

ÅNGUGN

BSP2601.1 BSP2611.1

GAGGENAU





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	12	Individuella recept	16
2	Förhindrande av saksador	4	13	Stektermometer	17
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	14	Home Connect	19
4	Lär känna	5	15	Grundinställningar	21
5	Tillbehör	9	16	Rengöring och skötsel	23
6	Före första användningen	11	17	Avhjälpning av fel	27
7	Användningsprincip	12	18	Avfallshantering	30
8	Timerfunktionerna	13	19	Så här lyckas du	30
9	Långtidstimer	14	20	Kundtjänst	46
10	Barnspärr	14	21	Överensstämmelseförklaring	47
11	Programautomatik	15	22	MONTERINGSANVISNING	47
			22.1	Allmänna monteringsanvisningar	47

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. I-aktta särskilda monteringsanvisningar. Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 4000 m höjd över havet.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta

sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

VARNING – Brandrisk!!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen. Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.
- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

- Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
 - Håll småbarn under 8 år borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.
- Använd bara små mängder sprit i maten.
 - Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flamblera eller ösa maten).
 - Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- Rör inte heta delar.
- Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

- Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.

- Var försiktig vid hantering och rengöring.
- Använd helst skyddshandskar.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.

LED-lampornas ljus är mycket skarpt och kan skada ögonen (riskgrupp 1).

- Titta inte längre än 100 sekunder direkt in i påslagna LED-lampor.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som

du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad sladdisolering är farligt.

- Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
 - Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
 - Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- Slå inte på skadad enhet.
- Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet och stäng vattenkranen om maskin eller sladd är skadade.
- Ring service. → *Sid. 46*

Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen.

- Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

⚠ VARNING – Kvävningsrisk!!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- Låt inte barn leka med förpackningsmaterial.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 Ånga

Följ anvisningarna när du använder ångfunktioner.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Det bildas varm ånga i ugnsutrymmet.

- Sträck dig inte in i ugnsutrymmet när du använder enhetens ångfunktion.

Het vätska kan skvimpas över när du tar ut tillbehöret.

- Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Det kan strömma ut varm ånga vid användning.

- Undvik kontakt med ventilationsöppningarna.
- Håll barnen borta.

1.6 Stektermometer

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder stektermometern.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.

- ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

⚠ **WARNING – Risk för personsador!!**

Stektermometern är spetsig.

- ▶ Hantera stektermometern försiktigt.

1.7 Rengöring

Följ säkerhetsanvisningarna när du rengör enheten.

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

Avkalkningstabletterna kan ge frätskador i mun, hals, ögon och på hud.

- ▶ Följ säkerhetsanvisningarna på avkalkningstabletternas förpackning.
- ▶ Undvik hudkontakt med avkalkningstabletterna.
- ▶ Håll barn borta från avkalkningstabletterna.

⚠ **WARNING – Risk för kemsador!!**

Avkalkningslösningen kan ge frätskador i mun, hals, ögon och på hud.

- ▶ Undvik hudkontakt med avkalkningslösningen.
- ▶ Håll barnen borta från avkalkningslösningen.
- ▶ Drick inte avkalkningslösningen.
- ▶ Avkalkningslösningen får inte ha livsmedelskontakt.
- ▶ Maskin- eller handdiska vattentanken ordentligt före nästa användning av enheten.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS

Den ackumulerade värmen kan skada enheten.

- ▶ Ställ inget direkt på ugsbotten.
- ▶ Lägg inte aluminiumfolie på ugsbotten.
- ▶ Ställ alltid formar i den perforerade ångbehållaren eller på gallret.

Skador på enheten pga. ej avsedd vätskeanvändning.

- ▶ Använd inga andra vätskor än vatten.
- ▶ Använd bara rent, kallt kranvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- ▶ Information om kranvattnet kan du få av ditt lokala vattenverk.

Klorider och syror skadar rostfria ytor.

- ▶ Ta alltid direkt bort rester av salt, starka såser som t.ex. ketchup eller senap, salt mat som t.ex. rimmade stekar eller annan klorid- eller syrahaltig mat.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

Fruktsaft kan ge fläckar i ugsutrymmet som inte går bort.

- ▶ Ta alltid bort fruktsaft direkt.
- ▶ Torka av med fuktad och sedan torr trasa.

Långvarig fukt i ugsutrymmet ger korrosion.

- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugsutrymmet.

Rostande material kan ge korrosion i ugsutrymmet.

- ▶ Använd bara originaltillbehör i ugsutrymmet.
 - ▶ Använd inga emailerade bakplåtar eller grillpannor.
 - ▶ Använd inte serveringsfat eller bestick som kan rosta.
- Piratdetaljer kan skada enheten.
- ▶ Använd bara originaldetaljer som t.ex. de räfflade muttrarna.

- ▶ Beställ detaljer hos service, om det behövs.
- Värme kan skada rostfria ångbehållare.

- ▶ Värm bara upp rostfria ångbehållare till 230°C.
- ▶ Använd inte rostfria ångbehållare i ugnen.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugsutrymmet torka.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

2.2 Ånga

OBS

Droppande vätska kan skada ugsutrymmet.

- ▶ Vid ångning med perforerad ångbehållare, sätt alltid den perforerade ångbehållaren under för att fånga upp droppande vätska.

Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.

- ▶ Formarna måste vara värme- och ångbeständiga.
- Formar med rostfläckar kan ge korrosion i ugsutrymme. Minsta lilla rostfläck kan ge korrosion.
- ▶ Använd inte formar med rostfläckar.

Om det hamnar avkalkningslösning på kontroller eller andra känsliga ytor kan de bli skadade.

- Ta bort avkalkningslösningen direkt med vatten.

2.3 Stektermometer

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS

Temperaturer över 250°C skadar stektermometern.

- Använd bara stektermometern i enheten vid temperaturer om max. 230°C.
- Använd inte stektermometer med ugsnfunktionerna plan- och kompaktgrill.
- Ta ut stektermometern ur ugnen före användning med plan- och kompaktgrill.
- Vid användning av stektermometer med ugsnfunktionen plangrill och varmluft, ställ in på max. 250°C.

Du kan skada stektermometers sladd med ugnsluckan.

- Kläm inte stektermometers sladd i ugnsluckan.

Värmen från grillelementet kan skada stektermometern.

- Se till så att avståndet mellan grillelement och stektermometer samt sladd är några centimeter. Tänk på att kött kan svälla vid tillagning.

Fukt kan skada stektermometern.

- Maskindiska inte stektermometern.

2.4 Rengöring

OBS

Kalk kan skada enheten.

- Kalka av enheten regelbundet.

Fel avkalkningsmedel kan skada enheten.

- Använd bara angivna avkalkningstabletter.

Fel skötsel av enheten kan ge korrosion i ugnsutrymmet.

- Följ enhetens skötsel- och rengöringsanvisningar.
→ *"Rengöring och skötsel", Sid. 23*
- Rengör ugnsutrymmet efter varje användning när enheten svalnat.
- Torka ur ugnsutrymmet efter rengöring med torkprogrammet → *Sid. 25*.

Avkalkningstabletterna kan skada ugnsutrymmet.

- Använd bara avkalkningstabletterna till avkalkningsprogrammet.
- Lägg avkalkningstabletterna i vattentanken.
- Lägg aldrig avkalkningstabletter i ugnsutrymmet eller i ugn du värmer upp.

Värmen skadar vattentanken.

- Torka inte vattentanken i het ugn.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Vid ångning kan du använda flera falsar samtidigt.

- ✓ Det går att ånga olika slags mat samtidigt utan att de tar smak av varandra. Vid maträtter med olika tillagningstider, sätt in den som tar längst tid först.

Tillaga flera maträtter i direkt följd eller tillsammans.

- ✓ Ugnen är redan varm efter första tillagningen. Det kortar tillagningstiden för efterföljande maträtter.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- ✓ Maten går klart på restvärmen.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformmar.

- ✓ Sådana bakformmar tar upp värmen bäst.

Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- ✓ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Ta ut tillbehör du inte använder ur ugnen.

- ✓ Då slipper du värma upp onödiga tillbehör.

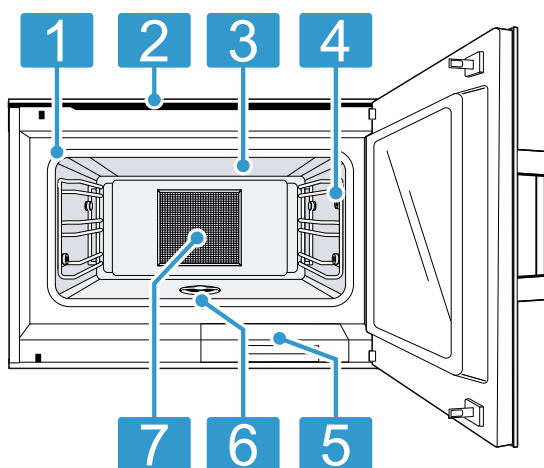
Låt frysmaten tina före tillagning.

- ✓ Du spar in effekten som skulle gått åt att tina maten.

4 Lär känna

4.1 Enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Lucktätningen |
| 2 | Ventilationsöppningar |
| 3 | Glaskeramik-grillyta |
| 4 | Uttag för stektermometer → Sid. 17 |
| 5 | Vattentank för avkalkningsprogram |
| 6 | Avloppssil |
| 7 | Fettfilter |

Ugnsutrymme

Ugnen har 3 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

OBS

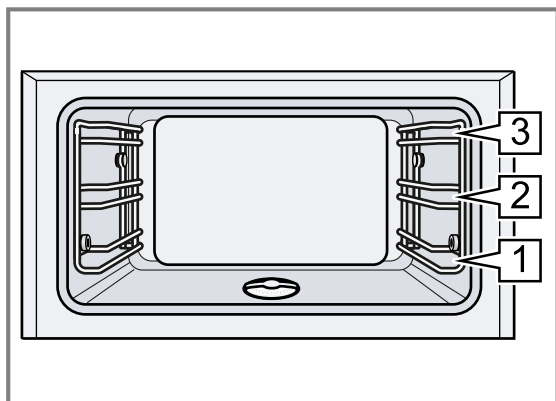
Den ackumulerade värmen kan skada enheten.

- ▶ Se alltid till så att ugnsbotten är fri.
- ▶ Ställ inget direkt på ugnsbotten.
- ▶ Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten.
- ▶ Ställ alltid formar i den perforerade ångbehållaren eller på gallret.

Tillbehöret kan tippa.

- ▶ Skjut inte in tillbehöret mellan ugnsstegarnas lister.

Du kan använda upp till tre falsar samtidigt vid ångning, upptining, jäsning och påvärmning. Du kan bara baka på en fals. Använd fals 2 vid bakning eller fals 1 vid höga bakverk. Vid små bakverk kan du även använda två falsar, t.ex. fals 1 och 3.



Vattentank för avkalkningsprogram

Enheten har en vattentank som rymmer max. 1,7 l.

Öppnar du luckan, så ser du vattentanken för avkalkningsprogrammet → Sid. 26. Du kan ta av locket vid rengöring.

Fettfilter

Fettfiltret förhindrar att enhetskomponenterna blir fulla med fett.

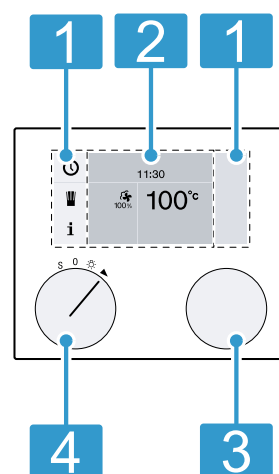
Fettfiltret ska alltid sitta i ugnen när den används. Rengör alltid fettfiltret med varmt vatten och diskmedel om du ugnsstekt något som har stänkt mycket eller maskindiska det.

Kontroller

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.

Användningen är identisk på alla enhetstyper.



1	Pekfält	Delarna är beröringskänsliga. Välj resp. funktion genom att trycka på den symbolen.
2	Display	Du får t.ex. upp aktuella inställningar och alternativ på displayen.
3	Vred	Välj temperatur och ändra andra inställningar med vredet.
4	Funktionsvred	Välj ugnsfunktion, rengöring eller grundinställningar med funktionsvredet.

Symboler

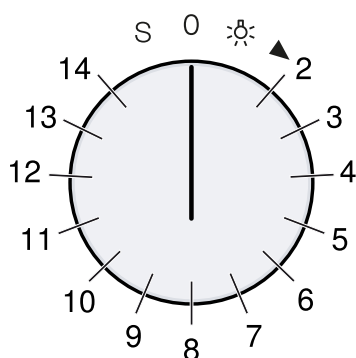
Slå på eller av funktioner och navigera i menyerna med symbolerna.

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Pausa eller avsluta
X	Avbryt
C	Radera
✓	Bekräfta eller spara inställningar
>	Pekare
i	Få upp tilläggsinformation

Symbol	Funktion
i ^①	Får upp viktig information och åtgärdsuppsmaningar.
>>	Snabbuppvärmning med statusindikering
	Få upp programautomatiken Få upp individuella recept
rec	Registrerameny
	Ändra inställningar
> A ^Å	Namnge
	Radera bokstäver
	Barnspärr
	Få upp timermenyn
	Få upp långtidstimern
	Demoläge
	Stektermometer → Sid. 17
	Slå på kvalmning
	Slå av kvalmning
	Slå på ångsläckning
	Pausa ångsläckning
	Nätverksuppkoppling (Home Connect) → Sid. 19

Funktionsvredets läge

Funktionsvredet väljer funktioner och ugnsfunktioner.



Färger

De olika färgerna fungerar som användarguidning i resp. inställningssituation.

orange	- Förstagångsinställningar - Huvudfunktioner
blå	- Grundinställningar - Rengöring
vit	Inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen ändras beroende på situationen.

Zoom	Enheten förstorar inställningen du håller på att ändra. En tillagningstid som är på väg att gå ut förstoras strax innan, t.ex. timern.
Begränsad displayvisning	Strax efter begränsar enheten displayvisningen till att bara visa det viktigaste. Funktionen är förinställd. Du kan ändra inställningen i grundinställningarna.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
	Belysning		Slå på ugnsbelysningen Access till övriga funktioner, t.ex. programautomatik, individuella recept, fjärrstart via Home Connect
2	 Varmluft + 100% fuktighet	30-230°C Temperaturförslag 100°C	Ångning på 70°C till 100°C: för grönsaker, fisk och tillbehör Maten blir helt omsluten av ånga Kombifunktion på 120°C till 230°C: för smördeg, bröd, frallor Enheten kombinerar varmluft och ånga.
3	 Varmluft + 80% fuktighet	30-230°C Temperaturförslag 170°C	Kombifunktion: för smördeg, kött och fågel Enheten kombinerar varmluft och ånga.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
4	 Varmluft + 60% fuktighet	30-230°C Temperaturförslag 170°C	Kombifunktion: för vetebröd och bröd Enheten kombinerar varmluft och ånga.
5	 Varmluft + 30% fuktighet ¹	30-230°C Temperaturförslag 170°C	Tillagning med egenfuktighet: för bakverk Inställningen genererar ingen ånga. Håller kvar fukten från maten i ugnen, så att den inte torkar ur.
6	 Varmluft + 0% fuktighet	30-230°C Temperaturförslag 170°C	Varmluft: för kakor, småkakor och gratänger Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.
7	 Lågtemperaturtillagning	30-90°C Temperaturförslag 70°C	Lågtemperaturtillagning av kött Skonsam, långsam tillagning som ger mycket mörkt slutresultat
8	 Sousvide-tillagning	50-95°C Temperaturförslag 60°C	Vakuumbakning på låg temperatur 50-95°C och 100% ånga: passar för kött, fisk, grönsaker och desserter Maten blir vakuumförsluten med vakuummaskin i en särskild, värmetålig kokpåse. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.
9	 Plangrill läge 1 + fuktighet	30-230°C Temperaturförslag 170°C	Grillfunktion med fuktighet: för pajer och gratänger
10	 Plangrill läge 2 + fuktighet	30-230°C Temperaturförslag 170°C	Grillfunktion med fuktighet: för fyllda grönsaker Högre grilleffekt.
11	 Plangrill + varmluft	30-230°C Temperaturförslag 230°C	Gratinerar på 230°C vid slutet av tillagningstiden. Grillar grönsaks- och räkspepp på 180°C.
12	 Jäsning	30-50°C Temperaturförslag 38°C	Jäsning: för jäsdeg och surdeg Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Enheten kombinerar varmluft och ånga så att degytan inte torkar ur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38°C.
13	 Upptining	40-60°C Temperaturförslag 45°C	För grönsaker, kött, fisk och frukt Enheten överför skonsamt fuktig värme på maten. Maten torkar inte ur och tappar inte formen.
14	 Påvärmning	60-180°C Temperaturförslag 120°C	För mat och bakverk För skonsam påvärmning av tillagad mat. Ångan gör att maten inte torkar ur. Värmer på tallriksupplägg på 120°C, bakverk på 180°C.
S	 Grundinställningar		Anpassa enheten individuellt i grundinställningarna → Sid. 21
S	 Torkprogram		Snabbtorka ugnsutrymmet med torkprogrammet → Sid. 25, t.ex. efter rengöring

¹ Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN60350-1.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
S	☞ Avkalkningsprogram		Lossa kalkavlagringar i enheten med avkalkningsprogrammet → Sid. 26

4.2 Strömssparläge

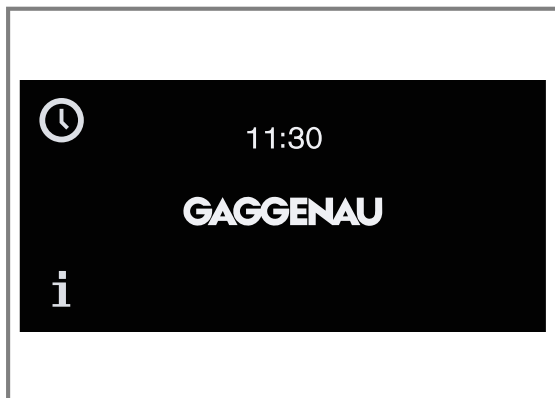
Enheten är i strömssparläge om det inte finns någon inställd funktion eller om barnspärren är på. Visning i strömssparläge kommer upp om du inte gjort någon inställning på ett tag.

