

SIEMENS

Ångkokare

CD634GB.1

siemens-home.com/welcome

sv Bruksanvisning

Register
your
product
online

Innehållsförteckning

	Bestämmelser för användningen	4
	Viktiga säkerhetsanvisningar!	4
	Skadeorsaker	5
	Återvinning	6
	Spara energi	6
	Återvinning	6
	Lär dig enheten	7
	Kontroller	7
	Kontroller	7
	Display	8
	Menyn ångning	8
	Ugnsfunktionsmenyn	8
	Mer information	8
	Ugnsfunktioner	9
	Tillbehör	9
	Medföljande tillbehör	9
	Sätta in tillbehör	9
	Extratillbehör	10
	Före första användning	10
	Före första användning	10
	Första användningen	10
	Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet.	11
	Rengöra tillbehör	11
	Använda maskinen	11
	Slå på och av enheten	11
	Slå på eller avbryta funktion	11
	Fylla på vattentanken	12
	Ställa in ugnsfunktion och temperatur	12
	Efter varje användning	13
	Tidsfunktioner	13
	Timer	13
	Tillagningstid	14
	Färdigtid	14
	Maträtter	15
	Välja och ställa in maträtter	15
	Anvisningar till maträtterna	15
	Tabell	16
	Barnspärr	17
	Slå på och av	17
	Grundinställningar	17
	Ändra inställningar	17
	Lista med inställningar	17
	Ställa klockan	18

	Rengöring	18
	Rengöringsmedel	18
	Avkalkning	19
	Haka av och hänga på luckan	20
	Ta ur och sätta i luckglasen	20
	Rengöra ugnstegarna	21
	Hur åtgärda fel?	22
	Felsökningstabell	22
	Byta ugnslampa	23
	Byta lampglas eller tätningar	23
	Byta lucktätning	23
	Service	24
	E- och FD-nummer	24
	Tabeller och tips	24
	Tillbehör	24
	Kärl:	24
	Tillagningstider och -mängder	24
	Fördela livsmedlet jämnt	24
	Tryckkänsliga livsmedel	24
	Menytillagning	24
	Grönsaker	25
	Tillbehör och baljväxter	25
	Fågel och kött	26
	Fisk	26
	Soppingredienser, övrigt	27
	Desserter, kompott	27
	Värma på mat	28
	Upptining	28
	Jäsa deg	28
	Saftning	28
	Konservering	29
	Djupfrysta produkter	29
	Provrätter	30

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

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 8 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 9

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnutrymmet 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 ugnutrymmet.
- Det kan strömma ut varm ånga vid användning. Undvik kontakt med ventilationsöppningarna. Håll barnen borta.

Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.
- 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.
- Vattnet i ånginsatsen är fortfarande hett när du slår av. Töm inte ånginsatsen direkt efter att du slagit av. Låt enheten svalna före rengöring.
- Het vätska kan skvimpas över när du tar ut tillbehöret. Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

Varning – Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Brännbara vätskor kan börja brinna i det varma ugnutrymmet (explodera). Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Fyll bara på vatten eller vår rekommenderade avkalkningslösning i vattentanken.

⚠ Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten 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 högtrycksvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

 Skadeorsaker**Obs!**

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: placera inga tillbehör direkt på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Håll ugnsbotten och ånginsats rena. Den ackumulerade värmen kan skada enheten. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- Formar: formarna måste vara värme- och ångbeständiga.
- 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 opererande långpannan under. Den fångar upp droppande vätska.
- 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.
- Jättesmutsig tätning: om tätningen är jättesmutsig, så stänger inte luckan ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador. Håll tätningen ren. → "Rengöring" på sidan 18
- 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.
- Skötsel: enhetens ugnsutrymme är gjort i rostfritt kvalitetsstål. Fel skötsel kan ge korrosion i ugnsutrymmet. Följ skötselråden och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen. Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten svalnat.
- Hett vatten i vattentanken: hett vatten kan skada pumpen. Fyll bara vattentanken med kallvatten.
- Avkalkningslösning: var försiktig så att du inte håller avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor. Risk för ytskador! Om det händer, skölj 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.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- 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.



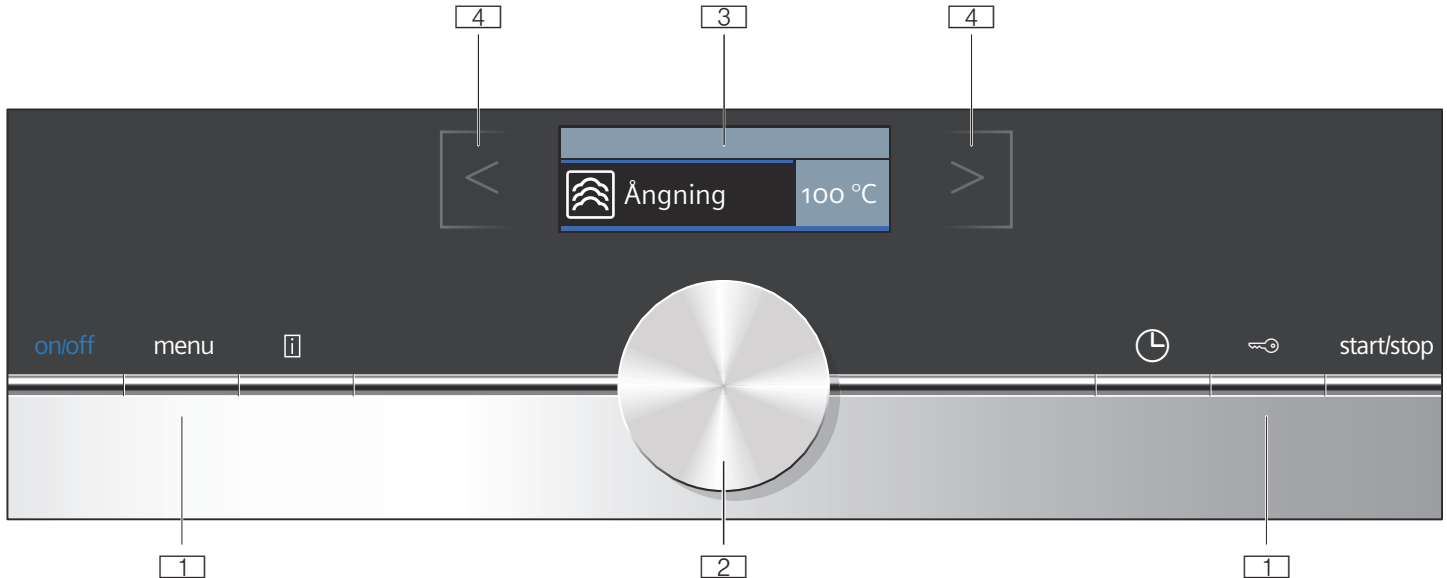
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 Knappar**
Knapparna vänster och höger om vredet är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta.
- 2 Vred**
Vredet går att vrida både åt vänster och höger.
- 3 Display**
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på displayen.
- 4 Pekfält**
Det sitter givare under pekfälten vänster < och höger > om displayen. Tryck till på resp. pil för att välja funktionen.

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuella inställningar på displayen.

Kontroller

Du kan ställa in enheten smidigt och direkt med kontrollerna.

Knappar och pekfält

Här är en kort förklaring till de olika knapparna och pekfälten.

Knappar	Betydelse
on/off	Slår på och av enheten
menu	Meny
i	Information
⌚	Tidsfunktioner
🔑	Barnspärr
start/stop	Slår på, av och pausar funktionen
Pekfält	
<	Fältet vänster om displayen
>	Fältet höger om displayen

Vred

Vredet ändrar ugnsfunktioner och inställningsvärden du fått upp på displayen.

De flesta menyalternativ som t.ex. ugnsfunktionerna börjar om från början efter sista punkten. Temperaturer kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimal eller maximal temperatur.

Display

Displayen är uppbyggd så att du kan läsa av uppgifterna med en blick.

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text på mörk bakgrund.


Statusraden

Statusraden sitter upptill på displayen. Där kommer klockan och inställda tidsfunktioner.

