95	-	6-10
<b>Ägg</b>						
Äggkaka av 2 ägg	Öppen form	2		80	-	14-16
Ägg, hårdkokta	Ångkokningsbehållare	3		100	-	10-12
Ägg, löskokta	Ångkokningsbehållare	3		100	-	5-8

## Dessert

Med din enhet kan du enkelt laga olika desserter.

### Göra yoghurt

Ta ut tillbehör och ställningar ur ugnsutrymmet. Ugnsutrymmet ska vara tomt. Öppna inte luckan när funktionen är igång.

- Värm upp 1 liter mjölk (fetthalt 3,5%) till 90°C på plattan och låt svalna till 40°C. För H-mjölk räcker det att värma upp till 40°C.
- Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpskall).
- Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie.
- Ställ kopporna eller glasburkarna på ugnsbotten och ställ in som tabellen anger.
- När du är klar låter du yoghurten svalna i kylskåpet.

### Laga risgrynsgröt

- Väg upp riset och tillsätt 2,5-faldiga mängden mjölk.
- Häll upp ris och mjölk max. 2,5 cm högt i en skål. För stora mängder kan du också använda långpannan.

- Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.
- Rör om efter tillagningen. Resterande mjölk sugs snabbt upp.

### Kompott

Väg frukten, tillsätt ca 1/3 av vattnet. Smaka av med socker och kryddor. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

### Crème caramel och crème brûlée

Fyll smeten 2-3 cm högt i portionsformarna. Placera de små formarna direkt i den perforerade ångbehållaren, storlek XL. Något vattenbad är inte nödvändigt. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Täck livsmedel som du normalt tillagar i vattenbad med folie.

Är portionsformarna jättetjocka, så kan tillagningstiden bli längre.

### Ångnudlar

Förbered jäsdegen enligt ditt recept men utan tillagningstid. Lägg de formade kulorna i en infettad, perforerad ångbehållare, storlek XL och låt de jäsa. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

## Rekommenderade inställningsvärden

Använda ugnsfunktioner:

- ☁ Ångning
- ☐ Jäsningssläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C / jäsläge	Tillagningstid i minuter
Crème brûlée	Portionsformar	3	☁	85	20-30
Crème caramel	Portionsformar	3	☁	85	25-35
Ångnudlar	Långpanna	3	☁	100	20-30
Yoghurt	Portionsformar	Ugnsbotten	☐	1	300-360
Risgrynsgröt, 1:2,5	Långpanna	3	☁	100	35-45
Fruktkompott, 1/3 vatten	Långpanna	3	☁	100	10-20

## Menytillagning

I din enhet kan du tillaga hela menyer samtidigt utan att de tar smak av varandra eller att smaken påverkas.

Ställ först in den maträtt i matlagingsområdet som har längst tillagningstid och sätt in övriga rätter på passande tider. All mat blir färdig samtidigt.

### Ångning

Den sammanlagda tillagningstiden blir längre vid menytillagning med ånga eftersom det försvinner ut lite ånga varje gång du öppnar luckan och enheten måste värmas upp igen.

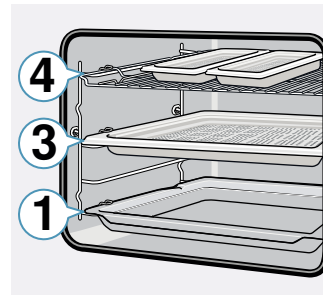
Följ anvisningarna i respektive avsnitt i detta kapitel:

- Uppvärmningstiden varierar beroende på maträtternas storlek och vikt.
- Tillagningstiden är oberoende av mängden.
- Använd formar som är ångtåliga.
- Täck soufflé med folie.
- Ställ alltid in långpannan på fals 1.

### Falsar för tillbehören

Sätt alltid in tillbehören i angiven ordningsföljd:

- Fals 4: galler med ångbehållare, storlek S
- Fals 3: ångbehållare, storlek XL
- Fals 1: långpanna



### Rekommenderade inställningsvärden

Använd uppvärmningstyp:

- ☁ Ångning

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
TK-laxfilé	ohålad ångkokningsbehållare, storlek S	4	☁	100	20
Broccoli	hålad ångkokningsbehållare, storlek XL	3	☁	100	9
Kokpotatis, tärnad	hålad ångkokningsbehållare, storlek S	4	☁	100	25

## Eco-ugnsfunktioner

CircoTherm Eco och över-/undervärme Eco är smarta ugnsfunktioner för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Maten blir delvis tillagad på restvärme. På så vis blir den saftigare och bränner inte vid så lätt. Tillagningssätt och livsmedel avgör hur mycket effekt du kan spara. Effekten försvinner om du gläntar på luckan för tidigt vid tillagning eller förvärmer.

Använd bara originaltillbehör till enheten. De är optimalt anpassade till ugnsutrymmet och ugnsfunktionerna. Ta ut alla tillbehör du inte använder ur ugnen.

Sätt in maten i kall och tom ugn. Välj en temperatur i intervallet 125-200°C för CircoTherm Eco och i

intervallet 150-250°C för över-/undervärme Eco. Håll luckan stängd vid tillagning. Tillaga bara på en fals.