Strömssparläget har olika visningar. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda.

Kontrollernas ljusstyrka sänks i strömssparläge. Displayljusstyrkan beror på den vertikala synvinkeln. Du kan ändra visning och ljusstyrka i grundinställningarna
→ Sid. 21.

Är alternativet "Av" valt i grundinställningarna för visning i strömssparläge, vrid funktionsvredet för att gå ur strömssparläget.

Ugnsbelysningens slocknar strax efter lucköppning.



4.3 Ytterligare information

Tryck på **i** för att få upp tilläggsinformation, t.ex. information om inställd ugnsfunktion eller aktuell ugnstemperatur.

Små temperaturvariationer är normala efter uppvärmning vid långvarig användning.

Du får upp symbolen **i**® på enheten för viktig information och åtgärdsuppmärksamhet. Ibland får du även automatiskt upp viktig information om säkerhet och funktionsstatus på enheten. Indikeringarna slocknar automatiskt efter några sekunder eller om du kvtterar indikeringen med **✓**.

Vid indikeringar om Home Connect visar enhetens **i**®-symbol även Home Connect-status.

→ "Home Connect", Sid. 19

4.4 Kylfläkten

Kylfläkten slår på när funktionen är igång. Den varma luften evakuerar via luckan.

Håll luckan stängd tills enheten svalnat när du tagit ur maten. Ugnsluckan får inte stå halvöppen eftersom det kan skada intilliggande köksstommar. Kylfläkten har en viss eftergångstid och slår sedan av automatiskt.

Täck inte över ventilationsöppningen. Annars blir enheten överhettad.

4.5 Ugnstorkning

Ugnsutrymmet är fuktigt efter användning med ångfunktion. Kylfläkten och fläkthjulet på baksidan av ugnen fortsätter att gå en viss tid när du slår av enheten och slår sedan av automatiskt.

Ugnstorkningen kan ta upp till 95 minuter. Håll luckan stängd vid ugnstorkningen.

4.6 Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning som skyddar dig. Enheten slår av all uppvärmning efter 12 timmar om inga kontroller blir påverkade. Du får upp en displayindikering.

Vid programmering med långtidstimern slår enheten inte på säkerhetsavstängningen.

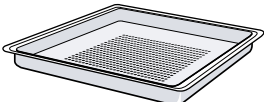
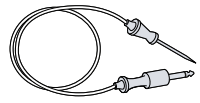
5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notering: Om ett tillbehör blir hett kan det deformeras. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör	Användning
Galler	- Form - Kakformar - Gratängformar - Stekning
Rostfri ångbehållare, perforerad	- Tillaga ris - Tillaga baljväxter - Tillaga gryn - Baka småkakor - Fånga upp droppande vätska vid ångning

Tillbehör		Användning
Rostfri ångbehållare, perforerad		- Ånga grönsaker - Ånga fisk - Safta bär - Tina
Stektermometer		Stektermometer → Sid. 17 för precisionstillagning av: - Kött - Fisk - Fågel - Bröd
Fettfilter		Fettfiltret → Sid. 6 skyddar fläkten på ugnens bakvägg mot nedsmutsning, t.ex. stänk vid ugnsstekning

5.1 Extratillbehör

Extratillbehör kan du köpa hos service, i butik eller på Internet.

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet i våra broschyrer eller på Internet.

www.gaggenau.com

Tillbehören är enhetsspecifika. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i onlineshopen eller hos service.

Övriga tillbehör	Beställningsnummer
Tredelade teleskoputdragsskenor	BA010301
Rostfri ångbehållare, opererad	BA02036.
Rostfri ångbehållare, perforerad	BA020370
Ångbehållare, släppa lättbeläggning, opererad	BA02038.
Ångbehållare, släppa lättbeläggning	BA020390
Grillgaller, med fötter	BA030300
4-pack med avkalkningstabletter	17002490
GN-adapter för GN-insatser och stekgryta	GN010330
Rostfri ångbehållare, GN 1/3, opererad, 40 mm djup, 1,5 l	GN114130
Rostfri ångbehållare, GN 2/3, opererad, 40 mm djup, 3 l	GN114230
Rostfri ångbehållare, GN 1/3, perforerad, 40 mm djup, 1,5 l	GN124130
Rostfri ångbehållare, GN 2/3, perforerad, 40 mm djup, 3 l	GN124230
Stekgryta av formgjuten aluminium	GN340230
Glasform	BA046117

5.2 Snäpplägen

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem.

Du kan dra ut tillbehöret ungefär halvvägs tills det snäpper fast. Tippskyddet fungerar bara om tillbehöret är ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet.

5.3 Sätta in tillbehör i ugnen

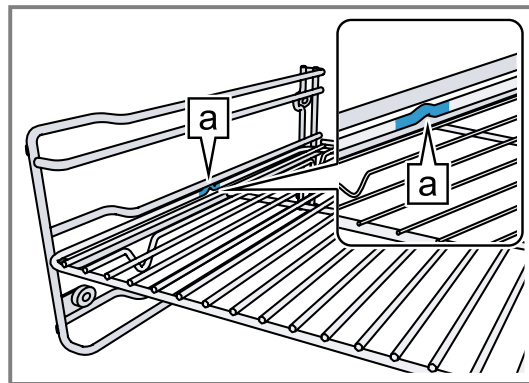
Gallret och den perforerade ångbehållaren har snäpplägen. Gallret och den perforerade ångbehållaren måste alltid vara ordentligt inskjutna i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

OBS

Tillbehöret kan tippa.

► Skjut inte in tillbehöret mellan ugnsstegarnas lister.

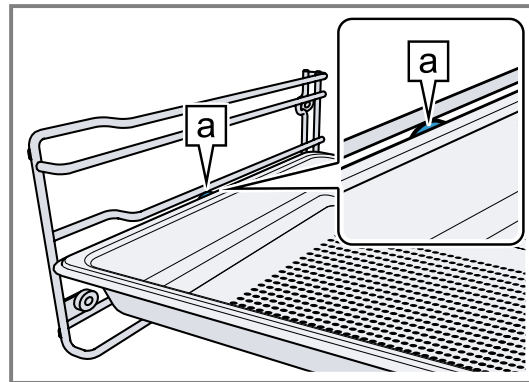
1. Se till så att snäppfästet  pekar uppåt när du skjuter in gallret.



Snäppfästena sitter utvändigt till vänster och höger mitt på gallret.

2. Se till så att gallrets skyddsbygel är baktill och pekar uppåt.

3. Se till så att snäppfästet  pekar uppåt när du skjuter in den perforerade ångbehållaren.



Notering: Lyft tillbehöret lite för att dra ut det helt.
Ta ut tillbehör som inte behövs för funktionen ur ugnen.

6 Före första användningen

Rengör enhet och tillbehör.

6.1 Första användningen

Gör inställningarna för första användningen innan enheten används.

Läs anvisningarna i Säkerhet → *Sid. 2* innan.

Enheten måste vara monterad och ansluten.

Vid elanslutning får du i ca 30 sekunder upp GAGGE-NAU-loggan, sedan kommer menyn "Första inställningarna" upp på displayen. Du kan ställa in den nya enheten för första användningen.

Du får bara upp menyn "Inställningar före första användningen" första gången du slår på efter elanslutningen eller om enheten varit strömlös flera dagar.

Du kan ändra alla inställningarna i grundinställningarna → *Sid. 21*.

Ställa in språk

Krav: Du får upp förinställt språk på displayen.

1. Välj det displayspråk du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Ställa in tidformat

Krav: Du får upp möjliga 24h- och AM/PM-format på displayen. 24h är förinställt.

1. Ställ in det format du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Ställa klockan

Krav: Du får upp klockan på displayen.

1. Ställ klockan med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Ställa in datumformat

Krav: Du får upp möjliga D.M.Y-, D/M/Y- och M/D/Y-format på displayen. D.M.Y är förinställt.

1. Ställ in det format du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Ställa in datum

Krav: Du får upp förinställt datum på displayen. Dagsinställningen är redan på.

1. Ställ in den dag du vill ha med vredet.
2. Tryck på ➤ för att slå om till månadsinställningen.

3. Ställ in månad med vredet.
4. Tryck på ➤ för att slå om till årsinställningen.
5. Ställ in år med vredet.
6. Bekräfta med ✓.

Ställa in temperaturenhet

Krav: Du får upp möjliga °C- och °F-enheter på displayen. Enheten °C är förinställd.

1. Ställ in den enhet du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Montera fettfiltret

- ▶ Häng det medföljande fettfiltret → *Sid. 6* på ugnsbakväggs båda sprintar.
- ▶ Repa inte ugnens bakvägg.

Avsluta inställningarna före första användningen

Krav: "Första användningen avslutad" kommer upp på displayen.

- ▶ Tryck på ✓.
- ✓ Enheten slår om till strömsparläge.
- ✓ Visning i strömsparläge kommer upp på displayen.
- ✓ Enheten är klar att använda.

Rengöra luckglas

Notering: Lucktätningen är fabrikssmord för att hålla tätt. Det kan finnas rester på luckglaset.

- ▶ Rengör luckglaset med fönsterputs och tvättpäls eller mikrofiberduk före första användningen. Använd inte glasskrapa.

Rengöra tillbehör

- ▶ Rengör tillbehöret ordentligt med varmvatten och diskmedel med mjuk disktrasa före första användning.

Värma upp enheten

1. Se till så att det inte finns förpackningsrester i ugnen.
2. Ta ut tillbehöret ur enheten.
3. Värm upp enheten tom och stängd för att få bort lukten av ny ugn.
Perfekt inställning för uppvärmningen är  och 200°C i en timme.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

1. Öppna luckan, vrid funktionsvredet eller tryck på något av pekfälten för att gå ur strömsparläget.
2. Ställ in den funktion du vill ha.

7.2 Öppna luckan

- ▶ Öppna alltid ugnsluckan till anslaget. I det läget svänger inte den öppnade luckan tillbaka av sig själv.

7.3 Slå på enheten

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
 - ✓ Du får upp vald ugnsfunktion och temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet, om det behövs.
 - ✓ Du får upp uppvärmningssymbolen  på displayen.
 - ✓ Staplarna visar hela tiden uppvärmningsstatus.
 - ✓ Enheten ger signal och uppvärmningssymbolen  slocknar när inställd temperatur är uppnådd.

Notering: Väljer du annan ugnsfunktion, så ligger inställd temperatur kvar.

Du får inte upp temperaturförslaget på displayen förrän du slår på.

7.4 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0. Du kan höra en autosköljning beroende på ugnsfunktionen.

7.5 Kvalmning

Enheten sprutar in riktad ånga i ugnsutrymmet vid kvalmning. Så du kan t.ex. baka av bröd och småfrankor med rätt fuktighet. Vetebröd får en glatt, glänsande yta.

Kvalmning fungerar bara med följande ugnsfunktioner:

- Varmluft + 30% fuktighet 
- Varmluft + 0% fuktighet 
- Plangrill + varmluft 

Slå på kvalmning

- ▶ Tryck på .
- ✓ Enheten sprutar strax in ånga i ugnsutrymmet.
- ✓ Kvalmningen tar ca 5 minuter.

Avbryta kvalmning

- ▶ Tryck på .

7.6 Ångsläckning

Vid ångsläckning tillför enheten kallt vatten i ugnen. Ångan kondenserar på ugnsväggarna och kyler ugnsutrymmet.

Öppnar du ugnsluckan efter ångsläckning, så tränger det bara ut lite ånga.

⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**

Det kan droppa varmt vatten från luckan.

- ▶ Vänta tills vattnet på luckan har svalnat.

Ångsläckning fungerar bara på följande ugnsfunktioner vid ugnstemperaturer under 130°C:

- Varmluft + 100% fuktighet 
- Varmluft + 80% fuktighet 
- Varmluft + 60% fuktighet 
- Plangrill läge 1 + fuktighet 
- Plangrill läge 2 + fuktighet 
- Sousvide-tillagning 

Det går att använda ångsläckning strax efter att du slagit av enheten.

Enheten gör automatisk ångsläckning vid programslutet för programautomatik → *Sid. 15* eller timerprogramme-rad (tillagningstid → *Sid. 13*).

Slå på ångsläckning

- ▶ Tryck på .
- Ångsläckningen tar ca 25 sekunder.
Uppvärmningen är av vid ångsläckningen.

Avbryta ångsläckningen

- ▶ Öppna luckan eller tryck på -knappen.

7.7 Efter varje användning

Torka ugnen efter ångfunktionerna så att fukten går ur och det inte börjar lukta.

⚠ **VARNING – Skållningsrisk!!**

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ Öppna försiktigt luckan till enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Torka ur ugnen

Notering: Kylfläkten och fläkthjulet på baksidan av ugnen fortsätter att gå när du slår av för att torka ugnen och slår sedan av automatiskt. Ugnstorkningen kan ta upp till 95 minuter.

1. Håll luckan stängd vid ugnstorkningen.
2. Ta bort matrester och smuts i ugnsutrymmet när enheten har svalnat.
Fastbrända matrester och fastbränd smuts är mycket svårare att få bort.
3. Snabbtorka ugnsutrymmet med torkprogrammet, om det behövs. Torkprogram → *Sid. 25*
4. Polera ugnsutrymmet med mjuk trasa när det svalnat.
5. Torka av kondensvatten från stommar och beslag, om det behövs.

7.8 Slå på enheten efter automatisk avstängning

Krav: har slagit av enheten efter lång användningstid.

→ *"Säkerhetsavstängning", Sid. 9*

1. Vrid funktionsvredet till läge 0.
2. Använd enheten igen.

8 Timerfunktionerna

Enheten har olika timerfunktioner som kan styra användningen.

8.1 Översikt över timerfunktionerna

Välj olika timerfunktioner med .

Timerfunktion	Användning
	Äggklocka
	Tillagningstid ¹
	Färdigtid ¹
	Stoppur

8.2 Få upp timermenyn

Notering: Du kan få upp timermenyn i alla ugnsfunktioner. Timermenyn går inte att få upp om du vrider på funktionsvredet S i grundinställningarna.

- ▶ Tryck på .
- ✓ Du får upp timermenyn på displayen:

8.3 Gå ur timermenyn

- ▶ Tryck på **X**.
- ✓ Timermenyn stängs.
- ✓ Osparade inställningar försvinner.

Notering: Du kan gå ur timermenyn när som helst.

8.4 Äggklocka

Timern fungerar oberoende av övriga enhetsinställningar. Du kan ange max. 90 minuter.

Ställa timern

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp funktionen "Timer" **T** på displayen.
2. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
3. Slå på med **▶**.
- ✓ Enheten stänger timermenyn.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Du får upp **T** och tidnedräkningen på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
4. Tryck på **✓**.
- ✓ Signalen tystnar.

Stoppa äggklockan

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp funktionen "Timer" **T** på displayen.
2. Tryck på **II**.
- ✓ Timern stoppar.
- ✓ Du får upp **▶** på displayen.
3. Tryck på **▶** för att få timern att fortsätta.

Slå av timern tidigare

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp funktionen "Timer" **T** på displayen.
2. Tryck på **C**.

8.5 Stoppur

Stoppuret fungerar oberoende av övriga enhetsinställningar. Stoppuret räknar från 0 sekunder upp till 90 minuter.

Stoppuret har en pausfunktion. Så du kan stoppa stoppuret då och då.

Slå på stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj stoppursfunktionen  med **➤**.
3. Slå på med **▶**.
- ✓ Enheten stänger timermenyn.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Du får upp  och tidnedräkningen på displayen.

Pausa stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj stoppursfunktionen  med **➤**.
3. Tryck på **II**.
- ✓ Tiden stoppar.
- ✓ Du får upp **▶** på displayen.
4. Tryck på **▶** för att få stoppuret att fortsätta.
- ✓ Tiden går igång igen.
- ✓ När den når 90 minuter blinkar indikeringen och enheten ger signal.
5. Tryck på **✓**.
- ✓ Signalen tystnar.

Slå av stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj stoppursfunktionen  med **➤**.
3. Tryck på **C**.

8.6 Tillagningstid

Ställer du in en tillagningstid för maten, så slår enheten automatiskt av när tiden går ut. Du kan ställa in en tillagningstid från 1 minut till 23:59 timmar.

Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur när tillagningstiden är igång.

Ställa in tillagningstid

Krav

- Maten är i ugnen.
- Ugnsfunktion och temperatur är inställda.

1. Tryck på .
2. Tryck på **➤** och välj funktionen Tillagningstid .
3. Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
4. Slå på med **▶**.
- ✓ Enheten slår på tillagningstiden.
- ✓ Enheten stänger timermenyn.
- ✓ Du får upp temperatur, ugnsfunktion återstående tillagningstid och färdigtid på displayen.
- ✓ Displayen förstorar tillagningstiden en minut innan tiden går ut.
- ✓ Enheten slår av när tillagningstiden går ut.
- ✓  blinkar och enheten ger signal.

¹ Inte tillgänglig i strömsparläge.

- Tryck på ✓, öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
- ✓ Signalen tystnar.

Ändra tillagningstiden

- Tryck på ○.
- Tryck på > och välj funktionen Tillagningstid ○.
- Ändra tillagningstiden med vredet.
- Slå på med ▶.

Radera tillagningstiden

- Tryck på ○.
- Tryck på > och välj funktionen Tillagningstid ○.
- Radera tillagningstiden med C
- Återgå till normal användning med X.

Avbryta hela momentet

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

8.7 Färdigtid

Du kan flytta fram färdigtiden.