Temperaturövervakning





Temperaturövervakningens staplar visar ugnens uppvärmningsfaser.

Uppvärmningskontroll	Uppvärmningskontrollen visar ugnens temperaturökning. När alla staplar är fyllda, så är det optimalt att sätta in maten.
Restvärmeindikering	Linjen under statusraden när enheten är avindikerar restvärmen i ugnsutrymmet. Indikeringen slocknar när temperaturen sjunker under ca 60°C.

Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen. Du kan kolla aktuell temperatur vid uppvärmning med .

Menyn ångning

Enheten har olika ugnsfunktioner. Du får upp menyn ångning direkt när du slår på enheten, där hittar du ugnsfunktionerna.

Ångfunktion	Temperatur	Användning
 Ångning	30-100°C	För grönsaker, fisk, tillbehör, saftning av frukt samt blanchering
 Värma på	80-100°C	För tallriksupplägg Maten får en skonsam uppvärmning. Ångan gör att maten inte blir torr
 Jäsa deg	30-50°C	För jäsdeg Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
 Upptining	30-60°C	För frukt och grönsaker Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappar inte formen

Förslagsvärden


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

Ugnsfunktionsmenyn

Menyn är uppdelad på olika ugnsfunktioner. Du kan snabbt ställa in den funktion du vill ha.

Ugnsfunktion	Användning
Ångning → "Använda maskinen" på sidan 11	Ställ in och slå på lämplig ångfunktion.
Maträtter	Ånga mat.
Avkalkning	Kalka av vattenledningssystemet.
Inställningar → "Grundinställningar" på sidan 17	Du kan anpassa enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra. Tryck på . Du får upp anvisningen i några sekunder.

Många anvisningar kommer upp automatiskt, t.ex. för bekräftelse, som uppmaning eller varning.

Ugnsfunktioner

Vissa funktioner 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.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Är luckan öppen mer än 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.

Kylfläkt

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir ugnen överhettad.

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

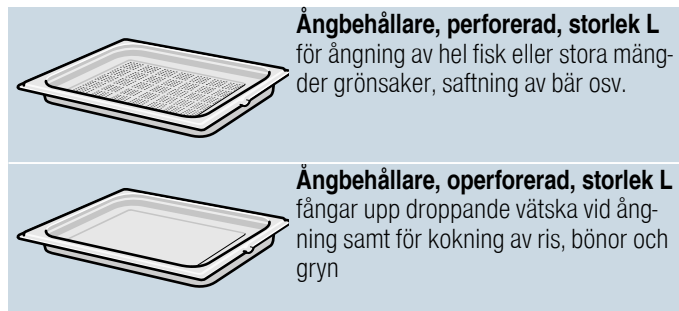
Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 17

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:



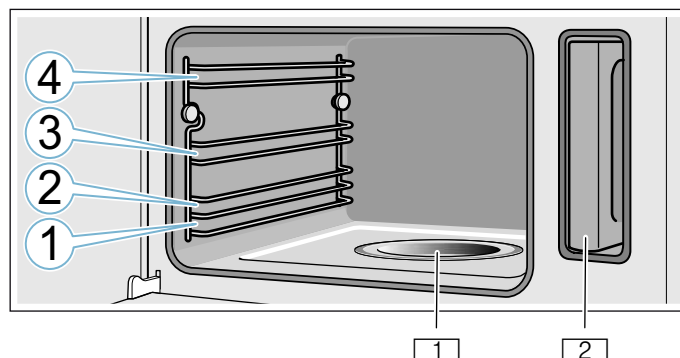
Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

Sätta in tillbehör

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

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



- 1 Ångsatsen
- 2 Vattentanken i tankutrymmet

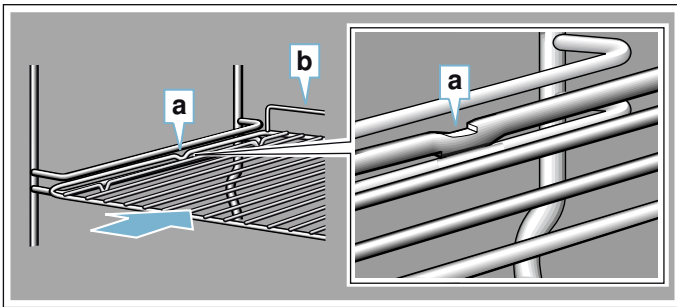
Obs!

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

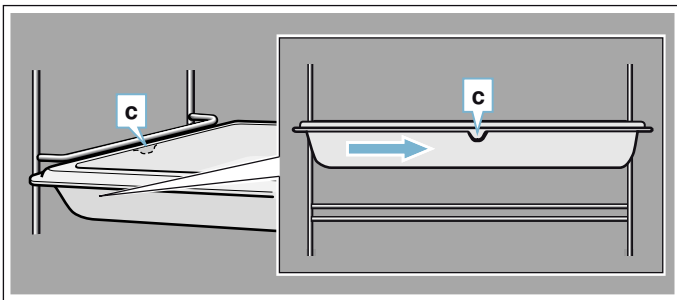
Snäpplägena

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

Du måste se till så att snäppfästet **a** pekar nedåt och att gallrets skyddsbygel **b** är vänd bakåt/uppåt när du sätter i gallret.



Du måste se till så att snäppfästet **c** pekar nedåt när du sätter i ångbehållare.



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 24

Extratillbehör
Ångbehållare, perforerad, storlek S
Ångbehållare, operererad, storlek S
Ångbehållare, perforerad, storlek L
Ångbehållare, operererad, storlek L
Galler till systemångkokare
Porslinsbehållare, operererad, storlek S
Porslinsbehållare, operererad, storlek L
Dekorlister
Täcker stombotten och enhetens bottenplatta.

Före första användning

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

Före första användning

Fråga vattenverket vilken vattenhårdhet ledningsvattnet har före första användning.

Du måste ställa in rätt vattenhårdhetsintervall för att enheten ska kunna påminna dig när det är dags att kalka av.

Obs!

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

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.

Vattenhårdhet	Inställning
0	0 avhärdat
1 (upp till 1,3 mmol/l)	1 mjukt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 medel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hårt
4 (över 3,8 mmol/l)	4 mycket hårt

Första användningen

Anvisningar

- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst. → "Grundinställningar" på sidan 17
- Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott.

Ställa in språk

1. Välj det språk du vill ha med vredet.
2. Tryck till på >. Du får upp nästa inställning.

Ställa klockan

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på >.

Ställa in datum

1. Ställ in dag, månad och år med vredet.
2. Tryck till på >. Du får upp nästa inställning.

Ställa in vattenhårdhet

1. Vrid vredet åt höger tills du får upp "Vattenhårdhet".
2. Tryck till på > för att bekräfta.
Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen.

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

Kalibrera enheten och rengör ugnsutrymmet innan du lagar mat första gången med enheten.

Kalibrera enheten och rengöra ugnsutrymmet

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. frigolitkulor 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).
- Det går inte öppna ugnsluckan vid kalibrering. Då avbryter kalibreringen.

1. Slå på enheten med on/off.
2. Fyll vattentanken. → "Fylla på vattentanken" på sidan 12
3. Ställ in angiven ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid och slå på funktionen.

Inställningar	
Ugnsfunktion	Ångning 
Temperatur	100°C
Tillagningstid	20 minuter

4. Slå av enheten med on/off.
5. Vänta tills ugnen har svalnat.
6. Rengör de glatta ugnsytorna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa.
7. Töm vattentanken och torka ur ugnen. → "Efter varje användning" på sidan 13

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 eller nedkoppling. Du behöver alltså 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.

⚠ 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 skållning!!

Vattnet i ånginsatsen är fortfarande hett när du slår av. Töm inte ånginsatsen direkt efter att du slagit av. Låt enheten svalna före rengöring.

Slå på och av enheten

Du måste slå på enheten för att ställa in den.

Undantag: barnspärren och timern går att slå på när enheten är av.

Displayindikeringar och -anvisningar som t.ex. restvärmeindikering för ugnen syns även när enheten är av.

Slå av enheten när du inte använder den. Enheten slår av automatiskt om du inte använt den på ett tag.