Ugnsfunktionen CircoTherm Eco används för att beräkna effektförbrukningen i varmluftsläge samt för energieffektivitetsklassen. Ugnsfunktionen över-/undervärme Eco används för att beräkna effektförbrukningen i vanligt läge.

### Tillbehör

Tänk på att alltid använda passande tillbehör och att du för in dem med rätt ända först.

### Galler

Sätt in gallret med den öppna sidan mot ugnsluckan och nedböjningen nedåt. Ställ alltid formar på gallret.

**Långpanna eller bakplåt**

Sätt försiktigt in långpannan eller bakplåten ända tills det tar stopp, med den avfasade sidan mot ugnsluckan.

**Bakformar och porslin**

Mörka bakformar av metall passar bäst. Därigenom kan du spara upp till 35 procent energi.

Formar av rostfritt stål eller aluminium reflekterar värme som en spegel. Ickereflekterande formar av emalj, värmeståligt glas eller beskiktade gjutna aluminiumformar är bättre lämpade.

Ljusa plåtformar, keramikformar eller glasformar förlänger baktiden och kakan blir inte lika jämnt gräddad.

**Bakplåtspapper**

Använd ett bakplåtspapper som klarar den angivna temperaturen. Klipp alltid till bakplåtspapperet så att det passar.



**Rekommenderade inställningsvärden**


























Här hittar du uppgifter för de olika rätterna med CircoTherm Eco och över-/undervärme Eco.




Temperatur och baktid beror på typ av deg samt degvolym. Därför anges inställningszoner. Försök först med de lägre värdena. En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in ett högre värde nästa gång om det behövs.

**Anvisning:** Baktider kan inte snabbas på med högre temperaturer. Kakor och bakverk skulle bara vara gräddade på utsidan, men inte färdiga inuti.

Använda ugnsfunktioner:

-  CircoTherm Eco
-  Över-/undervärme Eco

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Kakor i form</b>					
Sockerkaka i form	Krans-/formbrödsform	2		140-160	60-80
Tårtbotten (sockerkaka)	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Tårtbotten, 2 ägg	Tårtbottenform	2		150-170	20-30
Biskvibotten, 3 ägg	Springform Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Biskvibotten, 6 ägg	Springform Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Sockerkaka med jäst	Hög sockerkaksform	2		150-170	50-70
<b>Kakor på plåt</b>					
Sockerkaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		150-170	25-40
Mördegskaka med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		170-180	25-35
Rulltårta	Bakplåt	3		180-190	15-20
Vetelängd, vetekrans	Bakplåt	3		160-170	25-35
Vetebröd med torr garnering/fyllning	Bakplåt	3		160-180	15-20
<b>Småkakor</b>					
Muffins	Muffinsplåt	2		160-180	15-25
Småkakor	Bakplåt	3		150-160	25-35
Smördegskakor	Bakplåt	3		170-190	20-35
Petit-choux	Bakplåt	3		190-200	40-50
Småkakor	Bakplåt	3		140-160	15-30
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150	30-45
Mindre, jästa bakverk	Bakplåt	3		160-180	25-35
<b>Bröd &amp; småfranska</b>					
Blandbröd, 1,5 kg	Formbrödsform	2		200-210	35-45
Focaccia	Långpanna	3		240-250	20-25
Småfranska, söta, färska	Bakplåt	3		170-190	15-20
Småfranska, färska	Bakplåt	3		180-200	20-30
<b>Kött</b>					
Fläskstek utan svål, t.ex. nacke, 1,5 kg	Öppen form	2		180-190	120-140
Nötstek, 1,5 kg	Kärl med lock	2		200-220	140-160
Kalvstek, 1,5 kg	Öppen form	2		170-180	110-130

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
<b>Fisk</b>					
Fisk, ångkokt, hel 300 g, t.ex. forell	Kärl med lock	2		190-210	25-35
Fisk, ångkokt, hel 1,5 kg, t.ex. lax	Kärl med lock	2		190-210	45-55
Fiskfilé, opanerad, ångkokt	Kärl med lock	2		190-210	15-25

## Akrylamid i livsmedel

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter,

t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd eller konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter	
Allmänt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.</li> <li>■ Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.</li> <li>■ Tjocka, omfångsrika livsmedel innehåller mindre akrylamid.</li> </ul>
Bakning	Med över-/undervärme, max 200° C. Varmluft max. 180° C.
Småkakor	Med över-/undervärme, max 190° C. Varmluft max. 170° C. Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid.
Pommes frites i ugnen	Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager. Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

## Anpassad tillagning

Anpassad tillagning är långsam tillagning på låg temperatur. Därför kallas det även lågtemperaturkokning.

Anpassad tillagning passar perfekt för alla finare kötttyper (t.ex. fina delar av nöt, kalv, gris, lamm eller fågel), som ska tillagas rosa eller till "precis genomstekt". Köttet blir mycket saftigt och mörkt.

Din fördel: du får större frihet att planera menyn, det är inga problem att varmhålla kött gjort med anpassad tillagning. Under tillagningen behöver du inte vända på köttet. Under tillagning ska ugnsluckan vara stängd för att skapa en jämn temperatur.