Exempel: klockan är 14:00. Maten kräver 40 minuters tillagningstid. Maten ska vara färdig 15:30.

Ange 40 minuters tillagningstid och flytta färdigtiden till 15:30. Elektroniken beräknar starttiden. Enheten slår automatiskt på 14:50 och slår av 15:30.

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.

Flytta färdigtiden

Krav

- Maten är i ugnen.
 - Ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid är inställda.
- Tryck på ○.
 - Tryck på > och välj funktionen Färdigtid ○.
 - Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet. Ställ in tillagningstiden först när ○ blinkar.
 - Slå på med ▶.
 - ✓ Enheten slår om till standbyläge.
 - ✓ Du får upp ugnsfunktion, temperatur, tillagningstid och färdigtid på displayen.
 - ✓ Enheten slår på vid beräknad starttid och slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.
 - ✓ ○ pulserar när tillagningstiden går ut och enheten ger signal.
 - Tryck på ✓, öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
 - ✓ Signalen tystnar.

Flytta färdigtiden

- Tryck på ○.
- Tryck på > och välj funktionen Färdigtid ○.
- Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
- Slå på med ▶.

Avbryta hela momentet

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

9 Långtidstimer

Funktionen håller enheten på en temperatur mellan 50 och 230°C med ugnsfunktionen varmluft + 0% fuktighet ○.

Det går att varmhålla mat upp till 74 timmar utan att slå på eller av enheten.

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.

9.1 Slå på långtidstimern

Krav: Långtidstimern är inställd på "på" i grundinställningarna → Sid. 21.

- Vrid funktionsvredet till läge ○.
- Tryck på ○.
- ✓ Du får upp ett 24h-förslag på 85°C på displayen.
- Tryck på ○ och ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.

- Tryck på > och ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
- Tryck på >, ställ in det avstängningsdatum du vill ha och bekräfta med ✓.
- Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
- Slå på med ▶.
- ✓ Enheten slår på långtidstimern.
- ✓ Du får upp ○ och temperaturen på displayen.
- ✓ Ugns- och displaybelysningarna är av.
- ✓ Kontrollerna är spärrade.
- ✓ Du får inga knappljud när du trycker på kontrollerna.
- ✓ Enheten slår av uppvärmningen och indikeringen slocknar när tiden går ut.
- Vrid funktionsvredet till läge 0.

9.2 Slå av långtidstimern

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

10 Barnspärr

Slå på barnspärren så att barn inte oavsiktligt kan slå på enheten eller ändra inställningar.

Barnspärren kan vara av när strömmen kommer tillbaka efter strömavbrott.

10.1 Slå på barnspärren

Krav

- Ställ barnspärren på "tillgänglig" i Grundinställningarna → Sid. 21.
- Funktionsvredet står på 0.

- ▶ Håll in  ca 6 sekunder.
- ✓ Visning i strömsparläge och  kommer upp på displayen.
- ✓ Barnspärren är på.

10.2 Slå av barnspärren

Krav: Funktionsvredet står på 0.

1. Tryck på  i ca 6 sekunder.
- ✓ Barnspärren är av.
2. Ställ in enheten som vanligt.

11 Programautomatik

Du kan tillaga olika slags mat med programautomatiken. Enheten väljer optimal inställning åt dig.

11.1 Anvisningar till programautomatikens inställningar

Följ anvisningarna för att ställa in programautomatiken.

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysna rätter.
- Maten är indelad i kategorier. Det finns en eller flera maträtter i varje kategori. Du får upp senast valda kategori på displayens förstaplats.
- Programautomatiken föreslår temperatur, ugnsfunktion och tillagningstid för den valda maten.
- Viss mat kräver att du anger vikten. Det går inte att ställa in vikter utom avsett viktintervall.
- Viss mat kräver att du anger vilken färg maten ska ha, matens tjocklek, hur kött och grönsaker ska tillagas.
- Viss mat kräver att du värmer upp ugnen tom. Sätt inte in maten i ugnen förrän förvärmningen är klar och indikeringen kommit upp på displayen.
- Enheten visar de inställningar du föredrog som förslag nästa gång.
- Vissa recept kräver stektermometer. Använd stektermometer → *Sid. 17* till recepten.
- Ugnen får inte vara för varm för den valda maten om slutresultatet ska bli bra. Är ugnen för varm, så får du upp en matchande anvisning på displayen. Låt enheten svalna och börja sedan om igen.

11.2 Ställa in maten

Notering: Enheten guidar dig igenom alla inställningar. Följ displayanvisningarna.

1. Vrid funktionsvredet till läge .
2. Tryck på .
3. Bekräfta med .
4. Välj kategori med vredet.
5. Välj den mat du vill ha med vredet.
Du kan anpassa många matinställningar som du vill ha dem.
Viss mat kräver att du anger vikten.
- ✓ Du får upp möjliga inställningar på displayen.
6. Tryck på .
- ✓ Du får upp displayanvisningar om tillbehör och tillagning.

7. Bekräfta inställningarna du vill ha med .
8. Följ displayanvisningarna.
- ✓ Enheten ger signal när tillagningstiden går ut.
- ✓ Enheten slår av uppvärmningen.
- ✓ Enheten gör en ångsläckning.

Notering: Öppnar du ugnsluckan när programautomatiken är igång, så påverkar du slutresultatet. Öppna bara ugnsluckan ett kort tag. Enheten avbryter programautomatiken och fortsätter inte förrän du stänger ugnsluckan.

Fortsatt tillagning

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

Krav: Du får upp frågan om du vill låta maten gå klart på displayen.

1. Bekräfta med .
2. Välj enkel eller dubbel tillagningstid, om det behövs.
3. Slå på med .
4. Vrid funktionsvredet till 0 när maten gått klar.

Notering: Trycker på , vid tillagningen, så gör enheten en ångsläckning och avslutar tillagningen.

Ändra och avbryta program

Notering: Inställningarna går inte ändra när programmet är igång.

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.
- ✓ Enheten avslutar programmet.

11.3 Få upp senaste programautomatiken

Enheten sparar de 5 senaste maträtterna med de inställningar du valt. Du kan spara av maträtterna med valda inställningar som individuella recept.

Notering: Sparar du av de individuella receptinställningarna med funktionen "Senaste programautomatiken", så kan du inte längre ändra inställningarna i de individuella recepten efteråt.

→ "Individuella recept", *Sid. 16*

1. Vrid funktionsvredet till läge .
- ✓ Du får upp  på displayen.
2. Tryck på .
3. Välj "Senaste programautomatiken" med vredet.
4. Bekräfta med .
5. Välj den mat du vill ha med vredet.
6. Namnge och spara av maten. → *Sid. 16*

12 Individuella recept

Det går att spara av upp till 50 individuella receptnamn så att du snabbt och smidigt kommer åt recepten när de behövs. Du kan registrera recept.

12.1 Registrera recept

Du kan ställa in och registrera upp till 5 moment i följd.

1. Vrid funktionsvredet till läge $\odot$.
2. Tryck på $\blacksquare$.
3. Välj "Individuella recept" med vredet.
4. Bekräfta med $\checkmark$.
5. Välj ledigt minne med vredet.
6. Tryck på $^{\circ}\text{C}$.
7. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet och den temperatur du vill ha med vredet.
 $\checkmark$ Enheten registrerar tillagningstiden.
8. Sätt ev. i stektermometern i ugnsuttaget och ange innertemperaturen för momentet $\rightarrow$ Sid. 16.
9. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet och den temperatur du vill ha med vredet för att registrera ett moment till.
 $\checkmark$ Påbörjar ett nytt moment.
10. Tryck på $\blacksquare$ när maträtten fått det slutresultat du vill ha.
11. Namnge under "ABC".
 $\rightarrow$ "Namnge", Sid. 16
Enheten påbörjar inte registreringen av momentet förrän enheten uppnått inställd temperatur.
Varje moment måste ta minst en minut.
Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur under momentets första minuter.

Ange innertemperatur för momentet

1. Sätt i stektermometern $\rightarrow$ Sid. 17 i ugnsuttaget.
2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
3. Tryck på $\curvearrowright$.
4. Ställ in den innertemperatur du vill ha och bekräfta med $\curvearrowright$.

12.2 Programmera recept

1. Vrid funktionsvredet till läge $\odot$.
2. Tryck på $\blacksquare$.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med $\checkmark$.
4. Välj ledigt minne med vredet.
5. Tryck på $\backslash$.
6. Namnge under "ABC".
 $\rightarrow$ "Namnge", Sid. 16
7. Välj första momentet med $\triangleright$.
 $\checkmark$ Du får upp första inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen.
8. Ändra ugnsfunktion med funktionsvredet och temperatur med vredet, om det behövs.
9. Sätt ev. i stektermometern i ugnsuttaget och ange innertemperaturen för momentet $\rightarrow$ Sid. 16 eller välj tidsinställning med $\triangleright$.
Du kan inte ange tillagningstid i moment med programmerad innertemperatur.
10. Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
11. När tillagningen är klar, avsluta inmatningen med $\times$ eller välj nästa moment med $\triangleright$.
12. Spara med $\checkmark$ eller avbryt med $\times$ och gå ur menyn.

Ange innertemperatur för momentet

Notering: Du kan inte ange tillagningstid i moment med programmerad innertemperatur.

1. Tryck på $\triangleright$ för att välja nästa moment.
2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
3. Tryck på $\curvearrowright$.
4. Ställ in den innertemperatur du vill ha och bekräfta med $\curvearrowright$.

12.3 Namnge

1. Namnge receptet under "ABC".
2. Välj bokstäver med vredet.
Nya ord börjar alltid med stor bokstav.
Det går att använda latinska bokstäver, vissa specialtecken och siffror.
3. Tryck till på $\triangleright A^{\circ}$ för att flytta markören åt höger.
4. Håll in $\triangleright A^{\circ}$ för omljud och specialtecken.
5. Tryck två gånger på $\triangleright A^{\circ}$ för radbrytning.
6. Tryck till på $\triangleright A^{\circ}$ för att flytta markören åt höger.
7. Håll in $\triangleright A^{\circ}$ för att slå om till vanliga tecken.
8. Tryck två gånger på $\triangleright A^{\circ}$ för radbrytning.
9. Tryck på $\boxtimes$ för att radera en bokstav.
10. Spara med $\checkmark$ eller avbryt med $\times$ och gå ur menyn.

12.4 Starta recept

1. Vrid funktionsvredet till läge $\odot$.
2. Tryck på $\blacksquare$.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med $\checkmark$.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Innehåller receptet en avsparat innertemperatur, sätt istektermometern $\rightarrow$ Sid. 17.
6. Slå på med $\blacktriangleright$.
Tillagningstiden börjar inte räkna ned förrän enheten nått inställd temperatur.
Du kan ändra temperatur med vredet under pågående recept. Ändrar du temperaturen, så ändras inte det sparade receptet.
 $\checkmark$ Funktionen går igång.
 $\checkmark$ Tillagningstiden räknar ned på displayen.
 $\checkmark$ Du får upp momentinställningarna på displaylisten.

12.5 Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

1. Vrid funktionsvredet till läge $\odot$.
2. Tryck på $\blacksquare$.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med $\checkmark$.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Tryck på $\backslash$.
6. Välj det moment du vill ha med $\triangleright$.
 $\checkmark$ Du får upp programmerad ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid på displayen.
7. Ändra inställningarna med vredet eller funktionsvredet, om det behövs.
8. Spara med $\checkmark$ eller avbryt med $\times$ och gå ur menyn.

12.6 Radera recept

1. Vrid funktionsvredet till läge ☼.
2. Tryck på **W**.

3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med **✓**.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Radera recept med **C**.
6. Bekräfta med **✓**.

13 Stektermometer

Stektermometern ger dig ett exakt tillagningssätt. Stektermometern mäter temperaturen vid 3 mätpunkter inuti maten. När enheten uppnår den innertemperatur du vill ha, så slår enheten av automatiskt och ser till så att maten blir precis lagom tillagad.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Ugn och stektermometer blir jättevarma.

- Använd grytvantar när du sätter i och drar ur stektermometern.

OBS

Temperaturer över 250°C skadar stektermometern.

- Använd bara stektermometern i enheten vid temperaturer om max. 230°C.
- Använd inte stektermometer med ugnsfunktionerna plan- och kompaktgrill.
- Ta ut stektermometern ur ugnen före användning med plan- och kompaktgrill.
- Vid användning av stektermometer med ugnsfunktionen plangrill och varmluft, ställ in på max. 250°C.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.

- Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS

Fukt kan skada stektermometern.

- Maskindiska inte stektermometern.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Stektermometern är spetsig.

- Hantera stektermometern försiktigt.

Använd bara den medföljande stektermometern. Stektermometer hittar du som reservdel hos service eller i onlineshoppen.

Sätt aldrig in maten på översta falsen när du använder stektermometer.

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning.

Förvara inte stektermometern i ugnen.

Rengör stektermometern med fuktig trasa efter användning.

13.1 Uppskattad tillagningstid

Vid temperaturinställningar över 100°C och isatt stektermometer får du upp en uppskattad tillagningstid ca 5 till 20 minuter efter förvärmningen. Enheten uppdaterar den uppskattade tillagningstiden kontinuerligt.

Ju längre tillagning, desto noggrannare uppskattad tillagningstid. Öppna inte ugnsluckan, det ger en missvisande uppskattad tillagningstid.

Du får upp uppskattad tillagningstid på displayen vid vanlig användning och programautomatik.

Tryck på **i** för att få upp aktuell innertemperatur.

Ändra inställningarna i grundinställningarna → *Sid. 21* om du vill få upp aktuell innertemperatur i stället för uppskattad tillagningstid.

Du får upp tillagningstidens första aktuella innertemperatur i ca 3 till 4 minuter "<15 °C" på displayen.

Mätintervallet är 15°C till 99°C. Utom mätintervallet får du upp "<15 °C" eller "- °C" på displayen för aktuell innertemperatur.

Lämnar du maten lite till i ugnen efter tillagningens slut, så fortsätter innertemperaturen att stiga pga. restvärmen i ugnen.

Programmerar du både in stektermometer och tillagningstid, så slår den programmering som först uppnår angivet värde av enheten.

13.2 Riktvärden för innertemperaturer

Följande översikt ger dig riktvärden för innertemperaturer. Riktvärdena beror på matens kvalitet och typ.

Använd bara färska livsmedel, inte djupfrysta. Se till så att kritiska livsmedel som fisk och vilt uppnår innertemperaturer om 62 - 70°C och fågel och köttfärs om 80 - 85°C av hygieniskäl.

Livsmedel	Riktvärden för innertemperatur i °C
Nöt	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, mycket blodig	45-47
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, blodig	50-52
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, rosa	58-60
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, genomstekt	70-75
Nötstek	80-85
Fläsk	
Fläskstek	72-80
Kotlettrad, rosa	65-70
Kotlettrad, genomstekt	75
Köttfärslimpa	85
Fläskfilé	65-70
Kalv	
Kalvstek, genomstekt	75-80
Kalvbringa, fylld	75-80
Kalvrygg, rosa	58-60
Kalvrygg, genomstekt	65-70
Kalvfilé, blodig	50-52
Kalvfilé, rosa	58-60
Kalvfilé, genomstekt	70-75
Vilt	

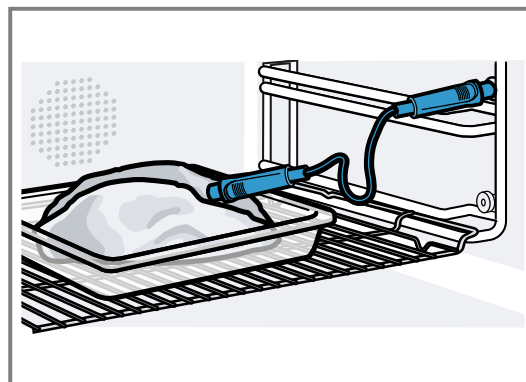
Livsmedel	Riktvärden för in- nertemperatur i °C
Rådjurssadel	60-70
Rådjursstek	70-75
Hjortryggbiffar	65-70
Har-, kaninstek	65-70
Fågel	
Kyckling	90
Pärlothöns	80-85
Gås, kalkon, anka	85-90
Ankbröst, rosa	55-60
Ankbröst, genomstekt	70-80
Strutsstek	60-65
Lamm	
Lammfiol, rosa	60-65
Lammfiol, genomstekt	70-80
Lammsadel, rosa	55-60
Lammsadel, genomstekt	65-75
Får	
Fårfiol, rosa	70-75
Fårfiol, genomstekt	80-85
Fårsadel, rosa	70-75
Fårsadel, genomstekt	80
Fisk	
Filé	62-65
Hel fisk	65
Terrin	62-65
Övrigt	
Bröd	96
Pastej	72-75
Terrin	60-70
Gåslever	45
Värma på mat	75

13.3 Sätta stektermometern i maten

1. Sätt i stektermometern helt i maten.
2. Sätt inte stektermometern i fett.
3. Se till så att stektermometern inte går emot form eller ben.
4. Sätt in maten i ugnen.

Sätta stektermometern i kött

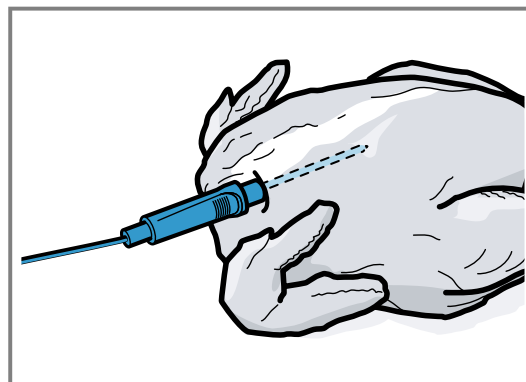
1. Sätt stektermometern ända in i sidan av köttets tjockaste del.