Slå på enheten

Slå på enheten med on/off-knappen. on/off över knappen får blå belysning.

Du får upp Siemens-loggan på displayen och sedan en ugnsfunktion och temperatur.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna vilken ugnsfunktion som ska komma upp när du slår på.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off-knappen. Belysningen över knappen slocknar.

Inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan på displayen.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten.

Slå på eller avbryta funktion

Tryck på start/stop om du vill slå på funktionen eller avbryta pågående funktion. Avbryter du funktionen så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Vill du radera alla inställningar, tryck på on/off.

Om du öppnar luckan när funktionen är på, så pausar den. Stäng luckan, så fortsätter funktionen.

Fylla på vattentanken

När du öppnar luckan, ser du vattentanken till höger. Fyll vattentanken innan du slår på funktionen.

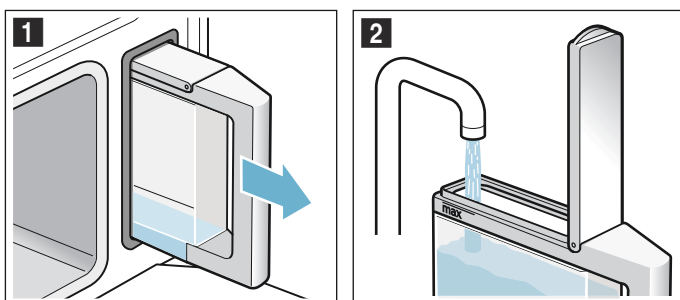
Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet.
→ "Grundinställningar" på sidan 17

Obs!

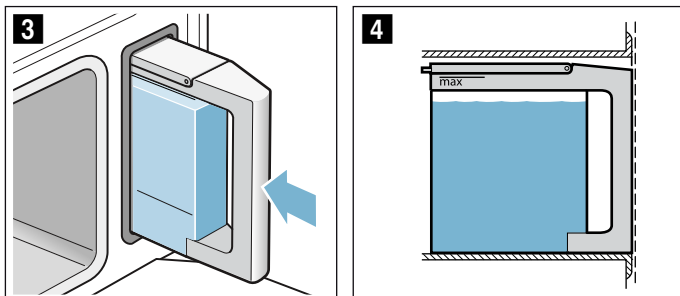
Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

Fyll vattentanken före användning:

1. Öppna luckan.
2. Ta ut vattentanken ur tankutrymmet (bild 1).
3. Fyll vattentanken med kallvatten upp till maxmarkeringen. (bild 2).



4. Sätt på tanklocket och se till så att det snäpper fast.
5. Sätt i den fyllda vattentanken (bild 3).
6. Kontrollera så att vattentanken är inskjuten ordentligt i tankutrymmet (bild 4).



7. Stäng luckan.
Vattentanken är fylld. Du kan slå på funktionen.

Fylla på vattentanken

Du får upp en uppmaning att fylla vattentanken på displayen när den är tom. Funktionen pausar.

1. Öppna försiktigt luckan till enheten.
2. Ta ur och fyll vattentanken.
3. Sätt i vattentanken och stäng luckan.
4. Slå på funktionen.
Funktionen fortsätter.

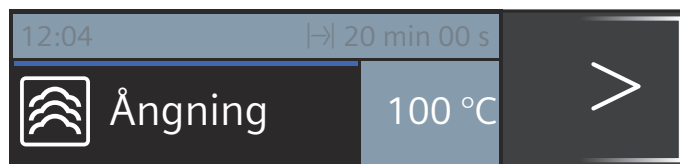
Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Enheten ger dig funktions- och temperaturförslag på displayen när du slår på. Du kan dra igång inställningen direkt med start/stop.

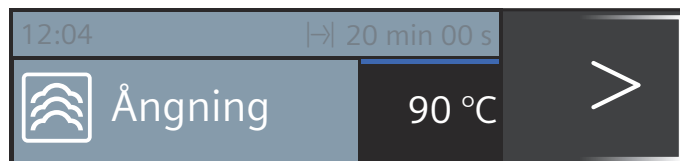
Övriga inställningar ändrar du som bilderna visar.

Exempel: 15 minuters ångning på 90°C

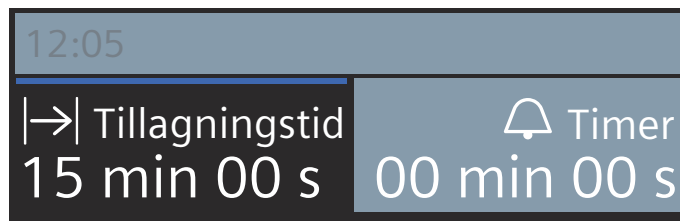
1. Ändra ugnsfunktion med vredet.



2. Hoppa till temperaturen med pilen >.
3. Ändra temperaturen med vredet.



4. Byt till Tillagningstid med ⊖.
5. Ändra tillagningstiden med vredet.



6. Tryck på start/stop.



Du får upp inställd ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid på displayen.

Efter varje användning

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.

Det finns fukt och smuts kvar i ugnsutrymmet efter användning. Rengör och torka ur efter varje användning. Töm dessutom vattentanken efter varje användning.

Torka ugnen

Varning – Risk för skållning!!

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

1. Lämna luckan på glänt tills enheten har svalnat.
2. Ta bort smuts i ugnsutrymmet direkt.
3. Torka ur det avsvalnade ugnsutrymmet och ångsatsen ordentligt med disksvampen och eftertorka med en mjuk trasa.
4. Torka av skåpfronterna ordentligt om det finns kondens på dem.

Töm vattentanken




Töm och torka ur vattentanken efter varje ångning.

Obs!


- Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken blir skadad.
 - Maskindiska inte vattentanken! Vattentanken blir skadad.
1. Öppna luckan.
 2. Ta ur och töm vattentanken.
 3. Torka av tanklockstättning och tankutrymme ordentligt.
 4. Sätt tillbaka vattentanken i tankutrymmet.
 5. Stäng luckan.

Tidsfunktioner

Enheten har olika tidsfunktioner.



Tidsfunktion	Användning
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Enheten ger signal när inställd tid går ut.
 Tillagningstid	Enheten ger signal när inställd tillagningstid går ut. Enheten slår av automatiskt.
 Färdig	Ställ in en tillagnings- och färdigtid. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.

Anvisningar


- Du kan ställa in tillagningstider upp till 1 timme i 1-minuterssteg.
Du kan ställa in tillagningstider över 1 timme i 5-minuterssteg.
- Du kan ställa in max. 23 timmar och 59 minuter.
- Enheten ger signal när tidsfunktionen går ut.
- Du kan få upp och kolla infon kort på displayen med .

Timer



Du kan ställa timern närsomhelst, även när enheten är av. Den kan vara igång parallellt med andra tidsinställningar och har egen signal. På så sätt hör du om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut. Du kan ställa in max. 24 timmar.

1. Tryck på .
2. Ställ in timern med vredet.
Timern går igång inom några sekunder.
Du får upp  för timern och tidsnedräkningen till vänster på statusraden.



När tiden har gått ut

Enheten ger signal. Du får upp "Timertiden har gått ut" på displayen. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta timern

Öppna tidsfunktionsmenyn med  och återställ tiden. Stäng menyn med .


Ändra timertiden

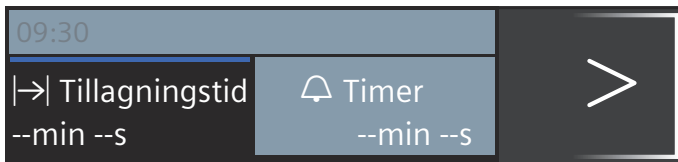
Öppna tidsfunktionsmenyn med  och ändra timertiden inom ett par sekunder. Slå på timern med .

Tillagningstid

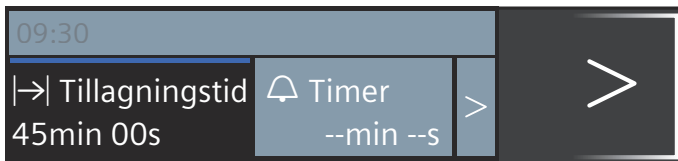
Ställer du in en tillagningstid för maten, så slår funktionen av automatiskt när tiden går ut. Ugnsuppvärmningen slår av.