Använd endast färskt och hygieniskt kött utan skador och ben. Putsa bort senor och fettkappa ordentligt. Fett ger en kraftig bismak vid anpassad tillagning. Du kan även använda kryddat eller marinerat kött. Använd inte upptinat kött.

Du kan skära upp köttet direkt efter anpassad tillagning. Det behöver inte vila. Köttet blir rosa inuti tack vare den speciella tillagningsmetoden, men det betyder inte att det är rått eller otillräckligt tillagat.

**Anvisning:** En tidssatt tillagningstid med sluttid är inte möjlig med ugnsinställningen anpassad tillagning.

## Formar

Använd grunda formar, t.ex. en serveringstallrik av porslin eller glas. Sätt in formen i ugnen för att värma upp den.

Ställ den öppna formen på galler på fals 2.

Ytterligare information finns bland tipsen för anpassad tillagning i anslutning till inställningstabellerna.


Din enhet har en inställning för anpassad tillagning. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat. Låt ugnen värmas upp ordentligt tillsammans med formen i ca. 15 minuter.


På stekhällen bryner du på köttet på alla sidor på hög värme, även ändarna. Lägg sedan genast upp det på den förvärmade formen. Ställ in formen med köttet i ugnen igen och påbörja anpassad tillagning.

## Rekommenderade inställningsvärden

Temperatur för anpassad tillagning och tillagningstid beror på köttets storlek, tjocklek och kvalitet. Därför anges inställningszoner.

Använd uppvärmningstyp:

-  Anpassad tillagning

Maträtt	Kärl	Fals	Ugns-funktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i min
<b>Fågel</b>						
Ankbröst, rosa à 300 g	Öppet kärl	2		6-8	90*	45-60
* Förvärmning						



Maträtt	Kärl	Fals	Ugnsfunktion	Stektid i min	Temperatur i °C	Tillagningstid i min
Kycklingsbröstfilé, à 200 g, genomstek	Öppet kärl	2		4	120*	45-60
Kalkonbröst, utan ben, 1 kg, genomstek	Öppet kärl	2		6-8	120*	110-130
<b>Fläskkött</b>						
Fläskkarréstek, 5-6 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	130-180
Fläskfilé, hel	Öppet kärl	2		4-6	80*	45-70
<b>Nötkött</b>						
Oxstek (rullen), 6-7 cm tjock, 1,5 kg, genomstek	Öppet kärl	2		6-8	100*	150-180
Oxfilé, 1 kg	Öppet kärl	2		4-6	80*	90-120
Rostbiff, 5-6 cm tjock	Öppet kärl	2		6-8	80*	120-180
Nötmedaljonger/rumpstek, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		4	80*	30-60
<b>Kalvkött</b>						
Kalvstek, 4-5 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	80-140
Kalvstek, 7-10 cm tjock, 1,5 kg	Öppet kärl	2		6-8	80*	140-200
Kalvfilé, hel, 800 g	Öppet kärl	2		4-6	80*	70-120
Kalvmedaljonger, 4 cm tjocka	Öppet kärl	2		4	80*	30-50
<b>Lammkött</b>						
Lammsadel, utan ben, à 200 g	Öppet kärl	2		4	80*	30-45
Lammbog, utan ben, medium, 1 kg uppbounden	Öppet kärl	2		6-8	95*	120-180
* Förvärmning						

## Tips för anpassad tillagning

Anpassad tillagning för ankbröst.	Placera ankbröset kallt i en panna och bryn först skinnsidan. Efter den anpassade tillagningen bryner du på så ytan blir fräsigt, i 3 till 5 minuter.
Kött som tillagas så här är inte lika varmt som kött som är stekt på vanligt sätt.	Förvärm tallrikarna och servera såsarna mycket varma så att det stekta köttet inte svalnar för snabbt.

## Torkning

Det går utmärkt att torka livsmedel med CircoTherm. Med denna typ av konservering koncentreras aromämnen genom att vattnet avlägsnas.

Använd bara frukt, grönsaker och örter utan skador och skölj dem noggrant. Lägg ut bakplåtspapper på gallret. Låt frukten droppa av ordentligt och torka av den.

Skär den eventuellt i jämnstora bitar eller tunna skivor. Lägg oskalad frukt på fatet med skärytan uppåt. Tänk på att frukt och svamp inte ska ligga på varandra på gallret.

Skär grönsaker fint och blanchera dem sedan. Låt de blancherade grönsakerna torka något och lägg ut dem jämnt fördelat på gallret.

Torka örter med stjälk. Lägg örterna jämnt fördelat och i små högar på gallret.

Använd följande falsar för torkning:

- 1 galler: fals 3
- 2 galler: fals 3+1


Vänd frukt och grönsaker med mycket vätska ofta. Lossa det du torkat från papperet direkt efter torkningen.






### Rekommenderade inställningsvärden

I tabellen hittar du inställningar för att torka olika livsmedel. Temperatur och längd beror på vilken typ av livsmedel du ska torka, hur saftiga, mogna och tjocka bitarna är. Ju längre du låter varorna torka, desto bättre konserveras de. Ju tunnare man skär, desto snabbare sker torkningen och de torkade produkterna blir smakrikare. Därför anges inställningszoner.