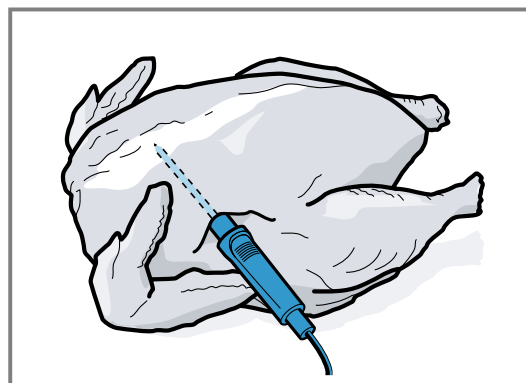
2. Vid flera bitar, sätt stektermometern mitt i tjockaste biten.

Sätta stektermometern i fågel

1. Sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot.



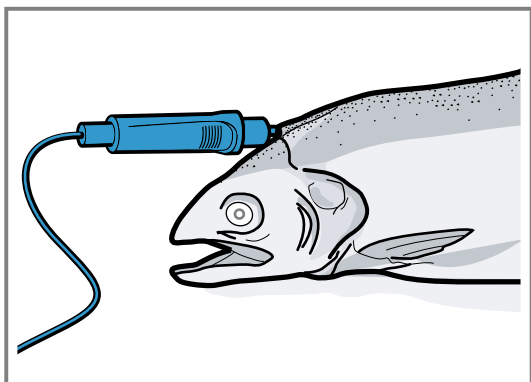
2. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.



3. Vid fågel, se till så att stektermometerens spets inte sticker ut inuti fågeln.

Sätta stektermometern i fisk

1. Sätt i stektermometern bakom huvudet mot ryggraden tills det tar emot.



2. Ställ hel fisk på en halv potatis med buken ned på gallret.

13.4 Vända maten

1. Dra inte ur stektermometern när du vänder maten. Drar du ur stektermometern vid användning, så återställer enheten alla inställningar. Du måste då göra om inställningarna.
2. Vänd maten.
3. Kontrollera att stektermometern sitter rätt i maten när du vänt den.

13.5 Ställa in stektermometern

OBS

Värmen från grillelementet kan skada stektermometern.

- Se till så att avståndet mellan grillelement och stektermometer samt sladd är några centimeter. Tänk på att kött kan svälla vid tillagning.

Du kan skada stektermometers sladd med ugnsluckan.

- Kläm inte stektermometers sladd i ugnsluckan.

1. Sätt in maten i ugnen med isatt stektermometer.
2. Sätt i stektermometern i ugnsuttaget.
3. Stäng luckan.
4. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
5. Ställ in ugnstemperaturen med termostadvredet.
6. Tryck på ↶.
7. Ställ in den inntemperatur du vill ha och bekräfta med ↶.
 - Se till så att inställd inntemperatur är högre än aktuell inntemperatur.

Du kan ändra inställd inntemperatur närsomhelst.

- ✓ Enheten värmer upp med inställd ugnsfunktion.
- ✓ Du får upp aktuell och inställd inntemperatur ovan på varandra på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när inställd inntemperatur är uppnådd.
- ✓ Enheten slår av tillagningen automatiskt.
- 8. Bekräfta med ✓.
- 9. Vrid funktionsvredet till läge 0.

Ändra inställd inntemperatur

1. Tryck på ↶.
2. Ändra inställd inntemperatur med vredet, bekräfta med ↶.

Radera inställd inntemperatur

1. Tryck på ↶.
 2. Radera inställd inntemperatur med C.
- ✓ Enheten fortsätter tillagningen som vanligt.

14 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen. Följ Home Connect-appanvisningarna när du gör inställningarna.

Tips!: Följ även Home Connect-appanvisningarna.

Noteringar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma och styr enheten via Home Connect-appen.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.
- Vill du styra enheten med Home Connect-appen, så måste du först slå på funktionen fjärrstyrning i Home Connect-inställningarna. Funktionen är till för att

skydda dig. Vrid enhetens funktionsvred till belysningsläge ☼ för att slå på fjärrstyrningsfunktionen.

14.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
- Du har en mobilenhet med aktuell version av operativsystemet iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
- Enheten har mottagning med WLAN-hemnätverket (Wi-Fi) på installationsplatsen.
- Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.

1. Scanna följande QR-kod.



Du kan installera Home Connect-appen med QR-koden och koppla upp enheten.

2. Följ Home Connect-appanvisningarna.

14.2 Home Connect-inställningar

Home Connect- och nätverksinställningarna går att anpassa i enhetens grundinställningar.

Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

Symbol	Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
LAN / WLAN	Uppkopplingssätt	LAN WLAN	Du kan slå om mellan uppkoppling med LAN-kabel och WLAN. Följ installationsanvisningarna för resp. uppkopplingssätt.
📶	Uppkoppling	Koppla upp Koppla ned	Du kan slå på och av nätverksuppkopplingen, om det behövs. Nätverksinformationen ligger kvar när du slår av. Vänta några sekunder när du slår på tills enheten kopplat upp mot nätverket igen. Notering: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
📱	Appuppkoppling		Påbörja uppkopplingen mellan app och enhet.
⬇️	Mjukvaruuppdatering		Du får upp en displayindikering när det finns en ny mjukvaruuppdatering. Du kan installera ny mjukvara med ⬇️ på Home Connect-menyn.
📶	Fjärrstyrning	Slå på Slå av	Home Connect-appen ger dig access till enhetens funktioner. Är fjärrstyrningen av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på appen. Fjärrstyrningen är inte tillgänglig förrän du vrider vredet till belysningsläge 🌟. Belysningen slocknar inom några minuter.
📶	Permanent fjärrstart	Slå på Slå av	Med permanent fjärrstart på kan du närsomhelst slå på och styra enheten utan att först frigöra den. Permanent fjärrstart är inte tillgänglig förrän du vrider vredet till belysningsläge 🌟. Belysningen slocknar inom några minuter.
⊗	Radera nätverksinställningarna		Du kan radera nätverksinställningarna närsomhelst på enheten.
🗨️	Enhetsinfo		Du får upp följande på displayen: ▪ MAC-adress COM-modul ▪ Enhetens serienummer ▪ Mjukvaruversion Beroende på uppkopplingssätt kan du få upp mer information som t.ex. SSID-nätverksnamn med pilknappen.

14.3 Styra enheten med Home Connect-appen

Du kan fjärrinställa och -starta enheten med Home Connect-appen.

⚠️ VARNING – Brandrisk!!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.

Krav

- Enheten är på.

- Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Manuell eller permanent fjärrstart måste vara på i grundinställningen Remote Control Level för att du ska kunna ställa in enheten via appen.

1. Vrid funktionsvredet till 🌟.
2. Tryck på 📶 för att slå på fjärrstarten.
- ✓ Du får upp **i** bredvid 📶.
3. Gör en inställning på Home Connect-appen och skicka den till enheten.

Noteringar

- Öppnar du enhetens lucka inom 15 minuter efter att du slagit på fjärrstarten eller efter färdigtiden, så slår den manuella fjärrstarten av.
- Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Du kan ändra inställningarna via Home Connect-appen eller starta nytt program.

14.4 Koppla ned nätverksuppkopplingen

1. Vrid funktionsvredet till läge S.
 2. Välj "Grundinställningar" med vredet.
 3. Tryck på ✓.
 4. Välj  med vredet.
 5. Tryck på _.
 6. Välj  med vredet.
 7. Tryck på _.
 8. Ställ in "Koppla ned" med vredet.
 9. Spara med ✓.
 10. Vrid funktionsvredet till 0 för att gå ur grundinställningsmenyn.
- ✓ Ändringarna har lagrats.

14.5 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern.

Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Noteringar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.

– Andra momentet är att installera på enheten.

- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

14.6 Fjärrdiagnostik

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

Tips! Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

14.7 Dataskydd

Följ integritetspolicyens anvisningar.

Vid enhetens första uppkoppling mot Internet-anslutet hemnätverk överför enheten följande uppgiftskategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhets-ID (består av enhetskoder samt den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulens MAC-adress).
- Wi-Fi-kommunikationsmodulens säkerhetscertifikat (för informationstekniskt skydd av uppkopplingen).
- Hemenhetens aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och krävs först när du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Notering: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas i kombination med Home Connect-appen. Det går att få upp information om integritetspolicy i Home Connect-appen.

15 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

15.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in displayljusstyrkan.
	Visning i strömsparläge	På ¹ Av	Skärmbild av visning i strömsparläge Av: ingen visning Inställningen sänker enhetens förbrukning i strömsparläge.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
		■ Klocka ■ Klocka + GAGGENAU-logga¹ ■ Datum ■ Datum + GAGGENAU-logga ■ Klocka + Datum ■ Klocka + datum + GAGGENAU-logga	På: fler visningar att ställa in. Bekräfta "På" med ✓ och välj den visning du vill ha med vredet.
	Displayvisning	Begränsad ¹ Standard	"Begränsad": begränsar strax displayen till att bara visa det viktigaste.
	Pekfältsfärg	Grå ¹ Vit	Välj symbolfärg på pekfälten.
	Pekfältsljud	Ljud 1 ¹ Ljud 2 Av	Tryck på något av pekfälten för att välja ljudsignal.
	Pekfältsvolym	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in pekfältsvolym.
	Uppvärmningssignal	På ¹ Av	Enheten ger ljudsignal när uppvärmningen uppnått den temperatur du vill ha.
	Signalvolym	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in ljudsignalvolym.
	Tidformat	AM/PM 24h ¹	Ställ in 24- eller 12-timmarsformat.
	Klocka	Aktuell tid	Ställ klockan.
	Tidsomställning	Manuell ¹ Automatisk	Automatisk tidsomställning vid övergång från sommartill vintertid.
	Datumformat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Ställ in datumformatet.
	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Tryck på ➤ för att slå om mellan år, månad och dag.
	Temperaturenhet	°C ¹ °F	Ställ in temperaturenheten.
	Viktenhet	kg ¹ oz.	Ställ in viktenheten.
	Språk	Svenska ¹ Franska [...] Engelska	Ställ in språk för textvisningen. Systemet startar om vid språkomställning. Omstarten tar några sekunder. Enheten stänger grundinställningsmenyn efter omstart.
	Fabriksinställningar	Återställa enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med ✗. Vid återställning till fabriksinställningarna raderar enheten

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Demoläge	På ¹ Av	ten även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna. Demoläget är bara till för presentationer. Enheten värmer inte upp i demoläge. Övriga funktioner är tillgängliga. Inställningen "Av" måste vara på vid vanlig användning. Inställningen går bara att göra de första 3 minuterna efter anslutning av enheten.
	Långtidstimer	Saknas ¹ Finns	Tillgänglig: det går att ställa in långtidstimeren → Sid. 14.
	Visa uppskattad tillagningstid med stektermometer	På ¹ Av	På: använder du stektermometer så får du upp uppskattad tillagningstid på displayen.
	Barnspärr	Saknas ¹ Tillgänglig	Tillgänglig: det går att slå på barnspärren → Sid. 14.
	Hemnätverk	LAN / WLAN Uppkopplingssätt Uppkoppling Appuppkoppling Mjukvaruuppdatering Fjärrkontroll Permanent fjärrstart Radera nätverksinställningarna Enhetsinfo	Välj inställningar för uppkoppling mot hemnätverk och mobilenheter. Du får upp olika inställningsalternativ på displayen beroende resp. uppkopplingsstatus.

15.2 Ändra grundinställningar

1. Vrid funktionsvredet till läge S.
2. Välj "Grundinställningar" med vredet.
3. Tryck på ✓.
4. Välj den grundinställning du vill ha med vredet.
5. Tryck på _.

6. Ställ in grundinställningen med vredet.
7. Spara med ✓ eller avbryt med X och gå ur aktuell grundinställning.
8. Vrid funktionsvredet till 0 för att gå ur grundinställningsmenyn.
✓ Ändringarna är sparade.

16 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

16.1 Rengöringsmedel

Använd inte olämpliga rengöringsmedel, så skadar du inte enhetens olika ytor.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

- Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
 - Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
 - Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
 - Använd inte specialmedel för varmrengöring.
- Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.
- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Ugnsrengöring i varm ugn skadar de rostfria ytor.

- Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn.
- Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

⚠ **VARNING – Brandrisk!!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytor på enheten.

Ugnslucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglas	▪ Fönsterputs	Använd inte glasskrapa. Fönsterputs: rengör med tvättpäls eller mikrofiberduk.
Lucktätning	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa. Skrubba inte tätningen och ta inte av den. Rengör inte med metall- eller glasskrapa.
Display	▪ Varmt vatten och diskmedel	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Ugnsinnerväggar	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Hos service och på Internet hittar du lämpliga rengöringsmedel för rostfritt till enheten. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckor. Använd inte ugnsrengöringsspray eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Torka alltid ur ugnsutrymmet efter rengöring. → "Torkprogram", Sid. 25 Notering: Rester av rengöringsmedel ger fläckor som inte går bort vid uppvärmning. Ta bort rester av rengöringsmedel ordentligt med rent vatten före ugnsstorkning.
Jättesmutsig ugn	▪ Ugnsrengöringsgel-spray	Ugnsrengöringsgel hittar du hos service eller i onlineshoppet. ▪ Spraya inte i ångutsläppen på baksidan av ugnsutrymmet. ▪ Den får inte hamna på lucktätningen eller ugnsbelysningen! ▪ Den får inte verka längre än 12 timmar! ▪ Du får inte applicera den på varma ytor. ▪ Du måste skölja ordentligt i vatten. ▪ Följ tillverkarens anvisningar.
Glaskeramik-grillyta	▪ Hällrengöring	Rengör regelbundet med hällrengöring. Använd inte glasskrapa.
Ugnslampglas	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa.
Vattentank	▪ Varmt vatten och diskmedel ▪ Diskmaskin	Skölj ordentligt med rent vatten för att få bort diskmedelsrester efter rengöringen. Maskindiska, om det behövs. Ta av locket och lägg in vattentanken uppochner i diskmaskinen. Notering: Kontrollera om sugslangen är fri från föremål innan du sätter på locket. → "Kontrollera vattentanken", Sid. 29 Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen.
Ugnsstegarna	▪ Diskmaskin ▪ Varmt vatten och diskmedel	Notering: Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ta ur ugnsstegarna", Sid. 27 Om de är jättesmutsiga, blötlägg och använd borste.

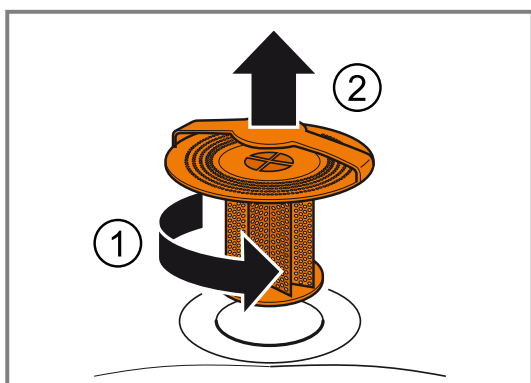
Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Ångbehållare, galler	- Diskmaskin - Varmt vatten och diskmedel	Blötlägg fastbränt och rengör med borste. Du får ljusa fläckar på rostfritt av proteinrester. Ta bort fläckarna med citronsaft. Skölj ordentligt med rent vatten.
Stektermometer	Varmt vatten och diskmedel	Torka av med fuktad trasa. Maskindiska inte.
Fettfilter	- Diskmaskin - Varmt vatten och diskmedel	Haka ur och rengör fettfiltret på ugnens bakvägg. Repa inte ugnens bakvägg.

16.2 Mikrofiberduk

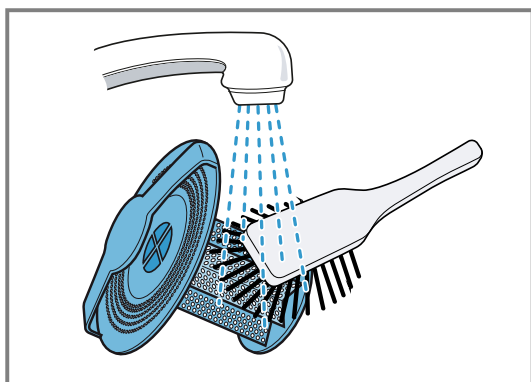
Den vaxkakemönstrade mikrofiberduken är framförallt avsedd för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt och aluminium. Mikrofiberduken tar bort vatten- och fetthaltig smuts i ett svep. Mikrofiberduken hittar du hos service eller i onlineshopen.

16.3 Rengöra avloppssilen

- Rengör avloppssilen, om det behövs. Vi rekommenderar att du rengör efter varje användning som tillagat fisk och kött.
- Vrid avloppssilen i ugnsbotten åt vänster ① och ta ur den ②.



- Ta bort matresterna i avloppssilen.



- Skölj ur avloppssilen under vattenkranen eller maskindiska om den är jättesmutsigt.
- Sätt i avloppssilen och vrid fast åt höger.

Notering: Använd aldrig ångugnen utan avloppssil.

16.4 Rengöringsfunktion

Rengöringsfunktionen lossar hårt sittande ugnssmutts och ger smidigare rengöring.

Låt alltid rengöringsfunktionen gå klart. Det går inte att avbryta rengöringsfunktionen.

Förbereda rengöringsfunktionen

- Ta ut alla tillbehör ur ugnsutrymmet.
- Ta ut ugnsstegarna ur ugnen. → Sid. 27
- Ta ut fettfiltren → Sid. 6 ur ugnen.
- Spruta rengöringsgel i svalnad ugn. Rengöringsgel hittar du hos service eller i onlineshopen.
- Stäng luckan.

Slå på rengöringsfunktionen

- Vrid funktionsvredet till S.
 - ✓ Du får upp på displayen.
- Bekräfta med .
- ✓ Du får upp rengöringstiden på displayen.
- Slå på med .
- ✓ Rengöringstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Ugnsbelysningen är släckt.
- ✓ Enheten ger signal när rengöringstiden går ut.
- ✓ Du får upp en displayindikering.
- Torka ur ugnen.
- Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
- Torka ugnen torr med torkprogrammet → Sid. 25.
- Ta bort alla rester av rengöringsmedel ur ugnen innan du använder den igen.