Förutsättning: du har ställt in ugnsfunktion och temperatur.

1. Tryck på .
Du får upp tidsfunktionsmenyn.




2. Välj tillagningstid med vredet.





3. Slå på med start/stop.
Tillagningstiden  räknar ned på statusraden.


Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .

Avbryta tillagningstiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med  och återställ tillagningstiden. Funktionen slår av. Stäng menyen med .

Ändra tillagningstiden


Öppna tidsfunktionsmenyn med . Ändra tillagningstiden med vredet.

Färdigtid

Om du flyttar färdigtiden, se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

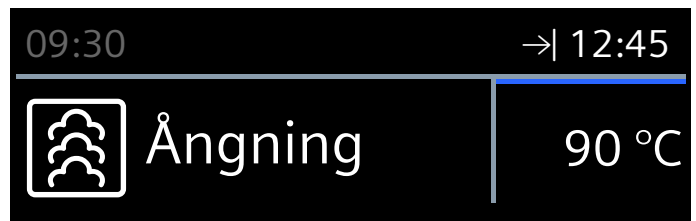
Förutsättning: inställd funktion har inte gått igång ännu. Det finns en inställd tillagningstid. Tidsfunktionsmenyn  är öppen.


Exempel i bilden: ställ in maten i ugnen 9:30. Den tar 45 minuter och är färdig 10:15. Du vill att den ska vara klar 12:45.

1. Använd pilen  och gå till "→| Färdig".
2. Ställ in färdigtiden med vredet.




3. Bekräfta med start/stop.



Ugnen är nu i standbyläge. Du får upp  och färdigtiden på statusraden. Funktionen går igång vid rätt tidpunkt. Tillagningstiden räknar ned på statusraden.

Tillagningstiden har gått ut

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med .

Ändra eller avbryta färdigtiden

Du kan inte ändra färdigtiden med vredet när du slagit på. Vill du radera alla inställningar, tryck på on/off.

Maträtter

Ugnsfunktionen Maträtter gör det smidigt att laga mat. Enheten väljer optimala inställningar åt dig.

Välja och ställa in maträtter

1. Tryck på menu.
2. Välj Maträtter med vredet.
3. Tryck till på >.
4. Välj den mat du vill ha med vredet.
5. Tryck till på >.
6. Ställ in vikten med vredet.
7. Tryck till på >.

Anvisning: Du får upp information om falsar, formar osv.
8. Slå på med start/stop.

Du blir guidad igenom inställningarna för den mat du valt. Tryck bara till på >.

Anvisning: Enheten säger till om ugnen är för varm för maten du valt.

Inställningen är avslutad

Enheten ger signal. Ugnsuppvärmningen slår av. Du kan slå av signalen tidigare med ☹.

Du kan förlänga tillagningstiden om du inte är nöjd med slutresultatet. Tryck till på Låt gå klart. Du får upp ett förslag på tillagningstid som du kan ändra.

Är du nöjd med slutresultatet, tryck till Klar. Du får upp Smaklig måltid på displayen.

Avbryta inställning

Tryck på on/off. Alla inställningar är raderade. Nu kan du göra nya inställningar.

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter. Vill du flytta färdigtiden, se tidsfunktioner. → "Tidsfunktioner" på sidan 13

Har du ställt in en färdigtid, så slår displayen om till väntetid. Du får upp tiden när funktionen är klar på statusraden. Inställningarna går inte att ändra. Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Anvisningar till maträtterna

Alla program är avsedda för tillagning på en viss fals. Slutresultatet kan variera beroende på maträtternas storlek och kvalitet.

Formar

Använd de formar som vi rekommenderar. De har använts vid utprovning av recepten. Använder du andra formar kan det påverka slutresultatet.

Använder du den perforerade ångbehållaren bör du sätta in den opererade ångbehållaren på fals 1. Den fångar upp droppande vätska.

Mängd/vikt

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

Totalvikten måste ligga inom det förinställda viktintervallet.

Tillagningstid

De första minuterna kan enheten ändra visad tillagningstid eftersom uppvärmningstiden t.ex. beror på temperaturen på livsmedlet och vattnet.

Tillaga grönsaker

Krydda grönsakerna efter tillagningen.

Tillaga gryn/linser

Väg och tillsätt rätt mängd vatten:

Basmatiris 1:1,5

Couscous 1:1

Råris 1:1,5

Gröna linser 1:2

Rör om i grynen efter tillagning. Resterande vatten suggs snabbt upp.

Ånga kycklingbröst

Lägg inte kycklingbrösten på varandra i formen.

Ånga fisk

Smörj den perforerade långpannan när du lagar fisk.

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

Göra yoghurt

Värm upp mjölken på håll till 90°C. Låt svalna till 40°C. Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C. Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpstemperatur).

Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie. Ställ kopporna eller glasburkarna i en ångbehållare och ställ in som tabellen anger. Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.

Laga risgrynsgröt

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

Laga fruktkompott

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

Desinficera nappflaskor

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

Ställ nappflaskorna i den perforerade ångbehållaren; de ska inte ha kontakt med varandra.

Torka nappflaskorna torra med ren trasa efter desinficeringen. Metoden motsvarar vanlig kokning.

Koka ägg

Picka äggen före tillagning. Lägg inte äggen på varandra.

Tabell

Följ anvisningarna till maträtterna.

Maträtt	Anmärkingar	Tillbehör	Fals
Ånga blomkålsbuketter*	jämnstora buketter	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Ånga broccolibuketter*	jämnstora buketter	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Ånga gröna bönor*	-	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Ånga morotsslantar*	ca 3 mm tjocka slantar	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Ånga frusen grönsaksmix	-	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Skalpotatis*	medelstor, Ø 4-5 cm	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Basmatiris	max. 0,75 kg	operforerad ångbehållare	2
Råris	max. 0,75 kg	operforerad ångbehållare	2
Couscous	max. 0,75 kg	operforerad ångbehållare	2
Gröna linser	max. 0,55 kg	operforerad ångbehållare	2
Värma på tillagade tillbehör		operforerad ångbehållare	2
Ånga färskt kycklingbröst	Totalvikt 0,2-1,5 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Ånga färsk fiskfilé	max. 2,5 cm tjock	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Ånga hel färsk fisk	0,3 - 2 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Yoghurt i glas	-	Glas + operforerad ångbehållare	2
Risgrynsgröt	-	operforerad ångbehållare	2
Fruktkompott*	-	operforerad ångbehållare	2
Desinficera nappflaskor*		operforerad ångbehållare	2
Löskokta ägg*	Ägg storl. M, max. 1 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1
Hårdkokta ägg*	Ägg storl. M, max. 1,8 kg	perforerad + operforerad ångbehållare	3 1



* Det går att lägga in en färdigtid för maträtten

Barnspärr

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

Slå på och av

Du kan slå på och av barnspärren när enheten är på och av.

Tryck ca 4 sekunder på . Du får upp en anvisning om att bekräfta på displayen samt  på statusraden.

Anvisning: Du kan slå av ugnen med on/off även om barnspärren är på.

Grundinställningar

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

Ändra inställningar

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
Du får upp ugnsfunktionsmenyn.
3. Välj Inställningar med vredet.
4. Tryck till på >.
5. Ändra värdet med vredet.
6. Hoppa till nästa inställning med pilen >, ändra om det behövs.
7. Spara genom att trycka på menu.
Du får upp slänga eller spara på displayen.

Lista med inställningar

Listan innehåller alla grundinställningar och ändringsalternativ. Displayen visar bara de inställningar som gäller just din enhet och ditt utförande.

