



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Ångkokare
CDG634B.1**



BOSCH

[sv] Bruksanvisning

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
	Ugnsfunktioner	8
	Mer information	8
	Ugnsfunktioner	8
	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 funktionen	11
	Fylla på vattentanken	12
	Ställa in ugnsfunktion och temperatur	12
	Efter varje användning	13
	Tidsfunktioner	13
	Ställa in tillagningstiden	13
	Ställa in färdigtiden	14
	Ställa timern	15
	Maträtter	15
	Ställa in maträtten	15
	Anvisningar till maträtterna	16
	Tabell	16
	Barnspärr	17
	Slå på och av	17
	Grundinställningar	18
	Ändra grundinställningar	18
	Grundinställningslista	18
	Strömavbrott	18
	Ställa klockan	18

	Rengöring	19
	Rengöringsmedel	19
	Avkalkning	20
	Haka av och hänga på luckan	21
	Ta ur och sätta i luckglasen	21
	Rengöra ugnstegarna	22
	Hur åtgärda fel?	23
	Åtgärda fel själv	23
	Byta ugnslampa	24
	Byta lampglas eller tätningar	24
	Byta lucktätning	25
	Service	25
	E- och FD-nummer	25
	Tabeller och tips	26
	Tillbehör	26
	Kärl:	26
	Tillagningstider och -mängder	26
	Fördela livsmedlet jämnt	26
	Tryckkänsliga livsmedel	26
	Menytillagning	26
	Grönsaker	26
	Tillbehör och baljväxter	27
	Fågel och kött	27
	Fisk	28
	Soppingredienser, övrigt	28
	Desserter, kompott	29
	Värma på mat	29
	Upptining	29
	Jäsa deg	30
	Saftning	30
	Konservering	30
	Djupfrysta produkter	30
	Provrätter	31

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.bosch-home.com och onlineshop: www.bosch-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 skvimpa 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 runtom kan få skador. Håll tätningen ren. → "Rengöring" på sidan 19
- 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 kontrollerna är tryckkänsliga. Tryck på knappen för att bekräfta. Enheter som saknar rostfri front har också de båda pekfältsknapparna men de är inte tryckkänsliga.
- 2 Pekfält**
Det sitter givare under pekfälten. Tryck till på resp. symbol för att välja funktionen.
- 3 Vredet**
Vredet sitter så att du kan vrida det åt vänster och höger utan några begränsningar. Tryck till på det och vrid åt det håll du vill med fingret.
- 4 Display**
Du får upp aktuella inställningsvärden, alternativ eller anvisningar på displayen.

Kontroller

Kontrollerna är anpassade till enhetens olika funktioner. Du kan ställa in enheten smidigt och direkt.

Knappar och pekfält

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

Symbol	Betydelse
Knappar	
ⓘ	on/off Slå på och av enheten
▶	start/stop Slår på och pausar funktionen eller om du trycker länge (ca 3 s) avbryter den.

Kontroller

Du använder kontrollernas knappar, pekfält och vred för att ställa in de olika funktionerna på enheten. Du får upp aktuell inställning på displayen.

Översikten visar kontrollerna när enheten är på och du valt ugnsfunktion.

Yttre pekfält

⌚	Timer	Välja timer
🔒	Barnspärr	Slå på och av barnspärren genom att trycka länge (ca 4 s)
ℹ️	Information	Enheten är på: visa anvisningar Enheten är av: du får upp grundinställningarna om du trycker länge (ca 3 s)
⋮	Avkalkning	Välj Avkalkning

Inre pekfält

🍲	Ångning	Välj ugnsfunktion Ångning
🍲	Jäsläge	Välj ugnsfunktion Jäsläge
🔥	Värma på	Välj ugnsfunktion Värma på
🔥	Upptining	Välj ugnsfunktion Upptining
🌡️	Temperatur	Välja ugnstemperatur
🍴	AutoPilot	Välja maträttsfunktion med programautomatiken
🕒	Tidsfunktioner	Välja tidsfunktioner
📏	Vikt	Ange vikt i maträttsfunktionen

Pekfältet med värde som går att ändra eller som är i förgrunden på displayen lyser rött.

Vredet

Vredet ändrar inställningsvärden du fått upp på displayen.

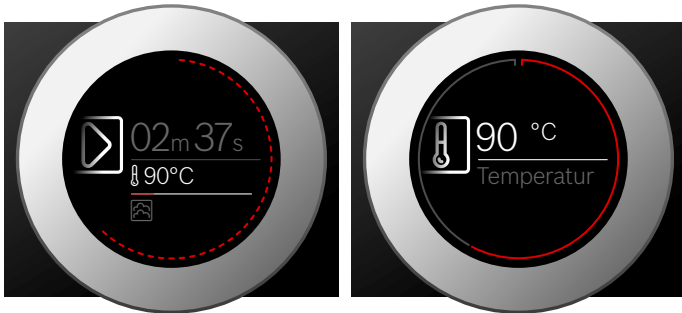
Vissa menyalternativ som t.ex. temperatur kräver däremot att du vrider tillbaka vredet när du når minimi- eller maxvärdet.

Display

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

Enheten lyfter fram värdet du kan ställa in. Det står med vit text med vitt streck under. Värdet i bakgrunden är grått.