Om du vill torka andra livsmedel kan du orientera dig efter liknande livsmedel i tabellen.

Använd uppvärmningstyp:

- CircoTherm  varmluft

Maträtt	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i timmar
Kärnfrukt (äppelringar, 3 mm tjocka, per galler 200 g)	1-2 galler		80	5-9
Stenfrukt (plommon)	1-2 galler		80	8-10
Rotfrukter (morötter), rivna, blancherade	1-2 galler		80	5-8
Skivad svamp	1-2 galler		60	6-9
Örter, rensade	1-2 galler		60	2-6

## Konservera och safta

Din enhet kan också användas för konservering och saftning.

### Konservering

Du kan konservera frukt och grönsaker med din ugn.

#### Varning – Risk för personskador!!

Glasburkar med felaktigt konserverade livsmedel kan spricka. Följ anvisningarna vid konservering.

#### Glas

Använd bara rena och oskadade konserveringsglas. Använd bara värmetåliga, rena och oskadade gummiringar. Kontrollera först spännen och fjädrar.

**Tips:** För rengöring av glaset kan funktionen Desinficering användas.

Vid konservering i ugnen måste du se till att glasburkarna är lika stora och innehåller samma typ av livsmedel. Ugnen rymmer totalt max sex glasburkar à ½, 1 eller 1½ liter för konservering samtidigt. Använd inte större eller högre glas. Locken kan spricka.

Vidrör inte glasburkar som står i ugnen för konservering.

#### Förberedning av frukter och grönsaker

Använd bara frukt och grönsaker utan skador. Skölj dem noggrant.

Skala frukten och grönsakerna, kärna ur och skär i småbitar. Fyll upp i konserveringsglas så att det är ca. 2 cm kvar till kanten.

Frukt: Frukten i konserveringsglaset ska fyllas på med varm avskummad sockerlösning (ca. 400 ml för ett 1-litersglas). Till en liter vatten:

- ca. 250g socker till söt frukt
- ca. 500g socker till syrligare frukt

Grönsaker: Fyll konserveringsglaset med grönsakerna och kokat vatten.

Torka av kanten på burkarna, de måste vara rena. Lägg på en fuktig gummiring och ett lock på varje glas. Förslut glaset med klämmor. Ställ glaset i den perforerade ångbehållaren, storlek XL så att de inte rör vid varandra. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

#### Avsluta konserveringen

Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden. Vänta tills konserverburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.

Torka därefter ur ugnen.

#### Saftning

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

Häll därefter bären i den perforerade ångbehållaren, storlek XL och sätt på fals 2. Skjut in långpannan därunder för att fånga upp saften. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

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

Torka därefter ur ugnen.

#### Rekommenderade inställningsvärden

De angivna tiderna i inställningstabellen är riktvärden för konservering av frukt och grönsaker och för saftning av frukt. De kan påverkas av rumstemperatur, antal glas, mängd, värme och glasinnehållets kvalitet. Uppgifterna gäller 1-liters runda glas.

Använd uppvärmningstyp:

-  Ångning

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Konservering</b>					
Grönsaker, t.ex. morötter	1 liter glaskonserverburkar	2		100	30-120
Stenfrukt, .ex. körsbär, sviskon	1 liter glaskonserverburkar	2		100	25-30
Kärnfrukt, t.ex. äpplen, jordgubbar	1 liter glaskonserverburkar	2		100	25-30

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
<b>Saftning</b>					
Hallon	Ångkokningsbehållare XL	3	☁	100	30-45
Vinbär	Ångkokningsbehållare XL	3	☁	100	40-50

## Desinficera nappflaskor och hygien

Du kan mycket enkelt desinficera kärl och nappflaskor med din enhet. Metoden motsvarar vanlig sterilisering.

### Desinficera nappflaskor

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

Ställ nappflaskorna i ångbehållaren, storlek XL, så att de inte vidrör varandra. Starta programmet "Desinficera". Torka ur enheten efter desinficeringen. Torka nappflaskorna torra med ren trasa efter desinficeringen.

## Hygien

Din enhet lämpar sig för att förbereda marmelad- eller konserveringsburkar och dess lock.

Även efterbehandling av marmelad är möjlig. Det förbättrar marmeladens hållbarhet.

### Rekommenderade inställningsvärden

Använd endast felfria, rena burkar och lock. Diska dem helst först i diskmaskinen. Kärlet måste vara värme- och ångbeständigt.

De rekommenderade tiderna beror på vilka burkar som används.

Använd uppvärmningstyp:

- ☁ Ångning

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
<b>Hygien</b>					
Förbereda marmelad- eller konserveringsburkar	Ångkokningsbehållare XL	2	☁	100	10-15
Efterbehandla marmeladburkar	Ångkokningsbehållare XL	2	☁	100	15-20
Göra rena kärl sterila*	Ångkokningsbehållare XL	2	☁	100	15-20

\* Denna metod motsvarar vanlig sterilisering.

## Jäsa deg med jäsningsläge

Degen jäser betydligt snabbare på jäsläge än i rumstemperatur och den blir inte torr. Starta proceduren endast när ugnsutrymmet är helt avsvolat.