Du kan ändra följande inställningar:

Inställning	Alternativ
Välj språk	Det finns flera språk att välja bland
Tid	Ställa klockan
Datum	Ställa in aktuellt datum
Vattenhårdhet	0 (avhärdat) 1 (mjukt) 2 (medel) 3 (hårt) 4 (mycket hårt)
Ljudsignallängd	Kort (30 s) Medel (1 m) Lång (5 m)
Knappton	Av (knappton vid on/off ligger kvar) På
Displayljusstyrka	5-lägesinställning
Klockdisplay	Digital Av
Belysning	På vid användning Av vid användning
Funktion när du slår på	Ångning Huvudmeny Maträtter
Nattläge	Av På (displayen blir dämpad mellan 22:00 och 05:59)
Logga	Indikeringar Dölj

Fläktefergångstid	Rek. Minimum
Fabriksinställningar	Återställ Återställ inte

Anvisning: Ändrar du inställningarna språk, knappon och displayljusstyrka blir de aktiverade direkt. Övriga inställningar kräver att du sparar först.

Ställa klockan

Du ställer klockan i grundinställningarna.

Exempel: ställa om klockan från sommar- till vintertid.

1. Tryck på on/off.
2. Tryck på menu.
3. Välj Inställningar med vredet.
4. Tryck till med pilen > på Klocka.
5. Ställ klockan med vredet.
6. Tryck på menu.
Du får upp spara eller slänga på displayen.

Strömavbrott

Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter längre strömavbrott.

Välj språk, ställ klocka och datum igen.

Rengöringsmedel

Enhetens exteriör (med aluminiumfront)	Diskmedel och varmvatten - eftertorka med mjuk trasa. Milt fönsterrengöringsmedel - torka aluminiumfronten i sidled, utan att trycka, med mjuk fönstertrasa eller luddfri mikrofiberduk
Enhetens exteriör (med rostfri front)	Diskmedel och varmvatten - eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Hos kundservice och återförsäljare finns specialmedel för rostfritt.
Ugnens interiör, med ånginsats	Varmt vatten och diskmedel, eller ättikslösning – använd den medföljande rengöringssvampen eller en mjuk diskborste. Obs! Ugnen kan rosta inuti Använd inte skurbollar eller -svampar.
Vattentank	Använd diskmedel och varmvatten – diska inte i diskmaskin!
Tankschakt	Torka torrt efter varje användning
Tätning till vattentankens lock	Torka av efter varje användning
Ugnsstegar	Se kapitlet Rengöra ugnsstegarna
Luckor	Se kapitlet Rengöra luckorna Obs! Ytskador Eftertorka luckorna när de har tvättats av med glasputs. Annars kan du få fläckar på luckorna som inte går att ta bort.
Lucktätning	Varmvatten och diskmedel.
Tillbehör	Blötlägg i varmt vatten och diskmedel. Rengör med diskborste eller -svamp eller maskindiska. Vid missfärgning på grund av stärkelsrika livsmedel (t.ex. ris), rengör med ättikslösning.

Rengöring

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

Varning – Risk för kortslutning!

Rengör inte enheten med högtryckstvätt eller ångtvätt.

Obs!

Skador på ytskiktet

Använd aldrig

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

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

Obs!

Skador på ytskiktet

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

Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten svalnat.

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

Använd inga hårda skurbollar eller putsdukar.

Rengöringssvamp

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

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

Mikrofiberduk

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

Avkalkning

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

Avkalkningen består av flera moment. Du måste köra igenom alla moment helt. Sedan är enheten klar att använda igen.

Anvisning: Trycker du till på on/off under avkalkningen, så avbryter enheten funktionen och slår av. Du måste köra 2 sköljningar när du slår på enheten igen, så att du får bort resterna av avkalkningslösningen från enheten. Eheten är spärrad för annan användning tills andra sköljningen är klar är.

- Kalka av (ca 30 minuter), töm sedan ånginsatsen och fyll på vattentanken igen
- 1:a sköljningen (20 sekunder), töm sedan ånginsatsen
- 2:a sköljningen (20 sekunder), torka sedan ur restvattnet

Vattenhårdenheten 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.

1. Blanda 3 dl vatten och 0,6 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
2. Ta ur vattentanken och håll i avkalkningslösningen.
3. Skjut in vattentanken med avkalkningslösningen ordentligt.
4. Stäng luckan.
5. Tryck på on/off.
6. Tryck på menu.
7. Vrid på vredet tills du får upp "Avkalkning".
8. Slå på avkalkningen med start/stop. Återstående tid räknar ned på statusraden. Eheten ger signal när återstående tid går ut.

1:a sköljningen

1. Ta bort avkalkningslösningen ur ånginsatsen med den medföljande disksvampen.
2. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
3. Stäng luckan.
4. Tryck på start/stop. Eheten sköljer. 1:a sköljningen är klar efter ca 20 sekunder.
5. Öppna luckan.
6. Skölj ur disksvampen ordentligt med vatten.
7. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
8. Fortsätt med 2:a sköljningen.

2:a sköljningen

1. Ta ur och skölj vattentanken ordentligt, fyll på vatten och sätt i den igen.
2. Stäng luckan.
3. Tryck på start/stop. Eheten sköljer. 2:a sköljningen är klar efter ca 20 sekunder.
4. Ta bort restvattnet ur ånginsatsen med disksvampen.
5. Torka sedan ur ugnsutrymmet med disksvampen och torka torrt med mjuk trasa.
6. Slå av enheten. Avkalkningen är färdig och enheten är klar att använda igen.

Kalka bara av ånginsatsen

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

Den enda skillnaden:

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

Du kan även kalka av ånginsatsen manuellt.

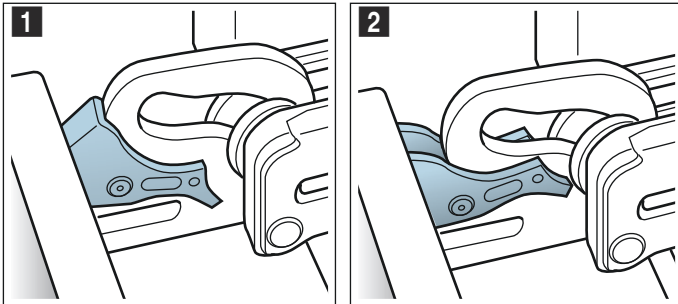
Haka av och hänga på luckan

Du kan haka av luckan vid rengöring och för att ta ur luckglasen.

Luckgångjärnen har varsin spärr.

När spärrarna är nedfällda (bild **1**) är luckan spärrad. Den går inte att ta bort.

När gångjärnsspärren är uppfälld (bild **2**) är gångjärnen säkrade. De kan inte gå ihop.



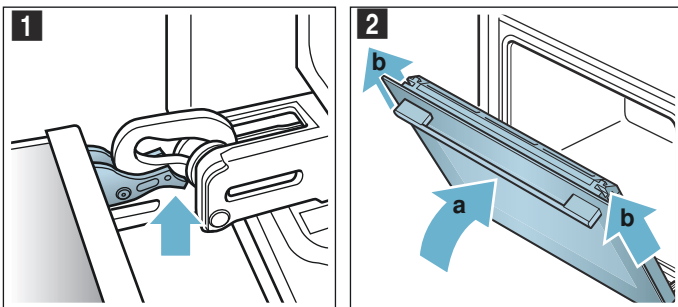
⚠ Varning

Risk för personskador!!

- Gångjärnen kan slå igen med stor kraft om de inte är säkrade. Se till så att spärrarna alltid är helt nedfällda resp. helt uppfällda när du ska haka av luckan.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Haka av luckan

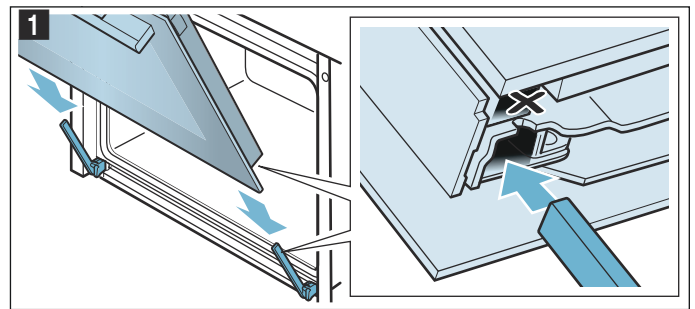
1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild **1**).
3. Stäng luckan helt **a**. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna **b** och dra upp (bild **2**).