Framlyft	Framlyft värde går att ändra direkt utan att välja. Temperatur eller läge är framlyft när du slår på funktionen. Det vita strecket är även uppvärmningsstreck och blir rödfyllt.
Förstoring	Det är bara det framlyfta värdet du ändrar med vredet som blir förstorat vid visning.



Ringmarkeringen

Ringmarkeringen finns ytterst på displayen.

Ändrar du ett värde, så visar ringmarkeringen var du är på urvalslistan. Ringmarkeringen är helt eller delvis segmenterad beroende på inställningsintervall och hur lång urvalslistan är.

Ringmarkeringen blir rödfyllt sekundvis vid användning. Segmenten blir fyllda framifrån efter varje hel minut. Funktionen släcker ett segment i sekunder vid tidnedräkning.

Temperaturindikering

Du får upp aktuell ugnstemperatur grafiskt på displayen när du slår på funktionen.

Uppvärmningsstreck	Det vita strecket under temperaturen blir rödfyllt från vänster till höger ju mer ugnen blir uppvärmd. När du förvärmer, så är det optimalt att sätta in maten när strecket är helt rödfyllt.
Restvärmeindikering	Ringmarkeringen när enheten är av indikerar restvärmen i ugnsutrymmet. Ju mindre restvärme, desto mörkare blir ringmarkeringen tills den försvinner.

Anvisning: På grund av termisk tröghet kan angiven temperatur skilja sig något från den faktiska temperaturen inuti ugnen.

Ugnsfunktioner

Enheten har olika ugnsfunktioner som du kan välja med kontrollerna.

Ugnsfunktion	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
Jäsläge	30-50°C	För jäsdag Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Degytan torkar inte ut
Uptining	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.

Mer information

Enheten har oftast anvisningar och mer info om vad du ska göra.

Tryck till på **i**. Du får upp anvisningen på displayen i några sekunder. Längre anvisningar kan du bläddra fram med vredet.

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

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.

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 släcknar när funktionen slår av.

Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna att ugnsbelysningen ska vara släckt när funktionen slår på.
→ "Grundinställningar" på sidan 18

Kylfläkt

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

Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

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

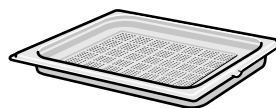
Anvisning: Du kan ändra kylfläktens eftergångstid i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18

Tillbehör

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

Medföljande tillbehör

Enhetsen har följande tillbehör:



Ångbehållare, perforerad, storlek L
för ångning av hel fisk eller stora mängder grönsaker, saftning av bär osv.



Ångbehållare, opererad, storlek L
fångar upp droppande vätska vid ångning samt för kokning av ris, bönor och gryn

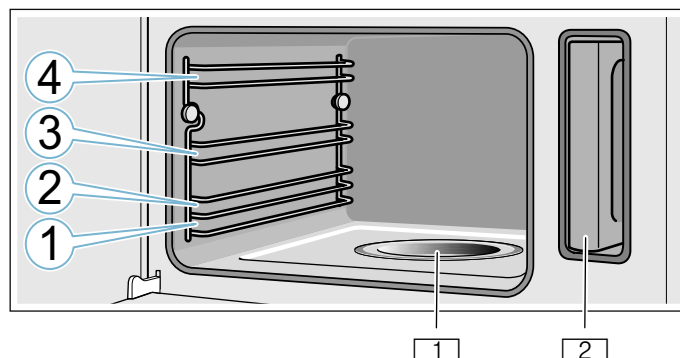
Använd bara originaltillbehör. De är specialgjorda för enheten.

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

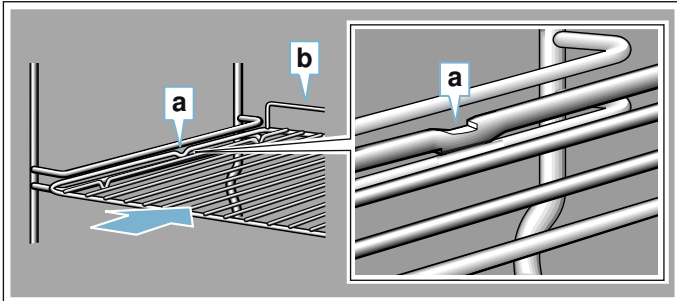
Obs!

- 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.

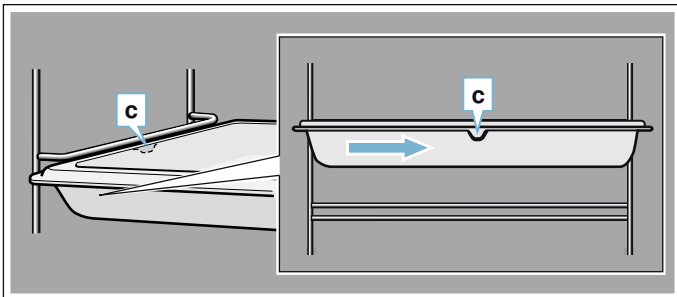
Snäpplägena

Tillbehöret går att dra ut halvvägs innan det snäpper fast. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tipskyddet 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 25

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	00 avhärdat
1 (upp till 1,3 mmol/l)	01 mjukt
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 medel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 hårt
4 (över 3,8 mmol/l)	04 mycket hårt

Första användningen


Du får upp inställningarna för första användning på displayen efter elanslutning eller strömavbrott. Det kan ta några sekunder innan du får upp uppmaningen.