Låt alltid jästdegar jäsa två gånger. Läs instruktionerna i inställningstabellerna för första och andra jäsningsen (degjäsningsen och styckjäsningsen).

### Degjäsningsen

För degjäsningsen ställer du degbunken på gallret. Ställ in enligt anvisningarna i tabellen.

Under jäsningsen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom fuktigheten då försvinner. Täck inte över degen.

## Styckjäsningsen

Ställ bakprodukten på den nivå som anges i tabellen.

Före du påbörjar gräddningen ska ugnsutrymmet vara helt fritt från fukt.

### Rekommenderade inställningsvärden

Temperatur och jäsningsstid beror på ingrediensernas typ och mängd. Därför är uppgifterna i inställningstabellen endast riktvärden.

Använd uppvärmningstyp:

- ☁ Jäsningsläge

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Steg	Jäsläge	Tillag-ningstid i minuter
<b>Jäsdeg, söt</b>						
T.ex. bullar	Bunke	2	☁	Degjäsningsen	1	30-45
	Bakplåt	2	☁	Styckjäsningsen	1	10-20
Fettrik deg, t.ex. panettone	Bunke	2	☁	Degjäsningsen	2	40-90
	Bakplåt	2	☁	Styckjäsningsen	2	30-60

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Steg	Jäsläge	Tillag-ningstid i minuter
<b>Jäsdeg, matig</b>						
T.ex. pizza	Bunke	2	☰	Degjäsning	1	20-30
	Bakplåt	2	☰	Styckjäsning	1	10-15
<b>Bröddeg</b>						
Vitt bröd	Bunke	2	☰	Degjäsning	1	30-40
	Bakplåt	2	☰	Styckjäsning	1	15-25
Mörkt bröd	Bunke	2	☰	Degjäsning	1	25-40
	Bakplåt	2	☰	Styckjäsning	1	10-20
Småfranska	Bunke	2	☰	Degjäsning	1	30-40
	Bakplåt	3	☰	Styckjäsning	1	15-25

## Sousvide

Sousvide är vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga.

Sousvide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumbakad i en särskild, värmetålig kokpåse med kammarvakuummaskin.

Vakuumpåsens skyddshölje bevarar närings- och smakämnen. De låga temperaturerna och den direkta värmeöverföringen gör att man kontrollerat kan uppnå den kokpunkt man vill ha. Det är nästan omöjligt att överkoka maten.

### Portioner

Följ angivna mängder och bitstorlekar i inställningstabellen. Större mängder och bitar kräver anpassning av tillagningstiden. Enheten kan sousvide-tillaga max. 2 kg mat.

De angivna mängderna för fisk, kött och fågel motsvarar 1 till 2 portioner. Mängden för grönsaker och desserter är för 4 personer.

### Falsar

Du kan tillaga på upp till 2 falsar. Sätt alltid in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens. Sätt in gallret ovanför.

### Hygien

#### Varning – Hälsorisker!

Sousvide-tillagning sker med låg tillagningstemperatur. Följ alltid följande användnings- och hygienanvisningar:

- Använd bara färska livsmedel av bra och felfri kvalitet.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller matlagings-/grilltång.
- Bered hygienkritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och/eller skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslag.
- Håll kylkedjan intakt. Bryt den bara kort före livsmedelsberedningen och kylförvara sedan vaccad mat fram till tillagningen. Förvara förberedd mat max. 24 timmar.

- Maten är avsedd att ätas direkt. Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

**Tips:** Eftersom det finns bakterier på i stort sett alla livsmedelsytor, så kan du doppa vaccad, otillagad mat max. 3 sekunder i kokande vatten för att döda dem. Då är dina ingredienser hygieniskt väl förberedda med låg bakteriehalt för sousvide-tillagning. Sedan lägger du in vakuumpåsen i ugnsutrymmet för sousvide-tillagning av maten.

### Vakuumpåsen

Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning.

Använd bara vakuumpåsen en gång. Använd den inte flera gånger.

Tillaga inte maten i påsarna du köpt dem i (t.ex. portionsförpackad fisk). De påsarna är inte avsedda för sousvide-tillagning.

### Vaccning

Vacca maten med kammarvakuummaskin som ger 99%-igt vakuum. Det krävs för att få jämn värmeöverföring och perfekt slutresultat.

**Anvisning:** Ställ vakuumpåsen i en behållare, t.ex. måttbägare, och vik ned påskanten 3 - 4 cm för påfyllning.

Kontrollera att påsvakuomet är intakt före tillagning. Tänk på följande:

- Det ska inte finnas någon/knappt någon luft i vakuumpåsen.
- Svetsförslutningen ska vara OK.
- Det får inte finnas hål på vakuumpåsen. Använd inte stektermometer.
- Lägg inte kött- eller fiskbitar på varandra.
- Vacca grönsaker och desserter så platta som möjligt.
- Det är viktigt att vakuumpåskanten inte är full med livsmedelsrester vid förslutningen om den ska fungera som den ska.

Är du tveksam, lägg i ny vakuumpåse och vacca om.