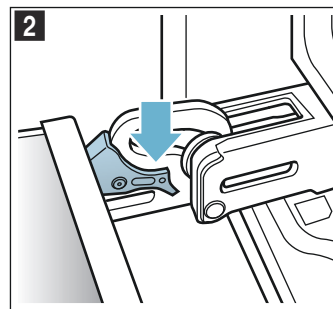
Hänga på luckan

Häng på luckan igen i omvänd ordning.

1. Se till så att du för in båda gångjärnen rakt i öppningen när du hänger på luckan (bild **1**). Lägga båda gångjärnen nedtill på ytterglaset och använd det som styrhjälp. Se till så att sätter gångjärnen i rätt öppning. Det ska gå att sätta i dem lätt och utan motstånd. Om det tar emot, kontrollera att du satt gångjärnet i rätt öppning.



2. Öppna luckan helt. Fäll in båda spärrarna igen (bild **2**).



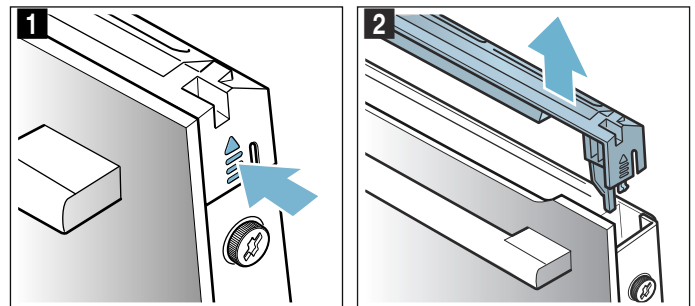
3. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

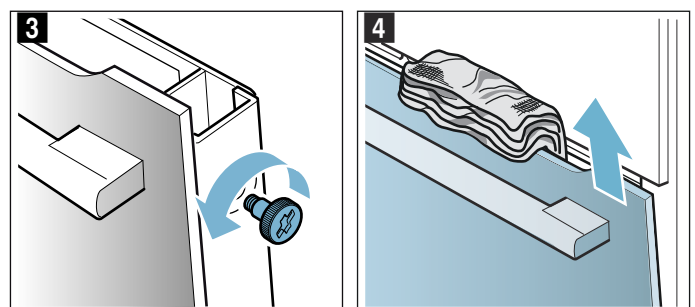
Det går att ta bort luckglasen, så du kommer åt att rengöra bättre.

Ta ur på enheten

1. Öppna luckan lite.
2. Tryck till vänster och höger på skyddet (bild **1**).
3. Ta av skyddet (bild **2B**).



4. Lossa och ta bort skruvarna till vänster och höger på luckan (bild **3**).
5. Kläm fast en hopvikt kökshandduk i luckan innan du stänger den (bild **4**). Dra upp ytterglaset och lägg med luckhandtaget ned på jämn yta.



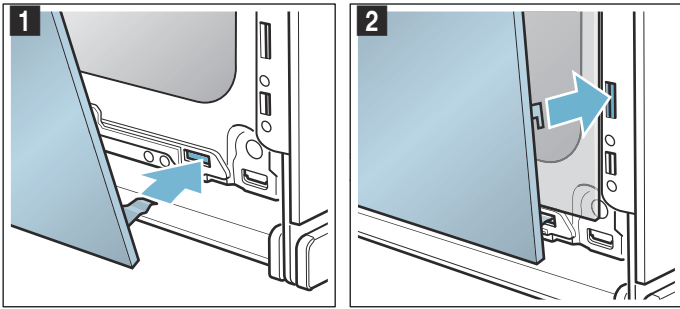
Rengör luckglasen med fönsterputs och mjuk trasa.

⚠ Varning**Risk för personskador!**

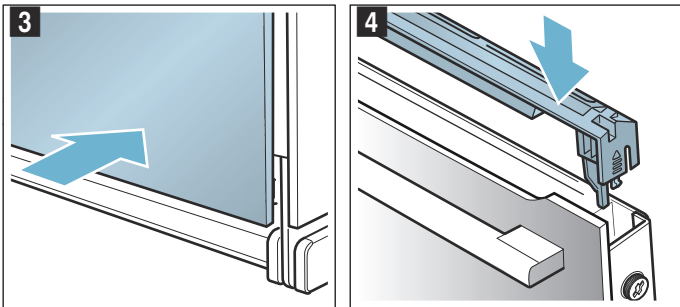
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Sätta i på enheten

1. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild **1**).
2. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mitt emot öppningen (bild **2**).



3. Tryck ned ytterglaset så att det snäpper fast (bild **3**).
4. Öppna luckan lite igen och ta bort kökshandduken.
5. Skruva i de båda skruvarna till höger och vänster igen.
6. Sätt tillbaka skyddet och tryck till så att det snäpper fast (bild **4**).



7. Stäng luckan.

Obs!

Använd inte ugnen igen förrän du kontrollerat att luckglasen sitter som de ska.

Rengöra ugnstegarna

Det går att ta ur och rengöra ugnstegarna.

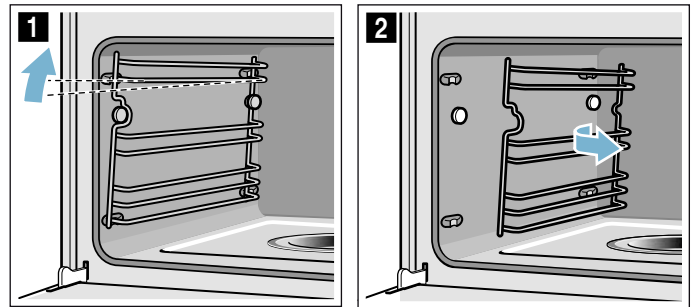
⚠ Varning – Risk för brännskador på grund av heta delar inuti ugnen!

Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat.

Ta loss ugnstegarna

Anvisning: Vrid ugnstegarna framåt så långt det går, eftersom du annars kan råka göra en buckla i sidoväggen.

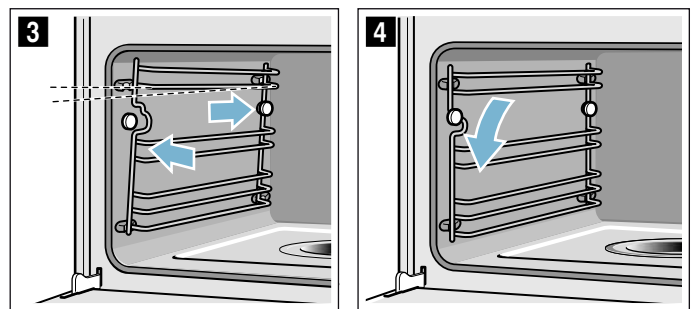
1. Tryck sedan ugnstegarna försiktigt uppåt, tills de lossnar, och lyft sedan av dem från upphängningarna (bild **1**).
2. Haka ur ugnstegarna från upphängningarna och lyft ut (bild **2**).



3. Rengör stegarna med diskmedel och disksvamp/-borste eller Maskindiska ugnstegarna.

Sätta in ugnstegarna

1. Rikta in stegarna med utbuktningen vänd uppåt.
2. Häng in ugnstegarna baktill och skjut in främre delen tills den snäpper fast (bild **3**).
3. Häng in ugnstegarna i den främre upphängningen och tryck dem nedåt tills de snäpper fast och sitter vågrätt i ugnen igen (bild **4**).



Ugnstegarna passar bara på sin egen sida.




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.

Felsökningstabell

Slå av och på enheten igen vid E-felindikeringar som t.ex. E0111. Får du upp indikeringen igen, ring service.