Montera fettfiltret

- Häng det medföljande fettfiltret → Sid. 6 på ugnsbakväggs båda sprintar.
 - Repa inte ugnens bakvägg.

16.5 Torkprogram

Torka ugnsutrymmet efter rengöring eller ångning med torkprogrammet. Torkprogrammet tar 20 minuter.

OBS

- Värmen skadar vattentanken.
- Torka inte vattentanken i het ugn.

Torkprogrammet går igång

- Vrid funktionsvredet till S.
- Välj torkprogram med vredet.
 - ✓ Du får upp på displayen.
- Bekräfta med .
- ✓ Du får upp torktiden 20 minuter på displayen.

4. Slå på med ►.
- ✓ Du får upp torktidsnedräkningen på displayen.
- ✓ Ugsnbelysningen är släckt.
- ✓ Enheten ger signal efter 20 minuter.
- ✓ Du får upp en displayindikering.
5. Bekräfta med ✓.
- ✓ Torkprogrammet är klart.
6. Låt enheten svalna.
7. Polera ugsnutrymme och luckglas med mjuk trasa.

16.6 Avkalkningsprogram

Avkalkningsprogrammet kalkar av och sköljer ur enheten helautomatiskt med särskilda avkalkningstabletter.

OBS

Kalk kan skada enheten.

- ▶ Kalka av enheten regelbundet.
- Fel avkalkningsmedel kan skada enheten.
- ▶ Använd bara angivna avkalkningstabletter.
- Avkalkningstabletterna kan skada ugsnutrymme.
- ▶ Använd bara avkalkningstabletterna till avkalkningsprogrammet.
- ▶ Lägg avkalkningstabletterna i vattentanken.
- ▶ Lägg aldrig avkalkningstabletter i ugsnutrymme eller i ugn du värmer upp.

Avkalkningstabletter hittar du hos service, på vår webbsajt och i onlineshopen.

Kalka av regelbundet, så håller du enheten i bra skick. Displayindikeringen påminner dig när det är dags att köra avkalkningsprogrammet baserat på vattenhårdhet och hur du använder enheten.

Enheten spärrar ångfunktionerna om indikeringen upprepas för att förhindra skador på enheten. Du kan fortfarande använda enhetens ugsnfunktioner utan ånga. Du kan använda enheten utan begränsningar igen när du kört avkalkningsprogrammet.

Hela avkalkningsprogrammet tar 1 timme och 45 minuter. Du måste tömma, rengöra och fylla på vattentanken efter 1 timme och 30 minuter.

Du kan behöva kalka av enheten även om du använder avkalkningssystemet beroende på vattentyp och hur mycket du använder enheten.

Förbereda avkalkningsprogrammet

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

Avkalkningstabletterna kan ge frätskador i mun, hals, ögon och på hud.

- ▶ Följ säkerhetsanvisningarna på avkalkningstabletternas förpackning.
- ▶ Undvik hudkontakt med avkalkningstabletterna.
- ▶ Håll barn borta från avkalkningstabletterna.

⚠ **WARNING – Risk för kemskador!!**

Avkalkningslösningen kan ge frätskador i mun, hals, ögon och på hud.

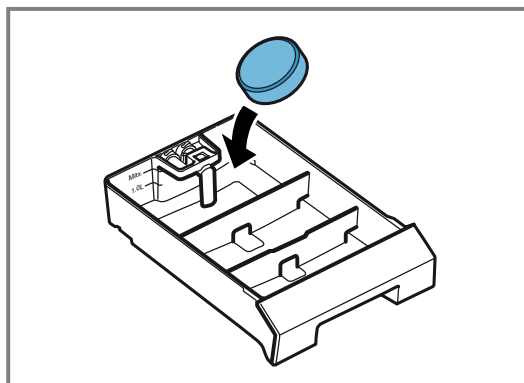
- ▶ Undvik hudkontakt med avkalkningslösningen.
- ▶ Håll barnen borta från avkalkningslösningen.
- ▶ Drick inte avkalkningslösningen.
- ▶ Avkalkningslösningen får inte ha livsmedelskontakt.
- ▶ Maskin- eller handdiska vattentanken ordentligt före nästa användning av enheten.

OBS

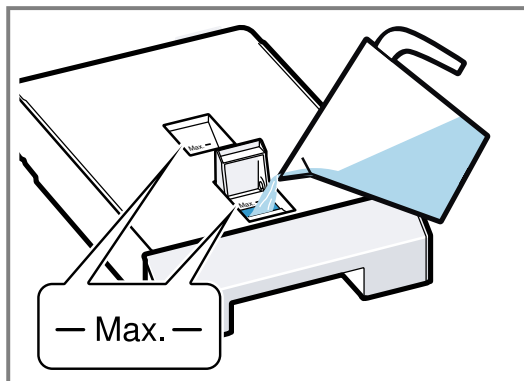
Fel avkalkningsmedel kan skada enheten.

- ▶ Använd bara angivna avkalkningstabletter.

1. Vrid funktionsvredet till S.
2. Välj avkalkningsprogram med vredet.
Du kan inte avbryta avkalkningsprogrammet. Låt alltid avkalkningsprogrammet gå klart.
- ✓ Du får upp  på displayen.
3. Bekräfta med ✓.
4. Ta ut alla tillbehör ur ugsnutrymme.
5. Ta ut vattentanken ur enheten och ta av locket.
6. Ta ut avkalkningstabletterna ur plastförpackningen.
7. Lägg avkalkningstabletterna i vattentankens bakre fack.



8. Sätt på och snäpp fast vattentankens lock.
9. Fyll vattentanken upp till Max-markeringen. med 1,7 l kallvatten.



10. Skjut vattentanken ända in till anslaget.

Så här slår du på avkalkningsprogrammet

1. Stäng luckan.
2. Bekräfta med ✓.
- ✓ Du får upp avkalkningstiden på displayen.
3. Slå på med ►.
- ✓ Avkalkningstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Ugsnbelysningen är släckt.
- ✓ Du får upp en displayindikering efter ca 1 timme och 30 minuter.

Fortsätta avkalkningsprogrammet

⚠ **WARNING – Risk för kemskador!!**

Avkalkningslösningen kan ge frätskador i mun, hals, ögon och på hud.

- ▶ Undvik hudkontakt med avkalkningslösningen.
- ▶ Håll barnen borta från avkalkningslösningen.
- ▶ Drick inte avkalkningslösningen.
- ▶ Avkalkningslösningen får inte ha livsmedelskontakt.
- ▶ Maskin- eller handdiska vattentanken ordentligt före nästa användning av enheten.

1. Ta ur och töm vattentanken.

2. Rengör vattentanken ordentligt.
3. Fyll vattentanken med 1,7 l vatten och skjut in den i enheten.
4. Bekräfta med ✓.
5. Starta sköljningen med ►.

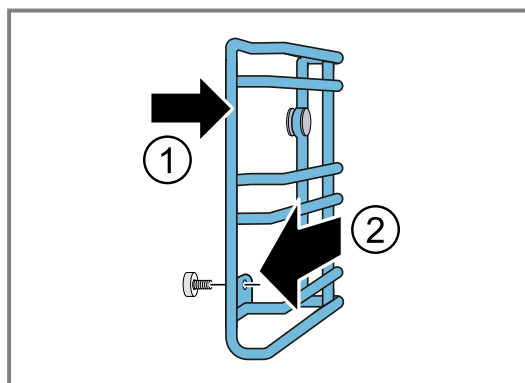
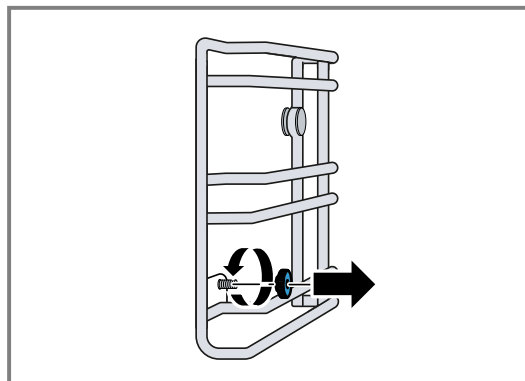
Torka ur ugnen

1. Torka ur ugnsutrymmet efter avkalkning med torkprogrammet → Sid. 25.
2. Ta ur tanken.
3. Torka ur tanken med mjuk trasa.

16.7 Ta ur ugnsstegarna

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att skydda det rostfria mot repor.

2. Lossa de lettrade muttrarna.



3. Maskin- eller handdiska ugnsstegarna med varmvatten och diskmedel.

16.8 Sätta i ugnsstegarna

OBS

Fel reservdelar ger ugnskorrosion.

- Använd bara de räfflade originalmuttrarna.

1. Skjut på ugnsstegarnas baksida på bultarna och ha-ka i framtill.
2. Dra åt de lettrade muttrarna.

Notering: De lettrade muttrarna går att efterbeställa som reservdel hos service om du tappat bort dem.

17 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ **VARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 46

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

17.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ► Anslut apparaten till elnätet. Säkringen har gått i proppskåpet. ► Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ► Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Felhantering ► Slå av säkringen till enheten i proppskåpet och slå på igen efter ca 60 sekunder.
Enheten fungerar inte. Du får upp "Enheten är spärrad. Avkalkning krävs" på displayen.	Enheten är igenkalkad. ► Slå på avkalkningsprogrammet → <i>Sid. 26</i>.
Du får upp "Kalka av" på displayen trots att du kalkat av.	Enheten är igenkalkad, fel avkalkningsmedel använt. 1. Använd de angivna avkalkningstabletterna. 2. Slå på avkalkningsprogrammet → <i>Sid. 26</i>.
Enheten går inte att starta.	Ugnsluckan är inte helt stängd. ► Stäng ugnsluckan.
Enheten går inte att slå på med Home Connect-appen.	Enheten är inte uppkopplad mot Home Connect-appen. ► Påbörja uppkopplingen mellan enhet och Home Connect-app. → <i>"Ställa in Home Connect", Sid. 19</i> Enheten är uppkopplad mot Home Connect-appen, men fjärrstyrningsfunktionen är inte på. ► Slå på fjärrstyrningsfunktionen i Home Connect-inställningarna. → <i>"Home Connect-inställningar", Sid. 20</i> Funktionsvredet står inte i belysningsläge. ► Vrid funktionsvredet till belysningsläget.
Enheten fungerar inte. Du får upp E182 på displayen.	Enheten får inget vatten. 1. Kontrollera vattentanken. → <i>Sid. 29</i> 2. Får du upp felindikeringen igen på displayen, kontakta service → <i>Sid. 46</i>.
Enheten fungerar inte. Indikeringen reagerar inte. Du får upp barnspärrsymbolen  på displayen	Barnspärren är på. ► Slå av barnspärren. → <i>Sid. 15</i>
Enheten slår av sig själv.	Säkerhetsavstängning: ingen användning på mer än 12 timmar. 1. Bekräfta indikeringen med . 2. Slå av enheten.
Enheten värmer inte upp och du får upp demolägesymbolen  på displayen.	Enheten är i demoläge. ► Slå av demoläget i grundinställningarna → <i>Sid. 21</i>.
Enheten går inte att slå på, du får upp en displayindikering.	Inget vatten i enheten. ► Kontrollera vattenanslutningen.
Stektermometern sitter i, du får upp 99°C på displayen.	Fukt i stektermometerns kontakt eller ugnsuttaget. ► Dra ur och sätt i stektermometerns kontakt i ugnsuttaget flera gånger
Stektermometern sitter i, men du får inte upp stektermometersymbolen  på displayen.	Fukt i ugnsuttaget. ► Dra ur och sätt i stektermometerns kontakt i ugnsuttaget flera gånger
Det syns ingen ånga.	Vattenånga över 100°C syns inte. ► Det är helt normalt. Ingen åtgärd behövs.
Ångsläckningen fungerar inte.	Ångsläckning fungerar bara vid ugnstemperaturer under 130°C. ► Det är helt normalt.
Kraftig ångutträngning över luckan.	Du har bytt ugnsfunktion. ► Det är helt normalt. Ingen åtgärd behövs.
Kraftig ångutträngning vid sidan av luckan.	Lucktätningen är smutsig eller lös. 1. Rengör lucktätningen. 2. Sätt i lucktätningen i spåret.

Fel	Orsak och felsökning
Brummande ljud när du slår på	Avloppspumpen går igång. ▶ Normalt funktionsljud Ingen åtgärd behövs. Enheten har varit av några dagar. Automatisk sköljning när du använder den igen. ▶ Normalt: automatisk sköljning när du använder den igen. Ingen åtgärd behövs.
Pipljud vid uppvärmning.	Det kan uppstå ljud vid ånggenereringen. ▶ Det är helt normalt. Ingen åtgärd behövs.
Ploppljud vid tillagning.	Spänningsutjämning vid stor temperaturskillnad. ▶ Det är helt normalt. Ingen åtgärd behövs.
Det går inte att ånga.	Enheten är igenkalkad. Enheten kräver avkalkning för att undvika skador. ▶ Slå på avkalkningsprogrammet → <i>Sid. 26</i>.
Enheten ångar inte ordentligt längre.	Enheten är igenkalkad. ▶ Slå på avkalkningsprogrammet → <i>Sid. 26</i>.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ugnsbelysningen är trasig. ▶ Ring . → "Kundtjänst", <i>Sid. 46</i>
Du får upp felindikeringen "Exx" på displayen.	Det uppstod ett fel. 1. Vrid funktionsvredet till 0 om du får upp en felindikering på displayen. ✓ Får du inte upp felindikeringen igen, så var det ett tillfälligt problem. 2. Får du upp felindikeringen igen på displayen, kontakta service → <i>Sid. 46</i> och ange felkoden.
Det droppar vatten när du öppnar luckan.	Uppsamlingsrännan under luckglaset är full. ▶ Torka ur uppsamlingsrännan med disksvamp.
Konstig lukt vid uppvärmning.	Enheten är ny. ▶ Värm upp enheten en timme med 60% fuktighet  på 200°C före första användningen. → "Värma upp enheten", <i>Sid. 11</i>

17.2 Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.
 Vid längre strömavbrott när enheten är igång får du upp en displayindikering. Funktionen slår av.

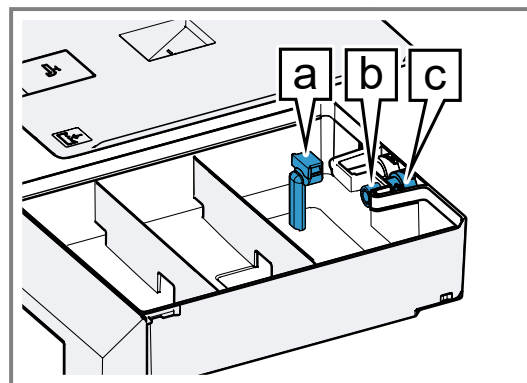
Använda enheten igen efter strömavbrott

1. Vrid funktionsvredet till läge 0.
2. Använd enheten som vanligt igen.

17.3 Kontrollera vattentanken

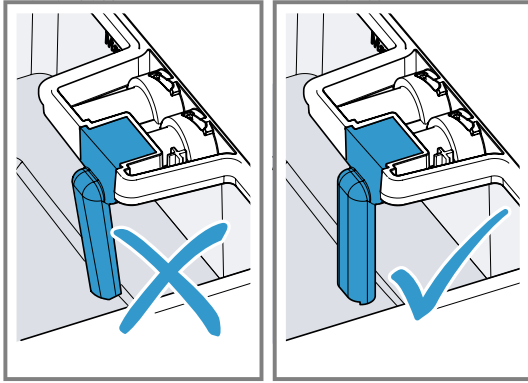
1. Vrid funktionsvredet till läge 0.
2. Ta ut vattentanken.
3. Ta av tanklocket.

4. Dra av sugslangen  och rengör under rinnande vatten.



5. Kontrollera om sugslangen är fri från föremål.
6. Kontrollera om filtret  vid utsläppsventilen  är fri från föremål.

7. Skjut upp sugslangen  ordentligt.
 ▶ Se till så att sugslangen inte är veckad.



8. Sätt på tanklocket.

17.4 Demoläge

Får du upp  på displayen, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp.

Slå av demoläget

1. Slå av elen till enheten ett tag med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet.
2. Slå av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna → Sid. 21.

18 Avfallshantering

18.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

19 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och formar för olika slags mat. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

19.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

- De angivna tillagningstiderna är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på livsmedlens kvalitet, temperatur, vikt och tjocklek.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna formar och liknande. Andra formar kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Börja med den kortaste tiden om du inte provat maträtten tidigare. Du kan alltid köra på maten lite till, om det behövs.
- Öppna den förvärmade enhetens lucka så kort tid det går och sätt snabbt in maten.
- Använder du bara en ångbehållare, sätt in den på fals 2 underifrån.
- Du kan använda upp till 3 falsar samtidigt vid ångning, upptining, jäsning och påvärmning (fals 1, 2 och 3). De tar inte smak av varandra. Det går att tillaga fisk, grönsaker och efterrätt samtidigt. Angivna tillagningstider kan bli längre vid stora livsmedelsmängder.
- Ska du bara baka på en fals, använd fals 2. Ska du baka på två falsar samtidigt, använd fals 1 och 3.

- Se till så att maten inte har kontakt med ugnsutrymme, fettfilter eller bakvägg.
- Ugnsluckan måste sluta ordentligt tätt. Så håll tätningarna rena.
- Lägg inte på för mycket på galler och i ångbehållare om du ska få optimal ångcirkulation.
- Ångbehållaren kan bli deformerad om maten är jättekall och temperaturen hög. Deformationen påverkar inte funktionen. Ångbehållaren återtar sin ursprungliga form när den svalnat.
- Är enheten varmare än 100°C, låt den svalna före ångning. Annars torkar maten ur på grund av den höga temperaturen.
- Ångning på temperaturer upp till 100°C kräver ingen förvärmning. Ställ in maten i kall ugn och slå på enheten.