Anvisning: Du kan ändra inställningarna närsomhelst i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18


Ställa in språk


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

Ställa klockan

1. Ställ klockan med vredet.
2. Tryck till på  för att bekräfta. Du får upp nästa inställning.

Ställa in vattenhårdheten

1. Ställ in vattenhårdheten med vredet.
2. Tryck till på  för att bekräfta.
Du får upp meddelandet att första användningen är avslutad på displayen. Du får upp aktuell tid på displayen.

Ska du inte använda enheten längre, slå av den med on/off .

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 ugnsyrtorna 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.

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 ugnsyrtorna 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.

Anvisning: 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 .

Alla pekfält lyser rött. Du får upp Bosch-loggan på displayen och sedan första ugnsfunktionen på urvalslistan.

Slå av enheten

Slå av enheten med on/off .

Ev. inställd funktion blir avbruten.

Du får upp klockan och ev. restvärmeindikering på displayen.


Anvisning: Du kan ställa in i grundinställningarna om klockan ska komma upp eller inte när du slår av enheten. → "Grundinställningar" på sidan 18


Slå på funktionen

Du måste slå på ugnsfunktionerna med start/stop .

Du får förutom inställningarna upp tidvisningen på displayen när du slår på. Du får dessutom upp ringen på uppvärmningsstreckket.

Pausa funktionen

Du kan pausa och slå på funktionen igen med start/stop .

Trycker du på start/stop  ca 3 sekunder, så avbryter du funktionen och återställer alla inställningar.

Anvisning: Pausar eller avbryter du funktionen, så kan kylfläkten fortsätta att gå.

Fylla på vattentanken

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

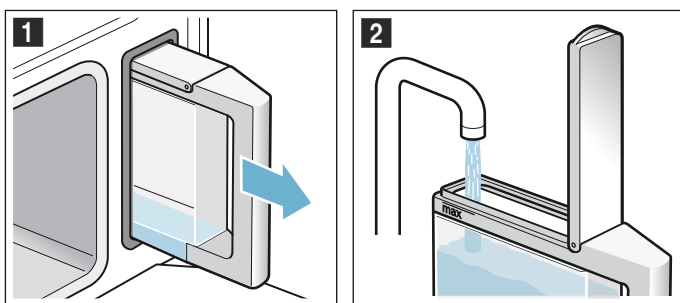
Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet. → "Grundinställningar" på sidan 18

Obs!

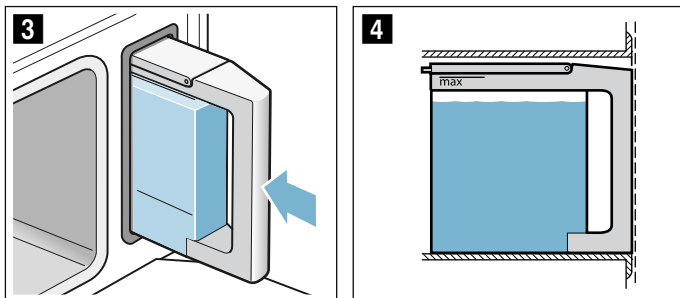
Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning. Använd inte destillerat vatten, kraftigt klorerat ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra slags vätskor. Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.

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

Exempel i bilden: 15 minuters ångning ☁ på 90°C.

1. Tryck till på en ugnsfunktionen till vänster i fältet. Du får upp temperaturen framlyft i vitt på displayen.



2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Tryck till på ☁. Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.



4. Välj tillagningstid med vredet.
5. Slå på med start/stop ▷. Enheten värmer upp.



När maten är klar, slå av enheten med on/off ⓪.

Anvisningar

- Har du slagit på ugnsfunktionen ångning ☁, så börjar tillagningstiden inte räkna ned förrän enheten nått inställd temperatur.
- Öppnar du luckan vid ångning, så slår enheten av funktionen. När du stängt luckan, så måste enheten först värma upp till inställd temperatur igen innan tillagningstiden kan fortsätta.

Ändra

Temperaturen är framlyft när du slår på. Temperaturen blir ändrad och sparad direkt när du vrider på vredet.

Vill du ändra ugnsfunktion, avbryt först funktionen med start/stop ▷. Tryck till på ugnsfunktionssymbolen. Du får upp ugnsfunktionen med temperaturförslag.

Anvisning: Ändrar du ugnsfunktion, så återställer du även övriga inställningar.

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 ånginsatsen ordentligt med disksvampen och eftertorka med en mjuk trasa.
4. Torka av skåpfronterna ordentligt om det finns kondens på dem.

Tömma 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
 Tillagningstid	Funktionen slår av enheten automatiskt när inställd tillagningstid går ut.
 Färdig	Ställ in den tillagnings- och färdigtid du vill ha. Enheten slår på automatiskt så att funktionen är färdig den tid du vill.
 Timer	Timern fungerar som en äggklocka. Den fungerar oberoende av enheten och övriga tidsfunktioner. Enheten slår inte på eller av automatiskt när inställd tid går ut.

Du kan få upp tillagnings- och färdigtid efter att du ställt in ugnsfunktion med fältet . Timern har ett eget fält  och går att ställa in närsomhelst.