Vacca livsmedlen max. 1 dag före tillagning. Det är enda sättet att förhindra att livsmedlen läcker gaser (t.ex. grönsaker), vilket påverkar värmeöverföringen, eller att matens struktur blir förändrad, vilket påverkar tillagningsprocessen.

### Livsmedelskvalitet

Kvaliteten på slutresultatet beror till 100% på ursprungsvarornas egenskaper. Använd bara färska kvalitetslivsmedel. Det är enda sättet att få ett säkert, gott slutresultat.

### Så här gör du

Vakuumbälgningen bevarar smaken. Tänk bara på att din normala mängd smaksättare som t.ex. kryddor, örter och vitlök kan påverka smaken mycket mer resp. intensivt. Så börja med hälften av det du är van vid.

När du använder kvalitetsvaror räcker det ofta med en liten klick smör, lite salt och peppar i vakuumpåsen. Oftast räcker livsmedlets naturliga, intensifierade arom för att ge en smakupplevelse.

Ingredienserna påverkar tillagningen av maten

- Salt och socker kortar tillagningstiden
- Sura livsmedel som t.ex. citron och ättika gör maten fastare
- Alkohol eller vitlök ger maten en oönskad bismak

Lägg inte vaccad mat på vartannat eller för tätt på gallret. Livsmedlen ska inte ha kontakt för att få jämn värmefördelning. Sätt alltid in långpannan på fals 1 för att samla upp droppande kondens.

### Obs!

#### Risk för stomskador

Använd bara en full vattentank till sousvide-tillagning. Fyll inte vattentanken en andra gång, det ger för stor vattenansamling på ugnsbotten. Vattnet kan rinna ut ur ugnsutrymmet.

Tillagningen av livsmedlen i inställningstabellen är dimensionerad för en full vattentank.

Generellt sett gäller följande maxtillagningstid med full vattentank beroende på temperaturen:

Temperatur i °C	Maxtillagningstid i min.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

### ⚠ Varning – Risk för skällning!!

Det blir ansamlingar av varmt vatten på vakuumpåsen vid tillagning. Lyft vakuumpåsen försiktigt med grytlapp, så att det varma vattnet rinner ned i långpannan. Ta sedan ut vakuumpåsen försiktigt med grytlappar.

Låt ugnsutrymmet svalna innan du sedan torkar upp vattnet på ugnsbotten med svamp.

Torka av vakuumpåsen utvändigt, lägg i ren skål och klipp upp. Håll allt tillagat och vätskan i skålen. Du kan göra sås på skyn eller marinaden.

### Så här kan du slutföra sousvide-tillagningen:

**Kött:** bryn på hastigt några sekunder på varje sida i het panna. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.






Viktigt: torka av köttet med hushållspapper innan du lägger det i den heta oljan, så slipper du fettstänk.




















**Grönsaker:** bryn på i panna för att få fram steksmaken. Du kan även smidigt smaka av eller blanda med andra ingredienser.

**Fisk:** krydda och ös med varmt smör.

Bryn på längre om livsmedlet inte blir tillräckligt tillagat i sousvide-tillagningen.

Servera maten på förvärmade tallrikar och helst med varm sås eller varmt smör eftersom sousvide-tillagningen sker på så pass låg temperatur.

Livsmedel	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Tips/råd
<b>Kött</b>					
Kalvbiffar, medium, 2 cm tjocka	Galler + långpanna		60	80	Vacca med smör och rosmarin.
Nötbiff (rostas, ryggbiff etc.), medium, 2 - 3 cm tjock	Galler + långpanna		58	90	
Nötbiff (rostas, ryggbiff etc.), medium, 2 - 3 cm tjock	Galler + långpanna		62	80	
Oxfile, bit, medium, 3 - 4 cm tjock	Galler + långpanna		58	100	
Oxfile, bit, medium, 3 - 4 cm tjock	Galler + långpanna		62	90	
Fläskmedaljonger (à 80 g)	Galler + långpanna		63	75	Vacca med smör och färsk basilika.
Lammrygg, benfri	Galler + långpanna		58	50	Vacca med lite salt, smör och timjan.
<b>Fågel</b>					
Ankbröst (à 350 g)	Galler + långpanna		62	70	Snitta skinnet, salta och peppra köttsidan och vacca med lite apelsinscest.
Kycklingbröst (à 250 g)	Galler + långpanna		65	60	Vacca med smör, lite salt och timjan.