19.2 Grönsaker

Följ inställningsrekommendationerna för grönsaker.

- Grönsaker blir mer skonsamt tillagade vid ångning än kokning: de behåller smak, färg och konsistens bättre. Vattenlösliga vitaminer och näringsämnen blir inte urkokta.
- Alla uppgifter är baserade på 1 kg putsade grönsaker.
- Använd den perforerade ångbehållaren vid ångning av grönsaker. Sätt in den perforerade ångbehållaren på fals 2 underifrån. Sätt in den opererade blecket

på falsen under. Den uppsamlade grönsaksfonden kan du använda som såsbas eller till grönsakssoppa.

- Blanchera 8 till 10 minuter i förvärmad enhet. Ska du inte servera grönsakerna eller frukten direkt, snabbkyl i isvatten så att restvärmen inte fortsätter tillagningen.

Grönsaker

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kronärtskockor, stora	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	60-65	
Kronärtskockor, små	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	45-50	
Blomkålshuvud	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-30	
Blomkålsbuketter	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	15-25	
Bönor, gröna	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	35-50	
Broccolibuketter enligt EN60350-1	Perforerad ångbehållare	90-100	 100%	100	20-25	
Endivesallad	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-30	
Ärtor, färska	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-30	täck med vatten
Fänkål, skivad	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-25	
Grönsaksterrin	Perforerad ångbehållare eller Terrinform	90	 100%	100	50-60	
Ärtor, djupfrysta enligt EN60350-1, 3 kg	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	35-45	
Morotsslantlar, 0,5 cm	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-25	
Potatis, skalad och klyftad	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	30-35	
Kålrabbi, skivad	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-35	
Purjo, skivad	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-30	
Purjo, hel	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	35-45	
Paprika, fylld, vegetarisk	Perforerad ångbehållare	180-200	 100% eller  80%	100 eller 80	20-25	Förvärm. Bryn köttet först om du har köttfyllning.
Skalpotatis, à ca 50 g	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	30-35	
Skalpotatis, à ca 100 g	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	35-40	
Brysselkål	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-30	
Rödbetor, skivade	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	65-75	
Sparris, grön	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	15-20	
Sparris, vit	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-35	

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Spenat	Perforerad ångbehållare	100		100	8-12	Sveta sedan med lök och vitlök i grytan.
Sötpotatis, skivad	Perforerad ångbehållare	100		100	15-20	
Flå tomater	Perforerad ångbehållare	100		100	3-4	Förvärm. Snitta tomaterna, snabbkyl i isvatten efter ångningen.
Zucchini, skivad	Perforerad ångbehållare	100		100	15-20	
Sockerärter	Perforerad ångbehållare	100		100	10-15	

19.3 Fisk

Följ inställningsrekommendationerna för fisk.

- Ångning är ett fettfritt tillagningssätt som inte torkar ur fisk.
- Se till så att fisken av hygienskal har en innertemperatur på minst 62 till 65°C efter tillagning. Den temperaturen är även perfekt kokpunkt.

- Salta fisken efter tillagningen, så behåller den sin naturliga smak och släpper mindre vatten.
- Om du använder perforerad ångbehållare: smörj ångbehållaren om fisken lätt fastnar.
- Sätt in den operforerade ångsatsen under på fals 1, så sölär du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Skinfiléer: lägg fisken med skinnsidan upp, så bevarar du struktur och smak bättre.

Fisk - ånga fisk

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Guldsparid, hel, à 500 g	Perforerad ångbehållare	100		100	20-30	Vill du tillaga den med ryggen upp, ställ den på en halv potatis.
Fiskbullar, à 20-40 g	Operforerad ångbehållare	90-100		100	8-12	Lägg bakplåtspapper i ångbehållaren.
Räkor	Operforerad ångbehållare	80		100	10-12	
Hummer, kokt, skald, värma på	Perforerad ångbehållare	70-80		100	10-15	
Karp, blå, hel, 1,5 kg	Operforerad ångbehållare	90-100		100	35-45	i lag
Torsk, 250 g	Operforerad ångbehållare	180		60	8-12	
Laxfilé, à 150 g	Perforerad ångbehållare	80		100	20-25	
Lax, hel, 2,5 kg	Perforerad ångbehållare	100		100	65-75	
Blåmusslor, 1,5 kg	Perforerad ångbehållare	100		100	12-15	Blåmusslorna är klara när skalén öppnar sig.
Havslax, hel, 800 g	Perforerad ångbehållare	90-100		100	20-25	
Marulksfilé, à 300 g	Glasform	180-200		100	8-10	Förvärm.
Havsabborre, hel, à 400 g	Perforerad ångbehållare	90-100		100	20-25	

19.4 Fisk - lågtemperaturångning

Använd lågtemperaturångning vid tillagning av fisk.

- Ånga på 70 till 90°C så blir inte fisken överkokt och faller isär så lätt. Det kan vara en fördel att ånga framförallt med ömtålig fisk på de här temperaturerna.
- Uppgifterna för de olika fisksorterna gäller filéer.

- Sätt in den operforerade ånginsatsen under på fals 1, så sölar du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Servera på förvämt porslin.

- Lågtemperaturångning kräver ingen förvärmning. Ställ in maten i kall ugn och slå på enheten.

Fisk

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Ostron, 10 st.	Operforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	7-10	i lag
Ciklider, tilapia, à 150 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	15-17	
Guldsparid, à 200 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Fiskfilé, à 200-300 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Fiskterrin	Terrinform	80-90	 100%	100	50-90	
Forell, hel, à 250 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Hälleflundra, à 300 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Kammusslor, à 15-30 g	Operforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	9-13	Ju större musslor, desto längre tillagningstid.
Torsk, 250 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	15-17	
Red snapper, à 200 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Rödfisk, à 120 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	15-17	
Marulk, à 200 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	15-17	
Sjötungsrullader, fyll-da, à 150 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Piggvar, à 300 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Havsabborre, à 150 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	15-17	
Gös, à 250 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	

19.5 Kött - tillagning på högre temperaturer

Följ inställningsrekommendationerna för tillagning på höga temperaturer.

- Kombinerad ånga och varmluft är det optimala tillagningssättet för många köttsorter. Ugnsutrymmet är hermetiskt förslutet vid ugnsfunktionen, fukten motverkar uttorkningen hos den vanliga varmluftsfunktionen. Den variabla fuktregleringen ger varje maträtt optimalt ugnsklimat.
- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur och bryntiden. Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du under Stektermometer → Sid. 17.
- Ta ut köttet ur kylan 1 timme före tillagning.

- Ska du använda perforerad ångbehållare eller galler, sätt in den operforerade ångbehållaren under. Håll lite vatten i den operforerade ångbehållaren, så bränner det inte fast. Du kan även tillsätta grönsaker, vin, kryddor och örter i den operforerade ångbehållaren, så får du en smaskig såsbas.
- Vill du ha köttet blodigt eller rosa: öppna luckan 5°C före den innertemperatur du vill ha och vänta tills köttet når sluttemperatur. Öppnar du luckan förhindrar du att köttet går för länge och ger köttet den vila som krävs.
- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 5 minuter på galler efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Köttets cirkulation avtar så att mindre rinner bort när du skär upp köttet.

Kött

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Entrecôte, påbrynt, rosa, à 350 g	Operforerad ångbehållare	170-180	 30%	30	10-20	
Filé, påbrynt, rosa, smördegsinbakt, 600 g	Operforerad ångbehållare	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Lägg bakplåtspapper i ångbehållaren.
Köttpaj	Pajform	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Kalvlägg, 1 kg	Operforerad ångbehållare	1. 180 2. 120	1.  30% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Kalvrygg, påbrynt, rosa, 1 kg	Operforerad ångbehållare	160-180	 30% eller  60%	30 eller 60	20-30	Håller du på vätska i den operforerade ångbehållaren, så räcker det med 30% fuktighet.
Kassler, tillagad, skivad	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	15-20	
Knaperstekst svål, fläskstek med svål, genomstek, 1,5 kg	1. Galler 2. Operforerad ångbehållare	1. 160 2. 230	1.  80% 2.  30%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Snitta svålen korsvis före tillagning. Använd stektermometer: tillaga första momentet med innertemperatur från ca 65-70°C, andra momentet från 70-75°C.
Lammrygg, påbrynt, rosa, à 150 g	Operforerad ångbehållare	160-170	 0% eller  30%	0 eller 30	12-15	
Lammfiol, påbrynt, rosa, 1,5 kg	Operforerad ångbehållare	1. 200 2. 140	1.  30% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled pork, 1 kg	Operforerad ångbehållare	150	 100%	100	110	
Rådjurssadel, påbrynt, rosa, à 500 g	Operforerad ångbehållare	160-170	 0% eller  30%	0 eller 30	12-18	
Nötstek, genomstek, 1,5 kg	1. Galler 2. Operforerad ångbehållare	1. 230 2. 160	1.  0% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Håller du på vätska i den operforerade ångbehållaren, så räcker det med 30% fuktighet.
Rostbiff, påbrynt, rosa, 1 kg	Operforerad ångbehållare	170-180	 30%	30	50-60	
Fläskstek, hals eller bog, genomstek, 1-1,5 kg	1. Galler 2. Operforerad ångbehållare	1. 200-220 2. 160-180	1.  100% 2.  60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Håller du på vätska i den operforerade ångbehållaren, så räcker det med 30% fuktighet.
Korv, kokt, värma på	Operforerad ångbehållare	85-90	 100%	100	10-20	t.ex. köttkorv, fläskkorv

19.6 Kött och fågel - lågtemperaturlagning

Följ inställningsrekommendationerna för kött och fågel vid att lågtemperaturlagning.

- Lågtemperaturlagning tillagar maten på temperaturer mellan 60 och 80°C med tillagningstider från några minuter till flera timmar. Tillagningsmetoden framförallt avsedd för kött- och fiskrätter. Tillagningsmetoden bibehåller livsmedlets textur som t.ex. mör- och saftighet. Den anpassade uppvärmningen ger jämnt

rosa, väldigt saftigt kött förutom den tunna stekytan. Kräver inte vändning eller ösning.

- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur och bryntiden. Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du under Stektermometer → Sid. 17.
- Ta ut köttet ur kylan 1 timme före tillagning.
- Bryn köttet snabbt runtom i het panna före tillagning av hygieniska skäl. Det ger en stekyta som hindrar

köttsaften från att rinna ut och den typiska steksma-
ken.

- Krydda försiktigt: den långsamma tillagningen av köttet förstärker smakerna.
- Framförallt vilt och hästkött får mer egensmak av lågtemperaturlagning än vid klassisk tillagning.
- Använd ugsnfunktionen "Lågtemperaturlagning" . Det håller kvar fukten från maten i ugnen, så att den inte torkar ur.
- Ugsnfunktionen kräver inte förvärmning.

- Tänk på att du inte kan få innertemperaturer högre än ugnstemperaturen. Tumregeln är: välj ugnstemperatur som ligger 10-15°C över den innertemperatur du vill ha.
- Är gästerna sena kan du sänka temperaturen till 60°C mot slutet och förlänga tillagningstiden. Vill du avbryta tillagningen, så ska ugnstemperaturen inte vara högre än den innertemperatur du vill ha. Du kan lämna stora köttstycken 1 till 1,5 timmar i ugnen, små 30 - 45 minuter.
- Servera på förvämt porslin.

Kött/fågel

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugsnfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Ankbröst, rosa, à 350 g	Operforerad ångbehållare	70-80		-	40-60	Du kan knapersteka skinnsidan hastigt i panna efter tillagning. Eller: grill + varmluft på 230°C i 5 minuter.
Entrecôte, rosa, à 350 g	Operforerad ångbehållare	70-80		-	40-70	
Kalvfilé, genomstekt, 1 kg	Operforerad ångbehållare	80-90		-	150-200	
Lammfiol, benfri, upp- bunden, rosa, 1,5 kg	Operforerad ångbehållare	70-80		-	180-240	vänd i olja med vitlök och örter före tillagning
Oxfilé, rosa, 1 kg	Operforerad ångbehållare	70-80		-	120-180	
Nötbiffar, rosa, à 175 g	Operforerad ångbehållare	70-80		-	30-60	
Rostbiff, rosa, 1-1,5 kg	Operforerad ångbehållare	70-80		-	150-210	
Fläskfilé, genomstekt, à 70 g	Operforerad ångbehållare	90		-	90-115	
Fläskmedaljonger, genomstekta, à 70 g	Operforerad ångbehållare	80		-	50-70	

19.7 Fågel

Följ inställningsrekommendationerna för fågel.

- Kombifunktionens fuktighet motverkar uttorkning, jästeviktigt när du tillagar fågel. Den höga temperaturen gör samtidigt ytan knaprig och brun. Den heta ångan har dubbelt så hög värmeöverföringsförmåga som vanlig varmluft och tränger in överallt i det du tillagar. Den heta ångan tillagar kycklingen runtom så att den

får färg och blir krispig samtidigt som bröstköttet förblir mjukt och saftigt.

- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur. Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Stick inte in stektermometern i mitten eller i hålrum, utan i kycklingbröstet. Fler anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du under Stektermometer → Sid. 17.
- Använder du bara kryddor och lite eller ingen olja, så blir skinnet knaprigare.

Fågel

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugsnfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Anka, hel, 3 kg	Operforerad ångbehållare	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Tillaga med bröstet nedåt. Vänd ankan efter halva tillagningstiden. Då blir inte bröstköttet så torrt.

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Ankbröst, påbrynt, rosa, à 350 g	Operforerad ångbehållare	160	 0%	0	25-30	
Gåslever	Terrinform	65	 100%	100	50	
Kyckling, hel, 1,5 kg	1. Operforerad ångbehållare 2. Galler	1. 150 2. 230	1.  100% 2.  15%	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Tillaga med hopknutna ben och bröstet uppåt.
Kycklingbröst, fyllt, ångat, à 200 g	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-30	Recepttips: fyll med spenat och fårost.
Kalkonbröstfilé, ångad, à 300 g	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	17-25	
Unghöns, vaktel, ångad, à 150-200 g	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-25	
Unghöns, vaktel, ångad, à 150-200 g	Operforerad ångbehållare	180-200	 60% eller  80%	60 eller 80	15-20	Recepttips: olja och strö på Herbes de Provence.
Duva, ångad, à 300 g	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-35	
Duva, à 300 g	Operforerad ångbehållare	180-200	 60% eller  80%	60 eller 80	25-30	

19.8 Sousvide-tillagning

Vid sousvide-tillagning tillagar du maten i vakuum på låg temperatur 50-95°C med 100% ånga.

⚠ VARNING – Risk för hälsoskada!!

Sousvide-tillagning sker på låg temperatur och kan vara hälsovådlig om du inte följer användnings- och hygienanvisningarna nedan.

- ▶ använd alltid färsk kvalitetslivsmedel.
- ▶ Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller grilltång.
- ▶ Bered kritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- ▶ Skölj alltid av och skala grönsaker och frukt, om det behövs.
- ▶ Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedel.
- ▶ Håll kylkedjan. Bryt kylkedjan precis före livsmedelsberedningen. Kylförvara vaccad mat tills du påbörjar tillagningen.
- ▶ Maten är bara avsedd att äta direkt. Släng överbliven mat från tillagningen. Den går inte heller att kylförvara längre. Maten är inte avsedd för påvärmning.
- Ugnsfunktionen kräver inte förvärmning.
- Sousvide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumförsluten med vakuummaskin i en särskild, värmetålig kokpåse.
- Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen. De låga temperaturerna och den direkta värmeöverföringen gör att du kan kontrollerat uppnå den kokpunkt du vill ha. Det är nästan omöjligt att överkoka maten.
- Följ angivna portionsstorlekar i tillagningstabellen. Anpassa tillagningstiden vid större mängder och bitar. Angivna portionsstorlekar för fisk, kött och fågel är beräknade för 1 person. De angivna portionsstorle-

karna för grönsaker och desserter är beräknade för 4 personer.

- Du kan tillaga på upp till 2 falsar. Du får bäst slutresultat om du sätter in ångbehållaren på fals 1 och 3. Tillagar du bara på 1 fals, använd fals 2.
- Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning. Tillaga inte maten i vakuumpåsar som du köpte den i, t.ex. portionsförpackad fisk. De påsarna är inte avsedda för sousvide-tillagning.
- Vacca maten med kammarmaskin som ger 99%-igt vakuum, så får du jämn värmeöverföring och perfekt slutresultat.

Vaccning

Vid vaccning försluter du livsmedlet lufttätt i en särskilda plastpåse.

Tänk på följande vid vaccning:

- det ska inte finnas någon/knappt någon luft i vakuumpåsen.
- svetsförslutningen ska vara OK.
- det finns inga hål på vakuumpåsen. Använd inte stektermometer.
- Samvaccade kött- och fiskbitar får inte ligga pressade mot varandra.
- Vacca grönsaker och desserter så plant som möjligt.

Kontrollera att påsvakuomet är intakt före tillagning. Är du tveksam, lägg maten i ny påse och vacca om. Vacca livsmedlen max. en dag före tillagningen. Det är enda sättet att förhindra att livsmedlen läcker gaser som t.ex. grönsaker, vilket påverkar värmeöverföringen, eller att matens struktur blir förändrad, vilket påverkar tillagningsprocessen.

Livsmedelskvalitet

Kvaliteten på slutresultatet beror till 100% på ursprungsvarornas egenskaper.

Använd bara färska kvalitetslivsmedel. Det är enda sättet att få ett säkert, gott slutresultat.