Enheten ger signal när tillagnings- eller timertid går ut. Du kan stänga av signalen tidigare genom att trycka till på .

Anvisning: Du kan ändra ljudsignaltiden i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 18

Ställa in tillagningstiden


Du kan ställa in maträttens tillagningstid på enheten. Så du drar inte över tillagningstiden av misstag och behöver inte avbryta det du håller på med för att slå av funktionen.

Du kan ställa in en tillagningstid för varje ugnsfunktion.


Ställa in


Du kan ställa in tillagningstiden i minutsteg upp till en timme, sedan i 5-minutsteg.

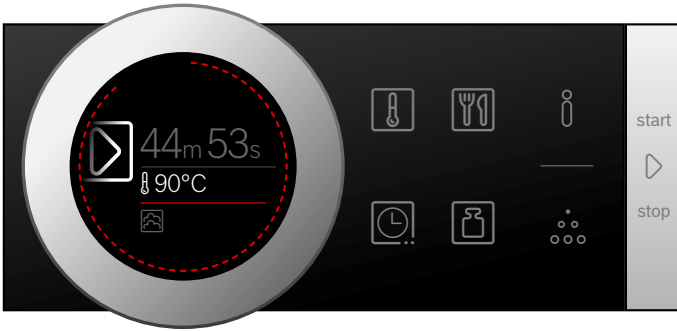
Exempel i bild: tillagningstid 45 minuter.

1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Tryck till på  innan du slår på. Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen.
3. Välj tillagningstid med vredet.






Enheten sparar värdet inom några sekunder, du kan även trycka till 2 ggr på . Tillagningstiden kommer upp under ugnsfunktion och temperatur eller läge på displayen.



4. Slå på med start/stop .
Enheten värmer upp.




Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tiden 00 m 00 s på displayen.

Du kan ställa in ny tillagningstid med  eller fortsätta använda enheten utan tillagningstid med start/stop .
Slå av enheten med on/off  när maten är klar.

Ändra och avbryta

Vill du ändra tillagningstiden, tryck till på . Du får upp tillagningstiden framlyft i vitt på displayen och kan ändra med vredet. Spara ändringen med .

Vill du avbryta tillagningstiden, nollställ tillagningstiden. Du kan fortsätta använda enheten utan tillagningstid med start/stop  när du sparar ändringen.

Ställa in färdigtiden

Du kan flytta fram färdigtiden. Du kan t.ex. sätta maten i ugnen på morgonen och ställa in enheten så att maten är klar till lunch.


Anvisningar

- Låt inte livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.
- Du kan inte ställa in färdigtid när funktionen är igång. Då blir inte slutresultatet det avsedda.

Ställa in


Det går att flytta färdigtiden max. 23 timmar och 59 minuter.

Exempel i bilden: inställd tillagningstid 45 minuter, maten ska vara klar 12:00.

1. Ställa in ugnsfunktion och temperatur eller läge.
2. Ställ in tillagningstiden.
3. Tryck till igen en gång på .
Du får upp tiden framlyft i vitt på displayen.

4. Flytta fram färdigtiden med vredet.






Enheten sparar värdet inom några sekunder, du kan även trycka till igen på . Färdigtiden kommer upp under ugnsfunktion och temperatur eller läge på displayen.

5. Slå på med start/stop .
Du får upp tiden när enheten går igång på displayen.







Enheten är nu i standbyläge. Tillagningstiden börjar räkna ned på displayen när enheten går igång.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen. Du får upp tiden 00 m 00 s på displayen.

Du kan ställa in ny tillagningstid med  eller fortsätta använda enheten utan tillagningstid med start/stop .
Slå av enheten med on/off  när maten är klar.

Ändra och avbryta

Vill du flytta färdigtiden, avbryt först funktionen med start/stop  och tryck till 2 ggr på . Du får upp färdigtiden framlyft i vitt på displayen och kan ändra den med vredet. Fortsätt funktionen med start/stop .

Vill du radera färdigtiden, nollställ färdigtiden. Du kan slå på inställd tillagningstid direkt med start/stop .

Anvisning: Du kan inte flytta färdigtiden om tillagningstiden är igång. Då blir inte slutresultatet det avsedda.

Ställa timern



Timern fungerar oberoende av övriga inställningar. Du kan ställa den närsomhelst, även när enheten är av. Den har en egen signal, så du hör om det är timertiden eller en tillagningstid som går ut.

Ställa in

Timertiden börjar alltid på 0 minuter.


Ju högre värde, desto större tidssteg vid inställning.

Maxinställningen är 24 timmar.

1. Tryck till på .
Symbolen lyser rött. Du får upp timertiden framlyft i vitt på displayen.
2. Ställ in timern med vredet.
3. Slå på med .

Anvisning: Timern går igång automatiskt inom några sekunder.


Timertiden räknar ned.

Timern ligger kvar på displayen även om enheten är av. Inställningarna till den funktion som är igång ligger alltid i förgrunden. Du får upp timertiden i några sekunder om du trycker till på .

Enheter ger signal och du får upp ett meddelande på displayen när timertiden går ut. Symbolen slocknar.

Tips: Vill du att inställd timertid ska påverka funktionen, använd tillagningstid. Tiden ligger i förgrunden och enheten slår av automatiskt.