Fel	Möjlig orsak	Anvisning/Åtgärd
Enheten fungerar inte	Trasig säkring	Kontrollera att säkringen till enheten är OK i proppskåpet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksmaskiner fungerar
Enheten är på men kontrollerna fungerar inte, du får upp  på displayen.	Barnspärren är på	Tryck på  tills  slocknar.
Ugnen blir inte varm och du får upp "Demoläge på" på displayen	Enheten är i demoläge	Slå av säkringen i proppskåpet och slå på den igen efter ca 10 sekunder. Slå på enheten och välj "Demoläge av" i inställningarna.
Enheten går inte att slå på	Luckan är inte helt stängd	Stäng luckan
	Enheten är inte av	Slå av och på enheten igen
Enheten ber dig att torka ur ugnsutrymmet och fylla på vattentanken.	Du har haft strömavbrott eller slagit av enheten under avkalkningen	Skölj ur enheten 2 gånger när du slår på den igen
Du får upp en indikering att temperaturen är för hög på displayen när du slår på ugnsfunktionen.	Enheten har inte svalnat tillräckligt	Låt enheten svla och slå på ugnsfunktionen igen
Enheten behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp	Vattenhårdheten 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
Ånginsatsen har kokat torrt fast vattentanken är full	Vattentanken är inte ordentligt inskjuten	Skjut in vattentanken helt så att den snäpper fast
	Tilloppet till vattentanken är igensatt	Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårdhet, ändra om det behövs.
Vattentanken är tom utan vettig anledning. Det rinner över i ånginsatsen	Vattentanken är inte ordentligt stängd	Sätt på locket och se till så att det snäpper fast
	Tanklockstättningen är smutsig	Rengör tätningen
	Tanklockstättningen är trasig	Beställ ny vattentank hos service
Du får upp en uppmaning att fylla vattentanken på displayen fast den är full.	Vattentanken är inte ordentligt inskjuten	Skjut in vattentanken helt så att den snäpper fast
	Indikeringsystemet fungerar inte	Ring service
Du får upp en uppmaning att fylla vattentanken på displayen fast den inte är tom än resp. vattentanken är tom men du får inte displayindikering.	Vattentanken är smutsig. Flottörerna i nivågivaren har fastnat	Skaka och rengör vattentanken. Om de fastnade delarna inte lossnar kan du beställa en ny vattentank hos service
Du får upp "Enheten värmer upp", men enheten uppnår inte vald temperatur.	Automatkalibreringens värde är inte optimalt	Återställ enheten till fabriksinställningarna och gör om Före första användning → "Grundinställningar" på sidan 17 → "Före första användning" på sidan 10 Kalibreringen går igång automatiskt vid nästa ångning på 100 C, så att det blir mer ånga

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!

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 kommer ånga ur ventilationsöppningarna vid tillagning	Det är helt normalt	Ingen åtgärd

Byta ugnslampa

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

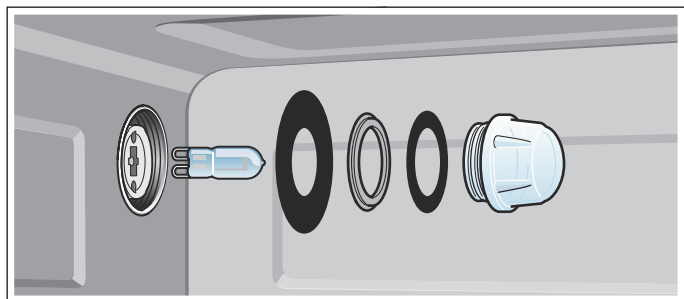
Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

1. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
2. Dra ut lampglaset åt vänster.
3. Ta ur lampen.
Sätt i ny lampa, kolla hur stiften sitter. Tryck i lampan så att den sitter ordentligt.

Obs!

Använd aldrig enheten utan lampglas och tätningar!

4. Sätt i de nya tätningarna och klämringen till lampglaset i rätt ordning.



5. Skruva fast lampglaset med tätningarna.
6. Elanslut enheten och gör om inställningen före första användning.

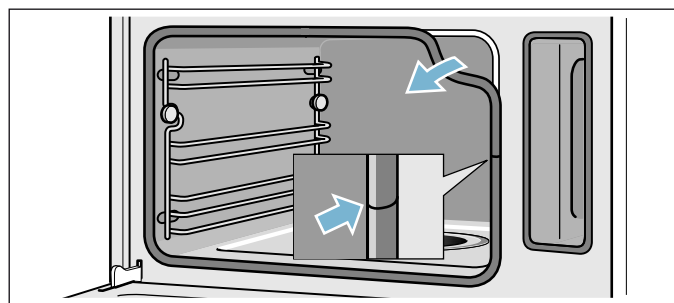
Byta lampglas eller tätningar

Du måste byta lampglas och tätningar till halogenlampan om de är trasiga. Du kan köpa nytt lampglas hos service. Ange enhetens E- och FD-nummer.

Byta lucktätning

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

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



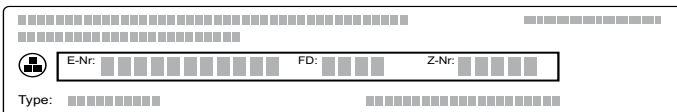
Service

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

E- och FD-nummer


Ange fullständigt serienummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan ge dig rätt råd. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.

Har din enhet ångfunktion, så sitter typskylten på höger sida bakom panelen.



The diagram shows a control panel with several fields for identification numbers. The fields are labeled 'E-Nr', 'FD', 'Z-Nr', and 'Type'. Each field is represented by a series of small squares, indicating where digits should be entered. There is also a small icon of a phone handset next to the 'E-Nr' field.

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 det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

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.

Tabeller och tips

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

I tabellerna finns flera rätter som lämpar sig för ångkokning. Här kan du se vilken funktion, vilka tillbehör och vilken temperatur och tillagningstid som passar bäst. Om inget annat anges gäller anvisningarna för tillagning utan förvärmning.

Tillbehör

Använd medföljande tillbehör.

Sätt in den perforerade långpannan ovanför den opererande vid ångkokning. Den fångar upp droppande vätska.

Kärl:

Ställ alltid formen mitt på den perforerade ångbehållaren.

Formen ska vara värme- och ångbeständig. Tillagningstiden blir längre i tjocka formar.

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

Tillagningstider och -mängder

Tillagningstiderna vid ångning beror på delarnas storlek, men är oberoende av totalmängden. Enheten kan ångkoka maximalt 2 kg.

Följ de angivna storlekarna i tabellerna. Om du ångar mindre delar kan du korta tillagningstiden, om du ångar större delar förlänger du den. Varans kvalitet och mognadsgrad påverkar också tillagningstiden. Angivna värden är bara riktvärden.

Fördela livsmedlet jämnt

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

Tryckkänsliga livsmedel

Lägg inte tryckkänslig mat för högt upp i ångbehållaren. Då är det bättre att använda 2 ångbehållare.

Menytillagning

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

Totala tillagningstiden blir längre vid menytillagning eftersom det försvinner lite ånga när du öppnar luckan, som därefter måste kompenseras.

Grönsaker

Häll grönsakerna i den perforerade ångbehållaren och sätt på fals 3. Sätt in den operforerade långpannan under på fals 1. Den fångar upp droppande vätska.

Livsmedel	Styckstorlek	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kronärtskockor	hela	perforerad + operforerad	Ångning	100	30 - 35
Blomkål	hela	perforerad + operforerad	Ångning	100	25 - 35
Blomkål	buketter	perforerad + operforerad	Ångning	100	10 - 15
Broccoli	buketter	perforerad + operforerad	Ångning	100	8 - 10
Ärtor	-	perforerad + operforerad	Ångning	100	5 - 10
Fänkål	skivor	perforerad + operforerad	Ångning	100	10 - 14
Grönsakshack	-	1,5l-form i vattenbad + galler på fals 2	Ångning	100	50 - 70
Gröna bönor	-	perforerad + operforerad	Ångning	100	20 - 25
Morötter	skivor	perforerad + operforerad	Ångning	100	10 - 20
Kålrabbi	skivor	perforerad + operforerad	Ångning	100	20 - 25
Purjolök	skivor	perforerad + operforerad	Ångning	100	6 - 9
Majs	hela	perforerad + operforerad	Ångning	100	25 - 35
Mangold*	strimlad	perforerad + operforerad	Ångning	100	8 - 10
Sparris, grön*	hela	perforerad + operforerad	Ångning	100	7 - 12
Sparris, vit*	hela	perforerad + operforerad	Ångning	100	10 - 15
Spenat*	-	perforerad + operforerad	Ångning	100	2 - 3
Romanesco	buketter	perforerad + operforerad	Ångning	100	8 - 10
Brysselkål	buketter	perforerad + operforerad	Ångning	100	20 - 30
Rödbetor	hela	perforerad + operforerad	Ångning	100	40 - 50
Rödkål	strimlad	perforerad + operforerad	Ångning	100	30 - 35
Vitkål	strimlad	perforerad + operforerad	Ångning	100	25 - 35
zucchini	skivor	perforerad + operforerad	Ångning	100	3 - 4
Socketärter	-	perforerad + operforerad	Ångning	100	8 - 12