Livsmedel	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Tips/råd
<b>Fisk</b>					
Torsk (å 140 g)	Galler + långpanna		58	25	Vacca med smör och lite salt.
Hällflundra/piggvar (å 150 g)	Galler + långpanna		58	30	
Gös (å 140 g)	Galler + långpanna		60	20	
<b>Grönsaker</b>					
Blomkål (500 g)	Galler + långpanna		85	40 - 50	Vacca med vatten, smör, salt och muskot.
Champinjoner, kvartade (500 g)	Galler + långpanna		85	20 - 25	Vacca med smör, rosmarin, lite vitlök och salt.
Endiver, halva (4 - 6 st.)	Galler + långpanna		85	40 - 45	Vacca med apelsinjuice, socker, salt, smör och timjan.
Grön sparris, hel (600 g)	Galler + långpanna		85	20 - 30	Blanchera före vaccningen, så förblir den vackert grön. Vacca med smör, lite socker och peppar.
Morotsslantar, 0,5 cm (600 g)	Galler + långpanna		90	70 - 80	Vacca med apelsinjuice, curry och smör.
Potatis, skalad och klyftad (800 g)	Galler + långpanna		95	35 - 45	Vacca med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader.
Körbärstomater, hela eller delade (500 g)	Galler + långpanna		58	25 - 35	Blanda röda och gula körbärstomater. Vacca med olivolja, salt och socker.
Pumpa, 2 x 2 cm-tärningar (600 g)	Galler + långpanna		90	25 - 35	Tillagningstiden kan variera beroende på pumportsorten.
Zucchini, 1 cm-skivor (600 g)	Galler + långpanna		85	25 - 30	Vacca med olivolja, salt och timjan.
Socketärter, hela (500 g)	Galler + långpanna		85	5 - 10	Vacca med smör och salt.
<b>Dessert</b>					
Ananas, 1,5 cm-skivor (400 g)	Galler + långpanna		85	70 - 80	Vacca med smör, honung och vanilj.
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor (2 - 4 st.)	Galler + långpanna		85	15 - 25	Vacca med kolasås. Tillagningstiden kan variera beroende på äppelsorten.
Bananer, hela (2 - 4 st.)	Galler + långpanna		65	20 - 25	Vacca med smör, honung och vaniljstäng.
Päron, skalade, klyftade (2 - 4 st.)	Galler + långpanna		85	25 - 35	Söta med honung eller socker.
Kumquats, delade (12 - 16 st.)	Galler + långpanna		85	75 - 80	Skölj av med varmvatten, dela och kärna ur. Vacca med smör, vaniljstäng, honung och aprikosmarmelad.
Vaniljsås (0,5 l)	Galler + långpanna		80	15 - 25	Blanda samman 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, skrapet från en vaniljstäng och vacca.

## Upptining

Upptiningsnivån passar bra för att tina djupfryst frukt, grönsaker och bakvaror. Använd ugnsinställning 4D-varmluft för att tina upp bakprodukter. Fågel, kött och fisk är bäst att tina upp i kylskåpet.

Ta ut det frusna livsmedlet ur förpackningen innan du tinar det.

Lägg djupfryst frukt och grönsaker i den perforerade ångbehållaren, storlek XL och skjut in långpannan därunder. På så sätt blir inte livsmedlet stående i upptiningsvattnet och droppande vätska fångas upp. Vid djupfrysta livsmedel, där vätskan i livsmedlet skall behållas, som t.ex. spenat används långpannan eller ett porslinskärl på gallret.



Lägg bakvaror direkt på gallret.

**Rekommenderade inställningsvärden**

Tiderna i tabellen är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet, frystemperatur (-18°C) och egenskaper. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

**Tips:** Platta eller portionsförpackade matvaror tinar snabbare än om de är i block.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Upptiningsläge

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Bröd, småfranska</b>					
Bröd & småfranska allmänt	Bakplåt	2		50	40-70
<b>Kakor</b>					
Kaka, saftig	Bakplåt	2		50	70-90
Kaka, torr	Bakplåt	2		60	60-75
<b>Frukt, grönsaker</b>					
Frukt och bär	Ångkokningsbehållare	3		30-40	10-15
Grönsaker	Ångkokningsbehållare	3		40-50	15-50

**Värma på**

Med ugnsställningen Uppvärmning blir maträtter varsamt varma med ångkokningshjälp. Då både smakar de och ser ut som nylagade. Du kan även värma upp gårdagens bakverk på samma sätt.

Använd fat som är så platta, vida och temperaturlåga som möjligt. Kalla fat gör att uppvärmningen går långsammare.

Helst ska du bara värma mat som är av samma typ och storlek. Om inte det är möjligt måste tiden anpassas efter de ingredienser som kräver den längsta uppvärmningstiden.

Täck inte över maten under uppvärmningen.

Lägg maten i en form på galler, eller direkt på gallret på fals 2.

Under processen får inte ugnsluckan öppnas, eftersom det försvinner mycket ånga då.

**Rekommenderade inställningsvärden**

I tabellen hittar du den bästa inställningen för olika maträtter. Tidsangivelserna är riktvärden. Tidsåtgången beror på ugnformen, såväl som livsmedlets kvalitet, temperatur och typ. Det finns tidsintervall angivna. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.



Tabellvärdena gäller för mat som ställs in i kall ugn. För vissa rätter är det nödvändigt att förvärma, vilket är angivet i tabellen.

Ta ut alla tillbehör som inte ska användas ur ugnen. Så får du det bästa tillagningsresultatet och sparar energi.