Tillagning

Vakuumbtillagning bibehåller smakämnen och matens egen smak blir intensivare. Tänk på att din normala mängd smaksättare som t.ex. kryddor, örter och vitlök kan påverka smaken mycket mer. Så börja med hälften av det du är van vid.

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

Lägg inte vaccad mat på vartannat eller för tätt i ångbehållaren. Se till så att livsmedlen inte har kontakt för att få jämn värmefördelning. Har du flera vakuumpåsar, använd 2 falsar.

Ta ur påsarna försiktigt efter tillagningen, det kan finnas varmt vatten på vakuumpåsarna. Sätt den opererande ångbehållaren under den perforerade med den varma maten.

Torka av påsen utvändigt, lägg i ren, opererad ångbehållare och klipp upp. Håll allt tillagat och vätskan i ångbehållaren.

Så här kan du runda av sousvide-tillagningen:

- Grönsaker: bryn på i panna eller på Teppan Yaki för att få fram steksmaken. Smaka smidigt av eller blanda grönsakerna med övriga ingredienser utan att grönsakerna svalnar.
- Fisk: krydda och ös med varmt smör. Bryn på fisken hastigt före sousvide-tillagningen, många fisksorter faller annars lätt sönder efteråt. Bryn på längre om livsmedlet inte blir tillräckligt tillagat i sousvide-tillagningen.
- Kött: bryn på hastigt några sekunder på varje sida i het panna. Det ger köttet fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt. Du får riktigt bra resultat med en Teppan Yaki eller grill.

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

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

Sousvide - kött

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Entrecôte, blodig, à 180 g	Perforerad ångbehållare	58		100	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Entrecôte, rosa, à 180 g	Perforerad ångbehållare	63		90	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Entrecôte, genomstekt, à 180 g	Perforerad ångbehållare	70		85	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Kalvryggbiffar, à 160 g	Perforerad ångbehållare	60		80	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Nötbiffar, blodiga, à 180 g	Perforerad ångbehållare	58		60	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Nötbiffar, rosa, à 180 g	Perforerad ångbehållare	63		50	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Nötbiffar, genomstekta, à 180 g	Perforerad ångbehållare	70		45	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
					maken du är van vid utan att det blir torrt.
Fläskmedaljonger, à 80 g	Perforerad ångbehållare	63	 100%	75	Bryn på båda sidor hastigt på hög temperatur på Teppan Yaki eller grill efter tillagningen. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.

Sousvide - fågel

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Ankbröst, à 350 g	Perforerad ångbehållare	58	 100%	70	Stek skinnsidan i het panna efter tillagning så du får grillränder.
Gåslever, 1 rulle à 300 g	Perforerad ångbehållare	80	 100%	30	Recepttips: putsa gåslevern, blanda med övriga ingredienser. Rulla in i folie och picka. Vacca rullen och kylförvara flera timmar före sousvide-tillagningen.
Kycklingbröst, à 250 g	Perforerad ångbehållare	65	 100%	60	

Sousvide - fisk/skaldjur

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Räkor, à 125 g	Perforerad ångbehållare	60	 100%	30	Recepttips: vacca med olivolja, salt och vitlök.
Kammusslor, à 20-50 g	Perforerad ångbehållare	60	 100%	6-10	Ju större musslor, desto längre tillagningstid.
Torsk, à 140 g	Perforerad ångbehållare	59	 100%	25	
Laxfilé, à 140 g	Perforerad ångbehållare	58	 100%	30	Bryn på hastigt i het panna efter tillagning, om du vill.
Gös, à 140 g	Perforerad ångbehållare	60	 100%	20	

Sousvide - grönsaker

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Champinjoner, kvartade, 0,5 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	20	Recepttips: vacca med smör, rosmarin, vitlök och salt.
Endiver, halva, 4-6 st.	Perforerad ångbehållare	85	 100%	40	Recepttips: halvera endiverna. Vacca med apelsinjuice, socker, salt, smör och timjan.
Vit sparris, hel, 500 g	Perforerad ångbehållare	85	 100%	45	Recepttips: vacca med smör, salt och lite socker.
Grön sparris, hel, 0,6 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	15-20	Recepttips: blanchera före vaccningen, så förblir den vackert grön. Vacca med smör, salt och peppar.
Morotsslant, 0,5 cm, 0,6 kg	Perforerad ångbehållare	95	 100%	35-40	Recepttips: vacca med apelsinjuice, curry och smör.

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Potatis, skalad, 2x2 cm-tärningar, 0,8 kg	Perforerad ångbehållare	95	 100%	40	Recepttips: vacca med smör och salt. Bra tillbehör t.ex. i sallader.
Potatis, oskalad, hel eller halv, 800 g	Perforerad ångbehållare	95	 100%	50	Recepttips: vacca med smör och salt. Skölj noggrant först.
Körbstomater, hela eller delade, 0,5 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	15	Recepttips: vacca med olivolja, salt och socker. Blanda röda och gula körbstomater.
Pumpa, 2x2 cm-tärningar, 0,6 kg	Perforerad ångbehållare	90	 100%	20-25	Tillagningstiden kan variera beroende på pumsorten.
Zucchini, 1 cm-skivor, 0,6 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	30	Recepttips: vacca med olivolja, salt och timjan.
Sockerärtor, hela, 0,5 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	5-10	Recepttips: vacca med smör och salt.

Sousvide - desserter

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Ananas, 1,5 cm-skivor, 400 g	Perforerad ångbehållare	85	 100%	70	Recepttips: vacca med smör, honung och vanilj
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor, 2-4 st.	Perforerad ångbehållare	85	 100%	10-15	Recepttips: vacca med kolasås.
Banor, hela, 2-4 st.	Perforerad ångbehållare	65	 100%	15-20	Recepttips: vacca med smör, honung och vaniljstäng.
Päron, skalade, klyftade, 2-4 st.	Perforerad ångbehållare	85	 100%	30	Recepttips: söta med honung eller socker.
Kumquats, delade, 12-16 st.	Perforerad ångbehållare	85	 100%	75	Recepttips: vacca med smör, vaniljstäng, honung och aprikosmarmelad. Skölj av med varmvatten, dela och kärna ur.
Vaniljsås, 0,5 l	Perforerad ångbehållare	82	 100%	18-20	Recepttips: 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, 1 vaniljstäng.

19.9 Grillning

Följ inställningsrekommendationerna för grillning.

Det finns totalt tre grillfunktioner så att du kan gratinera, grilla (plan- och varmluftgrill) eller göra båda i ett och samma moment (plangrill läge 1 + fuktighet och plangrill läge 2 + fuktighet).

-  | Gratinera med plangrill + varmluft på 230°C: kalas även avbakning eller gräddning. Sista tillagningsmomentet. Brungräddar ytan på maten. Ta bara några minuter. Ingredienserna är redan tillagade.
-  | Grilla plangrill + varmluft på 180-200°C: komplett tillagning som ger grilllyta. Tillagningen tar längre tid än gratinering. Ingredienserna måste inte vara tillagade.
-  -  | Gratinera + grill med plangrill läge 1 + fuktighet och plangrill läge 2 + fuktighet: de båda funktionerna tillagar och gratinerar/utför två moment samti-

digt med en ugnsfunktion. Ångan tillagar maten som t.ex. en potatisgratäng och andra momentet gratinerar.

- Grilla alltid med stängd lucka.
- Funktionen plangrill och varmluft kräver bara 5 minuters förvärmning. Du behöver inte vänta tills enheten uppnår temperaturen. Funktionerna plangrill och varmluft kan ge avvikelser mellan vald och verkligt temperatur i enheten. Grillning är snabbtillagning på höga temperaturer. Därför väljer enheten alltid högre temperatur än vald för att bryna eller grilja matens yta.
- Använder du stektermometer med funktionerna plangrill med varmluft eller plangrill med fuktighet, se till så att stektermometern är minst 5 cm från grillen. Annars kan värmen från grillelementet skada stektermometern.

Grillning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Marängtäcke på kakor eller desserter	Galler	2	230			3-8	
Varma smörgåsar	Galler eller Operforerad ångbehållare	2	200			12-15	
Forell, hel	Galler eller Operforerad ångbehållare	2	230			12-15 per sida	Recepttips: lägg i citronskivor och persilja.
Grillad aubergine, skivad	Operforerad ångbehållare	2	200			20	
Grillade grönsaker, 700 g	Operforerad ångbehållare	2	230			20-25	t.ex. zucchini
Grönsaksgratäng	Operforerad ångbehållare	2	190			30-35	t.ex. med broccoli och blomkål
Grönsaksspett	Operforerad ångbehållare eller Galler	2	230			15 per sida	Tillagningstiden beror på grönsakssorten.
Kycklinglår, à 350 g	Galler eller Operforerad ångbehållare	2	180-200			35-40	
Hamburgare, 125 g, enligt EN60350-1	Galler eller Operforerad ångbehållare	2	230			12-15 per sida	Förvärm enheten 5 minuter.
Potatisgratäng, 1 kg potatis	Galler eller Operforerad ångbehållare	2	180			35-40	
Lasagne	Galler	2	180			40-45	
Sötpotatis, skivad	Operforerad ångbehållare	2	200			15	
Varma smörgåsar enligt EN60350-1	Galler	1	230			5-7	Förvärm enheten 5 minuter.
Gratinerad zucchini, fyllda halvor	Operforerad ångbehållare	2	180			30-40	

19.10 Tillbehör

Följ anvisningarna på förpackningen.

Följ inställningsrekommendationerna för tillbehör.

Tillbehör

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kroppkakor, à 90 g	Perforerad ångbehållare eller Operforerad ångbehållare	95-100		100	20-25	

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Långkornigt ris, 250 g + 5 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-25	
Råris, 250 g + 3,75 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 6,25 dl vatten för fast polenta, 250 g + 1,125 l vatten för lös polenta	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 5 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 7,5 dl fond	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	25-30	
Kidneybönor	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	75-85	Blötlägg 1 timme. Täck med vatten.
Röda linser, 250 g + 3,75 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	7-12	
Gröna linser, 250 g + 3,75 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	50-60	

19.11 Dessерter

Följ inställningsrekommendationerna för desserter.

Desserter

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Crème brûlée, à 130 g	Perforerad ångbehållare	90	 80%	80	55-65	
Ty. Dampfnudeln eller Germknödel, à 100 g	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-30	Jäs dina Dampfnudel 30 min. före ångning. → "Jäsning", Sid. 44
Flan eller crème caramel, à 130 g	Perforerad ångbehållare	90	 100%	100	35-40	
Kompott	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-25	t.ex. äpplen, päron, rabarber Recepttips: tillsatt socker, vaniljsocker, kanel eller citronsaft.
Risgrynsgröt, 200 g + 8 dl mjölk	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	55-60	Låt svalna 10 minuter och rör om. Recepttips: tillsatt frukt, socker eller kanel.
Apelsinflan	Perforerad ångbehållare	90	 100%	100	40-45	
Pocherade päron	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	45-50	
Söt pudding	Operforerad ångbehållare	180-200	 0% eller  60%	0 eller 60	20-40	Förvärm. t.ex. mannagryn, kvarg eller färdig risgrynsgröt
Söt soufflé	Operforerad ångbehållare	160	 0%	0	30	Med frukt, choklad, vanilj

19.12 Övrigt

Övrigt

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficering, t.ex. nappflaskor, mar-meladburkar	Galler	100	 100%	100	15-20	
Torkning av frukt och grönt	Perforerad ångbehållare	80-100	 0%	0	180-300	t.ex. tomater, svamp, zucchini, äpplen, päron etc. i tunna skivor
Ägg, hårdkokta	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	13-15	Förvärm.
Ägg, krämkokta	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	7	Förvärm.
Ägg, löskokta	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	4	Förvärm.
Äggstanning, 500 g	Glasform	90	 100%	100	20-25	
Heta handdukar	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	2-10	Fukta handdukarna.
Potatisgratäng, 1 kg potatis	Ugnsform	180	 30%	30	45-65	
Sufflé, ostsufflé	Små suffléformar	160	 0%	0	30	
Smälta smör	Värmetålig bunke	90	 30%	30	10-20	

19.13 Bakverk

Följ inställningsrekommendationerna för bakverk.

- Ångugnen ger alltid dina bakverk optimal fuktighet vid gräddning:
 -  | Varmluft + 0% fuktighet: fruktkakor och quiche släpper överskottsfukt. Ugnsfunktionen motsvarar varmluftsfunktionen i vanliga ugnar.
 -  | Varmluft + 30% fuktighet: sockerkakan blir inte torr. Livsmedlets egenfuktighet stannar kvar i ugnsutrymmet.

-  | Varmluft + 60 - 100% fuktighet: smör- och jäsdegär blir luftiga inuti och knaprigt glansiga utanpå.
- Ska du bara baka på en fals, använd fals 2. Ska du baka på två falsar samtidigt, använd fals 1 och 3. Sätt in det operforerade blecket på andra falsen. Vill du använda en hög bakform, sätt in den på galler på fals 1.
- Vid kvalmning tillför enheten fuktighet till maten. Kvalmning fungerar med varmlufts-funktion (0% fuktighet) och fuktighetsnivå 30%. Använd funktionen t.ex. i början vid bröd- eller vetebrödsbak. Funktionen ger mer volym och knaprigare och glansigare yta.

Bakverk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Äppelkaka enligt EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	 0%	0	110	
Bagels	Operforerad ångbehållare	2	190-210	 80% eller  100%	80 eller 100	20-25	
Baguette, förgräddad	Galler	2	190-210	 0%,  30%,  60% eller  80%	0, 30, 60 eller 80	10-15	
Tårtbotten, hög, 6 ägg	Springform	2	150	 0%	0	45	
Tårtbotten, platt, 2 ägg	Operforerad ångbehållare	2	200	 100%	100	8-10	t.ex. till rulltårta
Smördegskakor	Operforerad ångbehållare	2	190-210	 80% eller	80 eller 100	10-18	t.ex. med vallmofyllning, marsipan

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funk- tion	Fuktighet i %	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
							eller matig med skinka, ost
Brioche, småfranska,	Operorerad ångbehållare	2	160		0	8-12	
Småfranska, à 50-100 g	1. Operorerad ångbehållare 2. Operorerad ångbehållare	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Moment 2. 170°C för ljusa eller 230°C för mörka
Småfranska, förgräddade	Galler	2	150-170		0	8-10	Tryck på kvalmning i början.
Bröd, 0,5-1 kg	1. Operorerad ångbehållare 2. Operorerad ångbehållare	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Moment 2. 170°C för ljus eller 230°C för mörk. Använd stektermometer → Sid. 17 för bättre tillagningskontroll. Låt svalna på galler.
Tarte på sockerkakssmet	Operorerad ångbehållare	2	160-165		0	35-40	
Gugelhupf, 1 kg mjöl	Gugelhupf-form	2	160-175		30	45-50	
Vetebröd (pizza)	Operorerad ångbehållare	2	160-170	 ,  eller 	0, 30 eller 60	30-45	Använd 0% fuktighet till vetebröd med fuktig garnering som t.ex. sviskon- eller lökpaj och 60% med torr garnering som t.ex. strössel.
Vetelängd, 500 g mjöl	Operorerad ångbehållare	2	160-170		30	25-35	Tryck på kvalmning en gång i början
Muffins	Muffinsplåt	2	170		30	20-30	
Makroner	Operorerad ångbehållare	2	150-160		0	15-20	
Småkakor	Operorerad ångbehållare	2	150-165		0	10-20	
Quiche, schw. Wähe	Pajform	2	1. 230 2. 180	1.  2. 	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Sockerkaka	Formbrödsform eller Springform	2	165-170	 eller 	0 eller 30	50-75	
Småkakor enligt EN60350-1	Operorerad ångbehållare	2	160		0	25-30	
Småkakor enligt EN60350-1	Perforerad ångbehållare	1+3	150		0	30-35	Använd fals 1 och 3.
Spritskakor enligt EN60350-1	Operorerad ångbehållare	2	140		0	50	
Spritskakor enligt EN60350-1	Perforerad ångbehållare	1+3	140		0	50	Använd fals 1 och 3.
Tarte	Tarteform	2	190-200	 eller	0 eller 30	30-45	t.ex. med äpplen, choklad, aprikoser

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funk- tion	Fuktighet i %	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
				 30%			eller matig med sparris, lök, ost
Fullkornsbröd	Formbrödsform	2	1. 230 2. 200	1.  30% 2.  30%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Tryck på kvalmning i början.
Biskvibotten enligt EN60350-1	Operforerad ångbehållare	2	150	 0%	0	40	
Petit-chouxer, éclair-bakelser	Operforerad ångbehållare	2	180-190	 0% eller  30%	0 eller 30	40-45	

19.14 Jäsning

Enheten ger perfekt ugnsklimate utan uttorkning för degjäsning, degsättning och andra jäsning.

- Använd ugnsfunktionen Jäsning .

- Du behöver inte täcka bunken med fuktad handduk. Jäsningen tar hälften så lång tid jämfört med vanligt sätt.
- Angivna jästider är bara riktvärden. Låt degen jäsas tills den nått dubbel storlek.

Jäsning

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugns- funk- tion	Fuktighet i %	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Degsättning, pizza	Bunke	38		-	25	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg
Degsättning, bröd	Bunke	45		-	40	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg
Degsättning, brioche	Bunke	45		-	55	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg

19.15 På- och uppvärmning

Värm upp maten skonsamt med ångfunktion. Maten både smakar och ser ut som nylagad. Du kan även värma på gårdagens bakverk.

- Kombiångugnen ger optimala förhållanden för påvärmning utan torka ur färdiglagad mat. Det bibehåller smak och kvalitet så att maten smakar som nylagad.
- Använd ugnsfunktionen "Påvärmning" .
- Täck inte över maten. Använd inte aluminium- eller plastfolie.
- Uppgifterna gäller portioner för 1 person. Det går även att värma på större mängder i det operforerade blecket. Det förlänger angivna tider.