Ändra och avbryta

Vill du ändra timertiden, tryck till på . Du får upp timertiden framlyft i vitt på displayen och kan ändra med vredet.

Vill du avbryta timern, nollställ timertiden. Symbolen slocknar när ändringen är sparad.



Maträtter

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

Ställa in maträtten

Gå igenom alla maträtter med vredet och se vilka som har AutoPilot.

Tillagningstiden blir beräknad efter maträtten och går inte att ändra.



1. Tryck till på .
Du får upp första maträtten framlyft i vitt på displayen.
2. Välj den maträtt du vill ha med vredet.
3. Bekräfta med start/stop .
4. Slå på med start/stop .
Eheten värmer upp.

Enheter ger signal när tillagningstiden går ut. Eheten slår av uppvärmningen.

När maten är klar, slå av enheten med on/off .

Låta gå klart

Vissa maträtter kan du låta gå klart när tillagningstiden går ut, om du inte är nöjd med slutresultatet.


Du får upp frågan om du vill låta maten gå klart på displayen. Vill du låta maten gå klart, tryck till på start/stop . Du får upp ett förslag på tillagningstid som du kan ändra. Slå på med start/stop .

Anvisning: Du kan låta maten gå klar flera gånger.

Är du nöjd med slutresultatet, tryck till på .

Slå av enheten med on/off .

Flytta färdigtiden

Du kan flytta färdigtiden på vissa maträtter. Tryck till på  innan funktionen går igång och flytta fram färdigtiden med vredet.

Enheter slår om till standbyläge när du slagit på. Färdigtiden går inte att ändra längre.

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte att ändra när funktionen är igång.

Vill du avbryta, slå av enheten med on/off . Du kan inte längre pausa funktionen med start/stop .

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 opererande 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 sugs 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 kylen 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 sugs 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	Anmärkningar	Tillbehör	Fals
Ånga blomkålsbuketter*	jämnstora buketter	perforerad + opererad ångbehållare	3 1
Ånga brocolibuketter*	jämnstora buketter	perforerad + opererad ångbehållare	3 1
Ånga gröna böror*	-	perforerad + opererad ångbehållare	3 1
Ånga morotsslantar*	ca 3 mm tjocka slantar	perforerad + opererad ångbehållare	3 1
Ånga frusen grönsaksmix	-	perforerad + opererad ångbehållare	3 1
Skalpotatis*	medelstor, Ø 4-5 cm	perforerad + opererad ångbehållare	3 1
Basmatiris	max. 0,75 kg	opererad ångbehållare	2
Råris	max. 0,75 kg	opererad ångbehållare	2
Couscous	max. 0,75 kg	opererad ångbehållare	2
Gröna linser	max. 0,55 kg	opererad ångbehållare	2
Värma på tillagade tillbehör		opererad ångbehållare	2


* Det går att lägga in en färdigtid för maträtten

Maträtt	Anmärkingar	Tillbehör	Fals
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.



Kontrollerna blir spärrade och går inte att ställa in. Du kan bara slå av enheten med on/off .

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.

 lyser rött om enheten är på. Om enheten är av, så lyser inte  alls.

Grundinställningar

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

Ändra grundinställningar

Enheten ska vara av.

- Tryck på ca 3 sekunder på **i**.
Du får upp anvisningar om vad du ska göra på displayen.
- Bekräfta anvisningarna med **☑**.
Du får upp första inställningen Språk på displayen.
- Ändra inställningen med vredet, om det behövs.
- Tryck till på **☑**.
Du får upp nästa inställning på displayen och kan ändra med vredet.
- Du kan bläddra igenom inställningarna med **☑** och ändra med vredet, om det behövs.
- Tryck till sist ca 3 sekunder på **i** och bekräfta.
Du får upp ett meddelande på displayen att enheten sparar inställningarna.

Avbryta

Vill du inte spara ändringarna, så kan du avbryta med on/off **⓪**. Du får upp ett meddelande på displayen att enheten inte sparar inställningarna.

Grundinställningslista

Alla grundinställningar finns inte, beroende på enhetens utförande.

Inställning	Alternativ
Språk	Det finns flera språk att välja bland
Tid	24 h-tidformat
Vattenhårdhet	00 (avhärdat) 01 (mjukt) 02 (medel) 03 (hårt) 04 (mycket hårt)
Ljudsignal	Kort tid (30 sek.) Halvlång tid (1 min.)* Lång tid (5 min.)
Knappton	På Av* (signal vid on/off ⓪ ligger kvar)
Displayljusstyrka	5-läges
Klockdisplay	Av Digital*
Belysning	Av vid användning På vid användning*
Funktion när du slår på	Ugnsfunktioner* AutoPilot
Nattläge	Av* På

Logga	Indikeringar* Dölj
Fläkterfergångstid	Rek.* Minimum
Fabriksinställningar	Återställ Återställ inte*

* Fabriksinställning (fabriksinställningarna kan avvika beroende på vilken typ av enhet du har)

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

Strömavbrott

Dina ändrade inställningar finns kvar även efter strömavbrott.

Det är bara inställningarna för första användning du måste göra om efter längre strömavbrott. Enheten klarar korta strömavbrott.

Ställa klockan

Om du vill ställa klockan, t.ex. från sommar- till vintertid, så ändrar du grundinställningen.

Enheten ska vara av.