Använd uppvärmningstyp:

-  Regenerering

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Grönsaker, kylda</b>					
1 kg	Öppen form	2		120-130	15-25
250 g	Öppen form	2		120-130	5-15
<b>Rätter, kylda</b>					
Tallriksrätt, 1 portion	Öppen form	2		120-130	15-25
Soppe, gryta, 400 ml	Öppen form	2		120-130	10-25
Tillbehör, t.ex. nudlar, klimp, potatis, ris	Öppen form	2		120-130	8-25
Gratänger, t.ex. lasagne, potatisgratäng	Öppen form	2		120-140	10-25
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
<b>Bakverk</b>					
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		150-160*	10-20
Pastejer (vol au vents)	Galler	2		180*	4-10
* Förvärm					

Maträtt	Tillbehör / kärl	Fals	Ugns-funktion	Temperatur i °C	Tillag-ningstid i minuter
<b>Bakverk, fruset</b>					
Pizza, gräddad	Galler	2		170-180*	5-15
Småfranska, baguette, gräddade	Galler	2		160-170*	10-20
* Förvärm					

## Varmhållning

Med inställningen Varmhållning kan du hålla mat varm. Med hjälp av de olika fuktnivåerna kan du undvika att redan färdiglagad mat blir torr.

Täck inte över maten.

Varmhåll inte färdiglagad mat i mer än två timmar. Tänk på att vissa maträtter fortsätter att bli genomkokta under varmhållningen. Täck inte över maten.

De olika ångnivåerna lämpar sig för varmhållning av:

- Nivå 1: Stekt mat
- Nivå 2: Gratänger och tillbehör
- Nivå 3: Grytor och soppor



## Provrätter

Tabellerna är framtagna av provningsinstitut för att underlätta tester av enheten.

Enligt EN 60350-1.

### Bakning

Bakverk som du sätter in tillsammans på plåtar eller i formar måste inte nödvändigtvis bli färdiga samtidigt.

Gräddning på två falsar:

- Långpanna: fals 3  
Bakplåt: fals 1
- Former på gallret  
första gallret: fals 3  
andra gallret: fals 1

Gräddning på tre falsar:

- Bakplåt: fals 4
- Långpanna: fals 3
- Bakplåt: fals 1

### Äppelpaj med lock

Äppelpaj på en fals: ställ mörka springformar omlott.




Äppelpaj på två falsar: ställ mörka springformar omlott över varandra.

Kakor i springformar av tunn plåt: baka med över- och undervärme på en fals. Använd långpanna i stället för galler och ställ springformarna i den.

### Anvisningar
















- Inställningsvärdena gäller när man ställer i en ouppvärmad ugn.
- Följ anvisningarna om förvärmning i tabellerna. Inställningsvärdena gäller inte snabbuppvärmning.
- Välj till att börja med de lägre angivna temperaturerna för att baka.

Använda ugnsfunktioner:

- CircoTherm  varmluft
-  Över-/undervärme
-  Pizzaläge

Ångintensitets- steg visas som tal i tabellen:

- 1 = låg
- 2 = medel
- 3 = hög

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Ångintensitet	Tillagningstid i minuter
<b>Gräddning</b>						
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor	Bakplåt	3		140-150*	-	25-40
Spritskakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		140-150*	-	30-40
Spritskakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		130-140*	-	35-55
Småkakor	Bakplåt	3		160*	-	20-30
Småkakor	Bakplåt	3		150*	-	25-35
Småkakor, 2 falsar	Långpanna + bakplåt	3+1		150*	-	25-35
Småkakor, 3 falsar	Bakplåtar + långpanna	4+3+1		140*	-	35-45
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Tårtbotten med vatten, utan fett	Springform Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Tårtbotten med vatten, utan fett, 2 falsar	Springform Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformor Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Äppelpaj med lock	2x svartplåtsformor Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Äppelpaj med lock, 2 falsar	2x svartplåtsformor Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						
** Förvärm, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen						

## Ångning

Skjut in långpannan under den perforerade ångbehållaren, storlek XL, om detta anges i tabellen. Den fångar upp droppande vätska.

Falsnivåer vid ångning på en fals (använd högst 2,5 kg):

- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 3

Falsnivåer vid ångning på två falsar (använd högst 1,8 kg per fals):

- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 4
- Perforerad ångbehållare, storlek XL: fals 3

Använd uppvärmningstyp:


-  Ångning



Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Ånga</b>					
Ärter, frusna, två behållare	2 st ångkokningsbehållare XL + långpanna	4+3+1		100	**
Broccoli, färsk, 300 g	Ångkokningsbehållare XL	3		100*	7-8***
Broccoli, färsk, en behållare	Ångkokningsbehållare XL	3		100*	7-8***
* förvärm					
** Kontrollen är slutförd när 85 °C har uppnåtts i den svalaste punkten (se IEC 60350-1)					
*** En jämförbar tillagningsgrad mellan referensprov och huvudprov uppnås om referensprovet tillagas i 5 minuter (framställt enligt beskrivningen i IEC 60350-1).					

## Grilla

Sätt dessutom in långpannan. Den fångar upp köttsaften och håller ugnsutrymmet rent.

Använd uppvärmningstyp:

- Grill  stor grillyta

Maträtt	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
<b>Grillning</b>					
Rosta bröd*	Galler	4		275	4-6
Hamburgare, 12 st.**	Galler	4		275	25-30
* Förvärm inte					
** Vänd efter 2/3 av tiden					





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001383945  
990712  
SV