* Förvärm enheten

Tillbehör och baljväxter

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

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

Livsmedel	Proportioner	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Skalpotatis (mellanstorlek)	-	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	35 - 45
Kokt potatis kvartad	-	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	20 - 25
Råris	1:1,5	operforerad	-	Ångning	100	35 - 45
Långkornigt ris	1:1,5	operforerad	-	Ångning	100	20 - 30
Basmatiris	1:1,5	operforerad	-	Ångning	100	20 - 30
Förvällt ris	1:1,5	operforerad	-	Ångning	100	15 - 20
Risotto	1:2	operforerad	-	Ångning	100	30 - 35
Gröna linser	1:2	operforerad	-	Ångning	100	35 - 50
Vita bönor, blöttagda	1:2	operforerad	-	Ångning	100	65 - 75
Couscous	1:1	operforerad	-	Ångning	100	6 - 10
Rostat speltvete, malt	1:2,5	operforerad	-	Ångning	100	15 - 20

Livsmedel	Proportioner	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Hirs, hel	1:2,5	operorerad	-	Ångning	100	25 - 35
Matvete, helt	1:1	operorerad	-	Ångning	100	60 - 70
Kroppkakor	-	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	95	20 - 25

Fågel och kött

Fågel

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kycklingbröst	å 0,15 kg	operorerad	2	Ångning	100	15 - 25
Ankbröst*	å 0,35 kg	operorerad	2	Ångning	100	12 - 18

* Bryn först och svep in i aluminiumfolie

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Platt rostbiff, medium*	1 kg	operorerad	2	Ångning	100	25 - 35
hög rostbiff, medium*	1 kg	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	100	30 - 40

* Bryn först och svep in i aluminiumfolie

Fläskkött

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Fläskfilé	0,5 kg	operorerad	2	Ångning	100	16 - 20
Fläskmedaljonger*	ca 3 cm tjocka	operorerad	2	Ångning	100	10 - 12
Kassler	skivad	operorerad	2	Ångning	100	15 - 20

* Bryn först och svep in i aluminiumfolie

Korv

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Wienerkorv	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	80 - 90	12 - 18
Tysk fläsk- eller kalvkorv	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	80 - 90	20 - 25

Fisk

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Dorada, hel	å 0,3 kg	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	80 - 90	15 - 25
Doradafilé	å 0,15 kg	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	80 - 90	10 - 20
Fiskterrin	form för vattenbad, 1,5 l	operorerad	2	Ångning	70 - 80	40 - 80
Forell, hel	å 0,2 kg	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	80 - 90	12 - 15

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Torskfilé	å 0,15 kg	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 90	10 - 14
Laxfilé	å 0,15 kg	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	8 - 10
Musslor	1,5 kg	operforerad	2	Ångning	100	10 - 15
Kungsfiskfilé	å 0,15 kg	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 90	10 - 20
Sjötungsrullader, fyllda		perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 90	10 - 20

Soppingredienser, övrigt

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Äggstanning	operforerad	2	Ångning	90	15 - 20
Gnocchi	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	90 - 95	7 - 10
Hårdkokta ägg (storlek M, max. 1,8 kg)	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	10 - 12
Löskokta ägg (storlek M, max. 1, kg)	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	6 - 8

Dessertes, kompott

Kompott

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

Risgrynsgröt

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

Yoghurt

Värm mjölken på hällen till 90°C. Låt svalna till 40°C.

Använder du mjölk med lång hållbarhet så räcker det att värma upp till 40°C.

Rör ned 150 g yoghurt (kylskåpstemperatur). Häll över i koppar eller små glasburkar och täck med plastfolie. Ställ kopporna eller glasburkarna i en ångbehållare och ställ in som tabellen anger.

Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.

Livsmedel	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Kroppkakor	operforerad	Ångning	100	20 - 25
Crème caramel	Små formar + perforerad	Ångning	80	15 - 20
Risgrynsgröt*	operforerad	Ångning	100	25 - 35
Yoghurt*	Portionsglas + perforerad	Ångning	40	300 - 360
Äppelkompott	operforerad	Ångning	100	10 - 15
Päronkompott	operforerad	Ångning	100	10 - 15
Körsbärkompott	operforerad	Ångning	100	10 - 15
Rabarberkompott	operforerad	Ångning	100	10 - 15
Sviskonkompott	operforerad	Ångning	100	15 - 20

* Du kan även använda ett lämpligt program (se kapitlet Programautomatik)

Värma på mat

Om du värmer på mat får du en mer skonsam uppvärmning. Den både smakar och ser ut som nylagad.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Grönsaker	operorerad ångbehållare	3	Värma på	100	12 - 15
Pasta, potatis, ris	operorerad ångbehållare	3	Värma på	100	5 - 25

Uptining

Ångfunktionen upptining passar för att tina djupfryst frukt och grönsaker. Fågel, kött och fisk tinar du bäst i kylan. Ta ut frysvaran du ska tina ur förpackningen. Lägg djupfryst frukt och grönsaker i den perforerade långpannan och sätt in den operorerade långpannan under. Då blir inte livsmedlet liggande i upptiningsvattnet och droppande vätska blir uppsamlad. Till frysvaror där vätskan ska vara kvar i

maten, som t.ex. spenat, använd operorerad långpanna eller form på gallret.

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, om det behövs.

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

Livsmedel	Mängd	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Frukt och bär	0,5 kg	perorerad + operorerad	3 1	50 - 55	15 - 20
Grönsaker	0,5 kg	perorerad + operorerad	3 1	40 - 50	15 - 50

Jäsa deg

Degen jäser avsevärt snabbare med Jäsläge än i rumstemperatur.

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

Sätt degskålen på gallret. Täck inte över degen.

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

Saftning

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

Häll bären i den perforerade ångbehållaren och sätt på fals 3. Ställ in den operorerade ångbehållaren på fals 1 för att fånga upp saften.

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

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Hallon	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	100	30 - 45
Vinbär	perorerad + operorerad	3 1	Ångning	100	40 - 50

Konservering

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

Använd bara frukt och grönsaker utan skador.

Följande livsmedel går inte att konservera med den här enheten:

Innehåll i plåtburkar, kött, fisk eller pastejsmet.

Kontrollera glasburkar, gummiringar, klämmor och fjädrar.

Gör rent gummiringar och glas ordentligt med varmt vatten. Programmet Desinficera nappflaskor passar även för rengöring av glaset.

Ställ glaset i den perforerade ångbehållaren. De får inte komma i kontakt med varandra.

Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden.

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

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

Djupfrysta produkter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

De angivna tillagningstiderna gäller vid insättning i kall ugn.

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Pasta, färsk, kylvara*	operforerad	2	Ångning	100	5 - 10
Forell	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 100	20 - 25
Laxfilé	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 100	20 - 25
Broccoli	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	6 - 10
Blomkål	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	5 - 8
Bönor	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	6 - 10
Ärtor	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	5 - 12
Morötter	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	4 - 6
Blandgrönsaker	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	6 - 10
Brysselkål	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	5 - 10

* Tillsätt lite vätska

Provrätter

Provrätter enligt standard EN 60350-1.

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

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Broccoli (ångfördelning)	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	7 - 9
Broccoli (ångeftergång)	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	7 - 9
Ärtor* (maxmängd)	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	100	5 - 12

* fördela 2,0 kg ärtor jämnt i behållaren.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG



9001001205
960707