- Tryck ca 3 sekunder på **i**.
Du får upp anvisningar om vad du ska göra på displayen.
- Bekräfta anvisningarna med **☑**.
Du får upp första inställningen Språk på displayen.
- Tryck till på **☑**.
Du får upp klockinställningen.
- Ställ klockan med vredet.
- Tryck ca 3 sekunder på **i** och bekräfta.
Du får upp ett meddelande på displayen att enheten sparar inställningarna.

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.

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.

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 , 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. Enheten är spärrad för annan användning tills andra sköljningen är klar.

- 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


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.
1. Blanda 3 dl vatten och 0,6 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
 2. Ta ur vattentanken och häll i avkalkningslösningen.
 3. Skjut in vattentanken med avkalkningslösningen ordentligt.
 4. Stäng luckan.
 5. Tryck till på on/off .
 6. Tryck till på ugnsfunktion Avkalkning .
Du får upp avkalkningstiden på displayen. Den går inte att ändra.
 7. Slå på med start/stop .
Eheten blir avkalkad. Tiden räknar ned på displayen. Enheten ger signal när avkalkningen är klar.

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. Slå på med 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. Slå på med 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.

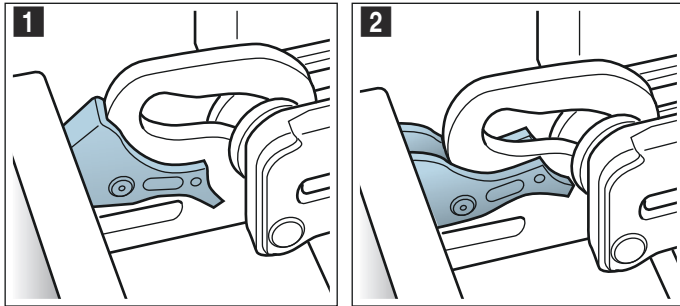
Haka av och hänga på luckan

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.



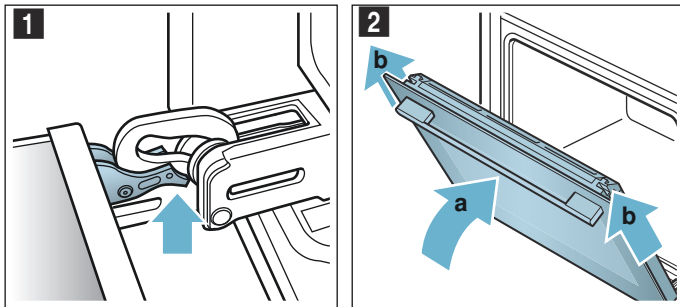
⚠ Varning

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

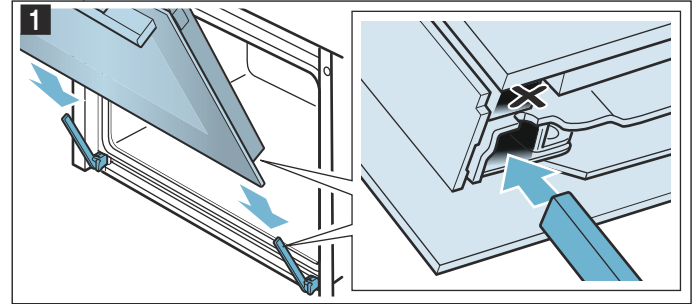
1. Öppna luckan helt och tryck den mot enheten.
2. Fäll ut spärrarna till vänster och höger (bild **1**).
3. Stäng luckan helt **a**. Fatta tag till vänster och höger med båda händerna **b** och dra upp (bild **2**).



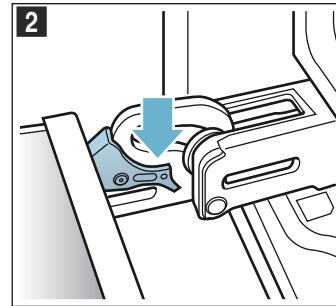
Hänga på luckan

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**). Lägg båda gångjärnen nedtill på ytterglaset och använd det som stöthjälp. 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**).



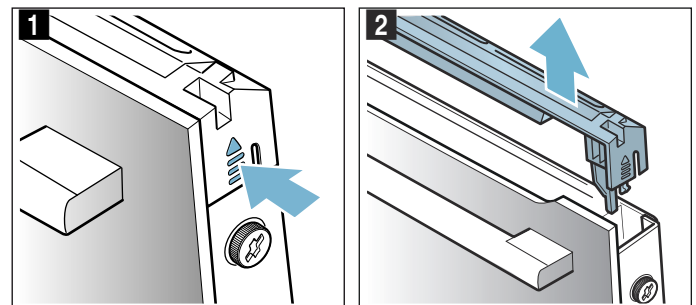
3. Stäng luckan.

Ta ur och sätta i luckglasen

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

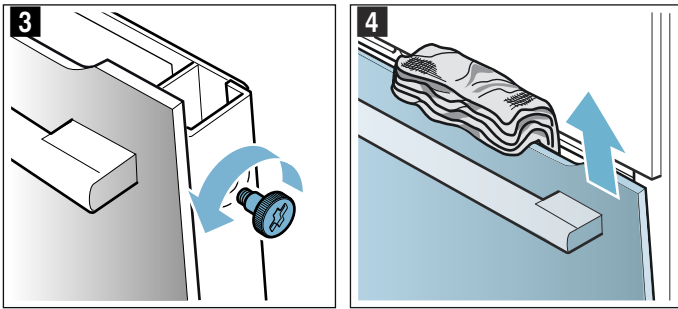
Ta ur på enheten

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.

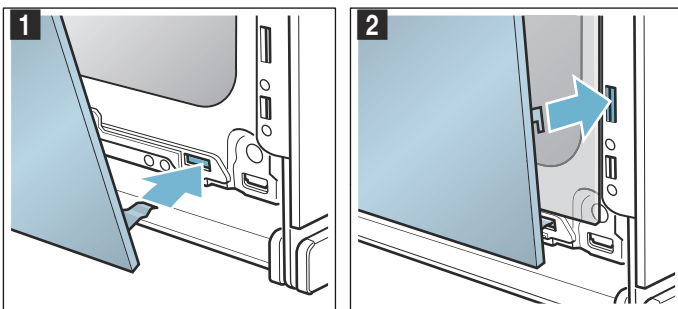
⚠ Varning

Risk för personskador!

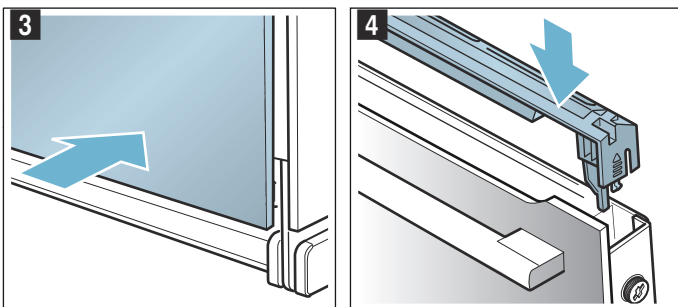
- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig. Ta aldrig runt gångjärnet.

Sätta i på enheten

1. Sätt ned ytterglaset i fästena (bild 1).
2. Stäng ytterglaset tills de båda övre hakarna är mittemot 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.

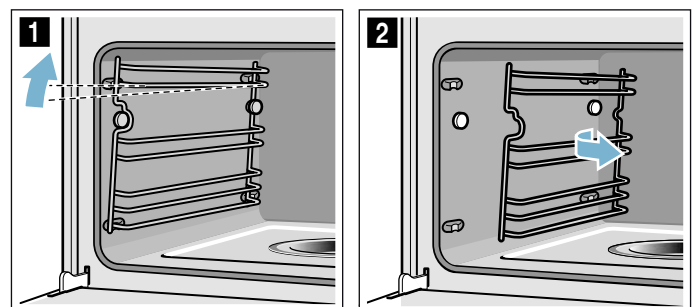
⚠ Varning – Risk för brännskador på grund av heta delar inuti ugnen!

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.

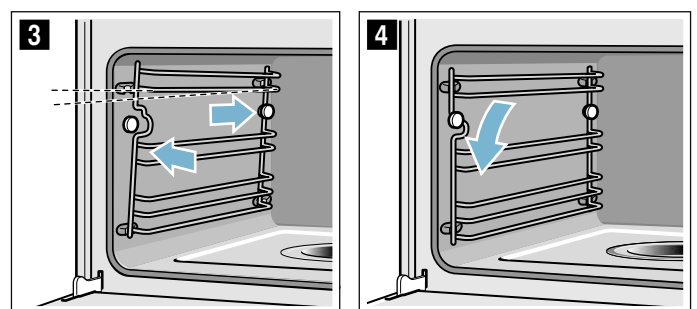
1. Tryck sedan ugnstegarna försiktigt uppåt, tills de lossnar, och lyft sedan av dem från upphängningarna (bild 1).
2. Haka ur ugnstegarna från upphängningarna och lyft ut (bild 2).



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

Sätta i 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.


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!

Åtgärda fel själv

Du kan oftast själv smidigt åtgärda tekniska fel på enheten.

Om maten inte blir perfekt tillagad, så finns det matlagningstips och -anvisningar i slutet av bruksanvisningen.


Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring.	Kontrollera säkringen i proppskåpet.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysningen eller andra köksmaskiner fungerar
Du får upp Sprache Deutsch på displayen.	Strömavbrott	Välj språk och ställ klockan igen.
Klockan syns inte när enheten är av.	Ändrad grundinställning.	Ändra grundinställning så att klockan syns.
Enheten värmer inte upp och  lyser på displayen.	Demoläget är på i grundinställningarna.	Slå av och på strömmen till enheten (slå av säkringen i proppskåpet) och slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna.
Vredet har fallit ur facket vid kontrollerna.	Vredet är lossnäppt av missstag.	Vredet går att ta av. Lägg bara tillbaka vredet i facket vid kontrollerna och tryck in det, så att det snäpper fast och går att vrida som vanligt.
Det går inte att vrida på vredet.	Smuts under vredet.	Vredet går att ta av. Dra bara ut vredet ur facket. Eller tryck på ytterkanten av vredet, så att det lutar och går att komma åt. Rengör vredet och facket på enheten med varmt vatten och diskmedel med disktrasa. Eftertorka med mjuk trasa. Använd inga starka eller repande rengöringsmedel. Blötlägg eller maskindiska inte! Ta inte av vredet hela tiden, så att lagringen förblir stabil.
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 svalna och slå på ugnsfunktionen igen
Enheten behöver bli avkalkad utan att räknaren kommit upp	Vattenhården 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
Ångsatsen har kokat torrt fast vattentanken är full	Vattentanken är inte ordentligt inskjuten	Skjut in vattentanken helt så att den snäpper fast
	Tilloppt till vattentanken är igensatt	Kalka av enheten Kontrollera inställd vattenhårdhet, ändra om det behövs.
Vattentanken är tom utan vettig anledning. Det rinner över i ångsatsen	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
	Indikeringssystemet 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. Flötörerna 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 18 → "Före första användning" på sidan 10 Kalibreringen går igång automatiskt vid nästa ångning på 100 C, så att det blir mer ånga
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

⚠ 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!

Felindikeringar på displayen

Får du upp en felindikering med "D" eller "E" på displayen, t.ex. D0111 eller E0111, slå av och på enheten igen med on/off .

Om det var ett tillfälligt fel, så slocknar displayen. Får du upp felindikeringen igen, ring service och ange exakt felkod.

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 kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

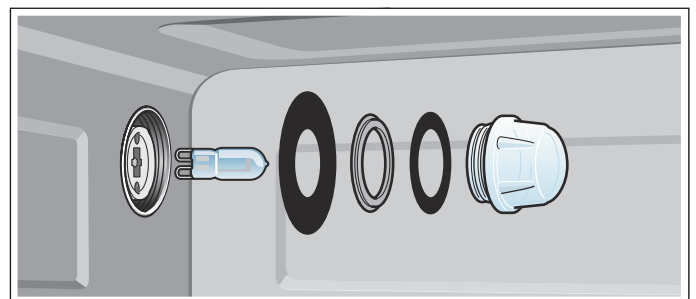
Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

1. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
2. Dra ut lampglaset åt vänster.
3. Ta ur lampan.
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.

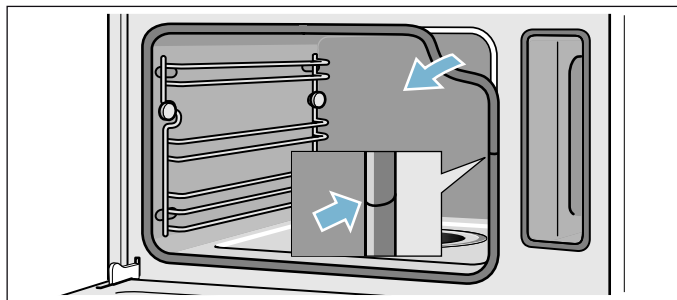
Byta lampglas eller tätningar

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

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



Service

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Vi 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.

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 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 opererade 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.

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

* Förvärm enheten

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 livsmedlen 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 opererade långpannan under på fals 1. Den fångar upp droppande vätska.

Livsmedel	Styckstorlek	Tillbehör	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
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
Sockerärter	-	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
Hirs, hel	1:2,5	operforerad	-	Ångning	100	25 - 35
Matvete, helt	1:1	operforerad	-	Ångning	100	60 - 70
Kroppkakor	-	perforerad + operforerad	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	operforerad	2	Ångning	100	15 - 25
Ankbröst*	å 0,35 kg	operforerad	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	operforerad	2	Ångning	100	25 - 35
hög rostbiff, medium*	1 kg	perforerad + operforerad	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	operforerad	2	Ångning	100	16 - 20
Fläskmedaljonger*	ca 3 cm tjocka	operforerad	2	Ångning	100	10 - 12
Kassler	skivad	operforerad	2	Ångning	100	15 - 20

* Bryn först och svep in i aluminiumfolie

Korv

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
Wienerkorv	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 90	12 - 18
Tysk fläsk- eller kalvkorv	perforerad + operforerad	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	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 90	15 - 25
Doradafilé	å 0,15 kg	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 90	10 - 20
Fiskterrin	form för vattenbad, 1,5 l	operforerad	2	Ångning	70 - 80	40 - 80
Forell, hel	å 0,2 kg	perforerad + operforerad	3 1	Ångning	80 - 90	12 - 15
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
Körsbärskompott	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	operforerad ångbehållare	3	Värma på	100	12 - 15
Pasta, potatis, ris	operforerad ångbehållare	3	Värma på	100	5 - 25

Uptining

Ångfunktionen upptining passar för att tina djupfrost frukt och grönsaker. Fågel, kött och fisk tinar du bäst i kylan. Ta ut frysvaran du ska tina ur förpackningen. Lägg djupfrost frukt och grönsaker i den perforerade långpannan och sätt in den perforerade 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 operforerad 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	perforerad + operforerad	3 1	50 - 55	15 - 20
Grönsaker	0,5 kg	perforerad + operforerad	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 sedan över bären i en silduk och pressa ur resten av saften.

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

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

Konservering

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

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

Använd bara frukt och grönsaker utan skador.

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

Följande livsmedel går inte att konservera med den här enheten:

Öppna ugnsluckan efter den angivna tiden.

Innehåll i plåtburkar, kött, fisk eller pastejsmet.

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

Kontrollera glasburkar, gummiringar, klämmor och fjädrar.

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

* Tillsätt lite vätska

Livsmedel	Tillbehör	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.
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 (ångfergång)	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.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001116021
960706