19.16 Upptining

Enheten tinar djupfryst skonsammare och snabbare än kylan och jämnare än mikron.

WARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!

Det finns salmonellarisk vid kött och fågel. Kött och fågel kan överföra bakterier.

- ▶ Du måste hålla bort vätskan som bildas när du tinar kött och fisk. Se till så att upptiningsvätskan inte kommer i kontakt med andra livsmedel.

- ▶ Sätt in den operforerade ånginsatsen under maten. Håll bort den vätska som samlas från tinande kött och fågel. Rengör sedan vasken och skölj ur med mycket vatten. Diska blecket i varmt vatten med diskmedel eller maskindiska det.
- ▶ Efter upptiningen låter du ångugnen gå med Varmluft på 180°C i 15minuter.
- Använd ugnsfunktionen Upptining .
- Ugnsfunktionen kräver inte förvärmning.
- De angivna upptiningstiderna är bara riktvärden. Upptiningstiden beror på frysvarans storlek, vikt och form. Frys in maten platt eller styckfrys den för att korta upptiningstiden.
- Ta av förpackningen innan du tinar.
- Tina bara så mycket som du behöver.
- Tänk på att tinat inte håller så länge utan blir dåligt snabbare än färskt. Tillaga tinat ordentligt så att det är genomlagat.
- Vänd kött och fisk efter halva upptiningstiden resp. dela på styckfrys som t.ex. bär och köttbitar. Fisk behöver inte tina helt. Fisk behöver inte tina helt, det räcker att ytan mjuknar så att den går att krydda.

Upptining

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt och bär, 300 g	Perforerad ångbehållare	45-50		-	6-8	
Stek, 1-1,5 kg	Perforerad ångbehållare	45-50		-	90-120	
Fiskfilé, à 150 g	Perforerad ångbehållare	45-50		-	15-20	
Grönsaker, 400 g	Perforerad ångbehållare	45-50		-	10-12	
Gulasch, 600 g	Perforerad ångbehållare	45-50		-	40-55	
Kyckling, 1 kg	Perforerad ångbehållare	45-50		-	60-70	
Kycklinglår, à 400 g	Perforerad ångbehållare	45-50		-	40-50	

19.17 Konservering

Konservera frukt och grönsaker i glaskonservburkar.

- Du konserverar smidigt frukt och grönsaker med enheten.
- Konservera livsmedlen så snabbt som möjligt efter inköp eller skörd. Längre lagring ger mindre vitamininnehåll och kan leda till jäsning.
- Använd bara frukt och grönsaker utan skador.
- Enheten är inte avsedd för köttkonservering.

- Kontrollera och rengör konservburkar, gummiringar, klammor och fjädrar ordentligt.
- Desinficera de diskade glasburkarna före konserveringen genom att sätta in dem i ångugnen på 100°C och 100% fuktighet i 20 till 25 minuter.
- Ställ de förslutna glasburkarna i den perforerade ångbehållaren. De får inte komma i kontakt med varandra.
- Öppna ugnsluckan när tillagningstiden går ut. Vänta tills konservburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.

Konservering

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt, grönsaker, i förslutna 0,75 l-burkar	Perforerad ångbehållare	100		100	35-40	
Böror, ärtor, i förslutna 0,75 l-burkar	Perforerad ångbehållare	100		100	120	

19.18 Saftning - frukt och bär

Du saftar frukt och bär smidigt och rent i enheten.

- Lägg bären på det perforerade blecket och sätt in det på fals 2 nedifrån. Sätt in det perforerade blecket en fals under för att fånga upp vätskan.

- Låt bären vara i enheten tills det inte längre kommer någon saft.
- Du kan sedan pressa ur bären i en silduk för att få ut det sista av saften.

Saftning (frukt och bär)

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt och bär	Perforerad ångbehållare eller Operforerad ångbehållare	100		100	60-120	

19.19 Göra yoghurt

Gör yoghurt med enheten.

- Du kan göra yoghurt med enheten.
- Kyl mjölken till 40°C i vattenbad, så att yoghurtkulturen blir förstörd.
- Rör ned naturell yoghurt med riktig yoghurtkultur i mjölken. Använd en till två teskedar yoghurt per 1 dl yoghurt.
- Följ anvisningarna på yoghurtpulvrets förpackning.

Göra yoghurt

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Yoghurtstart, i förslutna glasburkar	Perforerad ångbehållare	45	 100%	100	300	Recepttips: smaksätt yoghurtstarten med fruktpuré, marmelad, honung, vanilj eller choklad.

19.20 Tillagning av stora stycken

Tillagningsrekommendation för stora stycken.

- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken.
- Lossa de räfflade muttrarna framtill på gallren och dra ur dem framåt.
- Lägg gallret direkt på ugnsbotten och ställ maten eller stekgrytan på gallret. Ställ inte maten eller stekgrytan direkt på ugnsbotten.

19.21 Tips för akrylarmidsnål tillagning

Allmänt

- Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.

- Håll yoghurten på diskade burkar.
- Desinficera de diskade glasburkarna i enheten på 100°C och 100% fuktighet i 20-25 minuter. Låt glasburkar och ugn svalna innan du fyller på yoghurten i de desinficerade burkarna och ställer in dem i enheten.
- Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.
- Vill du ha fast yoghurt, tillsätt skummjörkpulver före uppvärmningen. Använd en till två matskedar skummjörkpulver per liter mjölk.

Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Använd stor, tjock mat. Då bildas mindre akrylamid vid tillagningen.

Bakverk

- Ställ in varmluft med temperatur på max. 180°C.

Småkakor

- Pensla småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen. Bred ut jämnt fördelade på plåt.

Ugnspommesfrites

- Bred ut pommes fritesen jämnt fördelad i ett lager på plåten. Ta minst 400 g per plåt, så att pommes fritesen inte blir torra.

20 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (F-D).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under www.gaggenau.com på enhetens produkt- och service-sida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

20.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

21 Överensstämmelseförklaring

BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under www.gaggenau.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.



2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW



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

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



AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

22 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm



22.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera inbyggingsenheten.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Det är farligt att använda förlängningssladdar och otillåtna adapttrar.

- ▶ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▶ Använd enbart adapttrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- ▶ Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Enheten är tung.

- ▶ Ta hjälp av någon vid förflyttning av enheten.
- ▶ Använd bara lämpliga hjälpmedel.

Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.
- Läs igenom anvisningen noga.

- Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.
- Slå alltid av elen före sådana arbeten.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Följ gällande byggnorm och regionala elleverantörsföreskrifter vid installation.
- Montera enheten enligt inbyggnadsritningen. Håll minimiavstånden.
- Inbyggnad bakom stomluckor: lämpliga åtgärder måste utesluta att luckorna stängs vid användning. Risk för överhettning pga. att luckorna inte är öppna vid användning eller avsvälning (fläkteftergång).
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Måttuppgifterna i bilderna är i mm.

22.2 Planeringstips

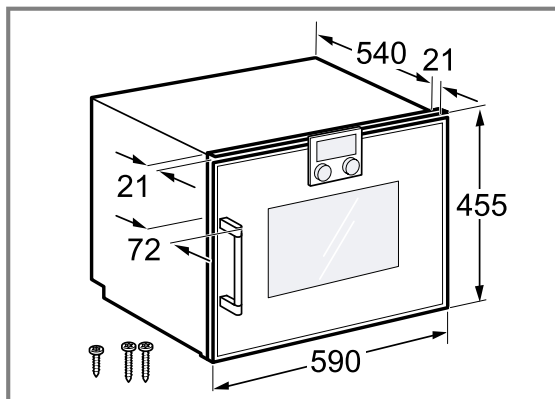
Följ följande planeringstips före inbyggnad av enheten.

- Luckupphängningen går inte att ändra.
- Avståndet från skåpstomme till luckfrontens yta är 21 mm.
- Avståndet från skåpstomme till luckhandtagets ytterkant är 72 mm.

- Tänk på frontutsticket inkl. luckhandtag map. öppning av lådorna intill.
- Planerar du en hörnlösning, så krävs en lucköppningsvinkel om minst 110°.
- Montera inte annan elenhet över enheten i skåpstommen.
- Enheten är avsedd för planoinbyggd front. Det finns risk för stomskador pga. utträngande ånga även vid små utstick över enheten.

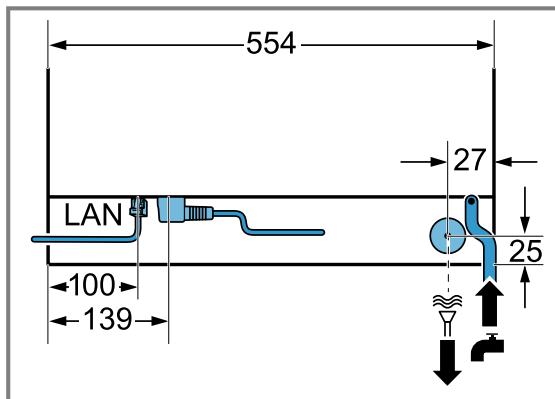
22.3 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



22.4 Anslutningarnas placering

Här hittar du var enhetsanslutningarna sitter.



22.5 Förbereda stommen

Krav: Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C och intilliggande stomfronter upp till 70°C.

1. Se till så att uttaget sitter utanför inbyggnadsnischen.
2. Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten.
3. Ta bort spånen efter urtagningen.
Spån kan påverka elkomponenternas funktion.
4. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar mot väggen.
5. Montera inte enheten högre än att kunden smidigt kan ta ur tillbehör.

22.6 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.

- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Anslut bara enheten med den medföljande sladden. Sätt i sladden ordentligt på enhetens baksida.
- Du får bara byta ut sladden mot originalsladd. Det går att beställa sladd hos service.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Sladd med jordad kontakt

På enhet med jordad kontakt, följ anvisningarna nedan.

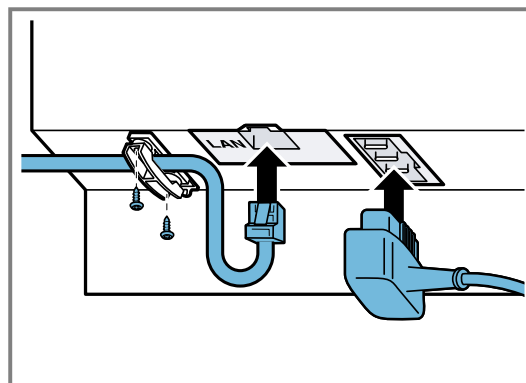
- Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.
- Om det inte går att nå den jordade kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

22.7 LAN-ansluta hemnätverket

Enheten är nätverkskompatibel. Du kan koppla upp enheten mot hemnätverket med LAN-kabel. LAN-kabel medföljer inte.

LAN-ansluta

1. Sätt i LAN-kabeln i uttaget på enhetens baksida före monteringen.
2. Dragavlasta LAN-kabeln.



3. Anslut LAN-kabeln till nätverket.

22.8 Vattenanslutning

Enheten har en baksugssäker, VDE-provad vattenanslutning. Den kräver inte anslutningsarmaturer med returflödesspärr.

- Följ lokala vattenverkets föreskrifter.
- Vattenanslut bara maskinen med den medföljande vattenanslutningssatsen. Återanvänd inte befintlig vattenanslutningssats från annan enhet.
- Installera lämplig vattenavhårdning i hemmet eller vattenfilter före maskinen för att minska antalet avkalkningar vid jättehårt vatten. Vattenfilter GF111100 köper du hos service.

Vattenansluta

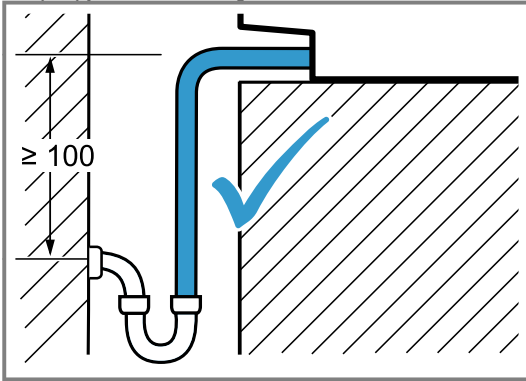
- Anslut bara enheten till kallvattenanslutning som alltid går att komma åt och som inte sitter bakom enheten.
 - Vattenslang: anslutningsgång ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - Vattentryck: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - Flöde: minst 10 l per minut

22.9 Avloppsanslutning

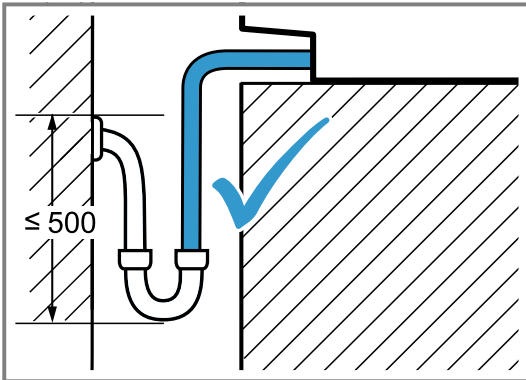
Enheten har en avloppsslang.
Avloppsslangens inner-Ø: 38 mm.

Avloppsansluta

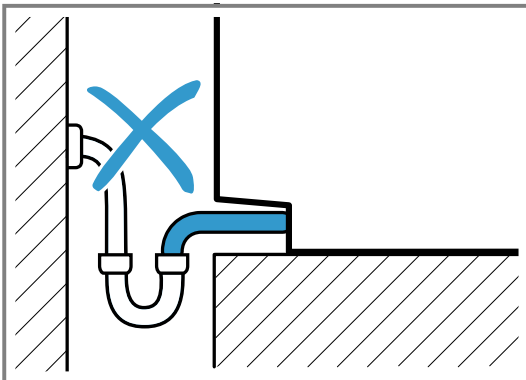
1. Gör en vattenlåsanslutning. Se till så att vattenlåsanslutningen alltid går att komma åt och inte sitter bakom enheten.
2. Se till så att avloppsanslutningen ligger minst 100 mm djupare än enhetens avlopp.



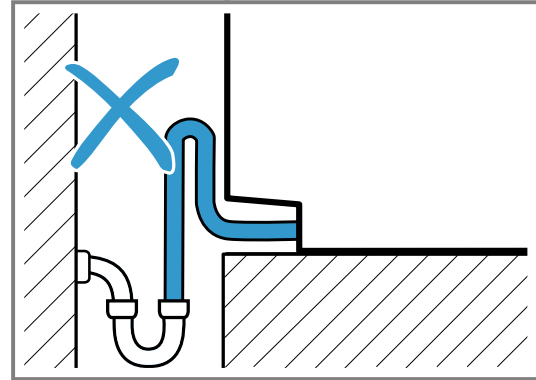
3. Dra aldrig avloppsslangen mer än 500 mm djupare än enhetens avloppsanslutning.



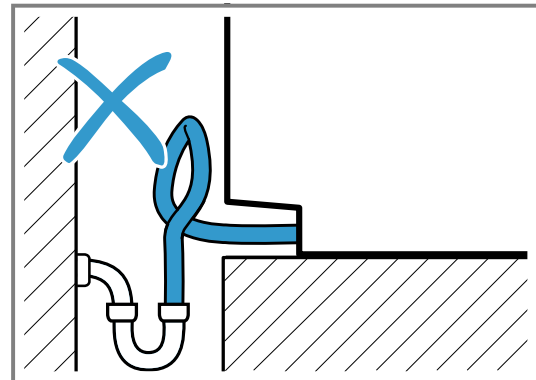
4. Avloppsanslutningen får inte sitta högre än enheten.



5. Dra aldrig avloppsslangen högre än enhetens underkant.

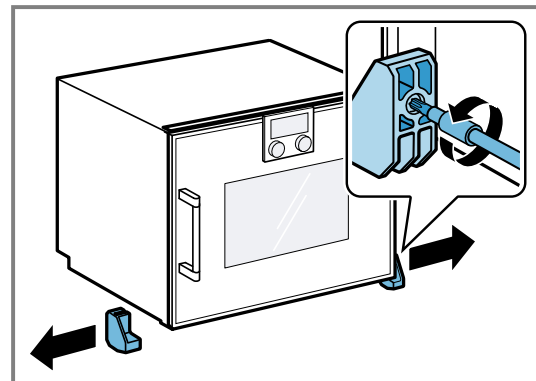


6. Gör inga veck på avloppsslangen.



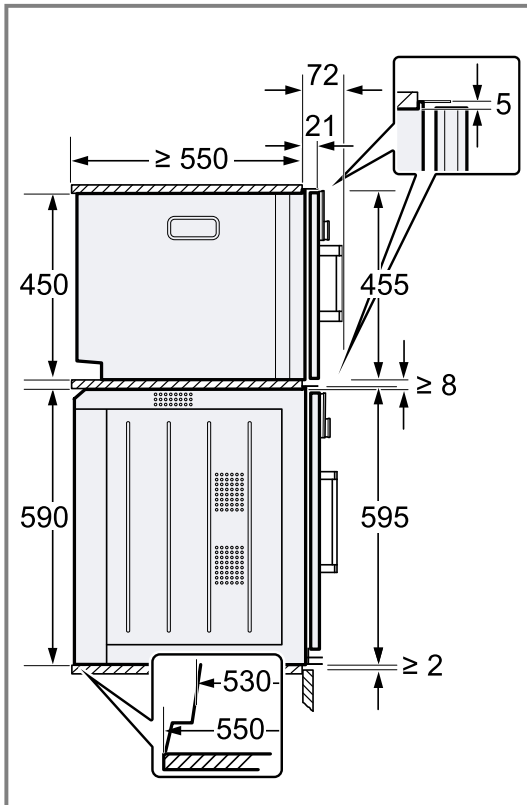
22.10 Montera enheten i högskåp

1. Ta bort den röda plasttransportsäkring vid övre lucklåset.
 - Lossa skruvarna bakifrån.
 - Ta av transportsäkringarna.

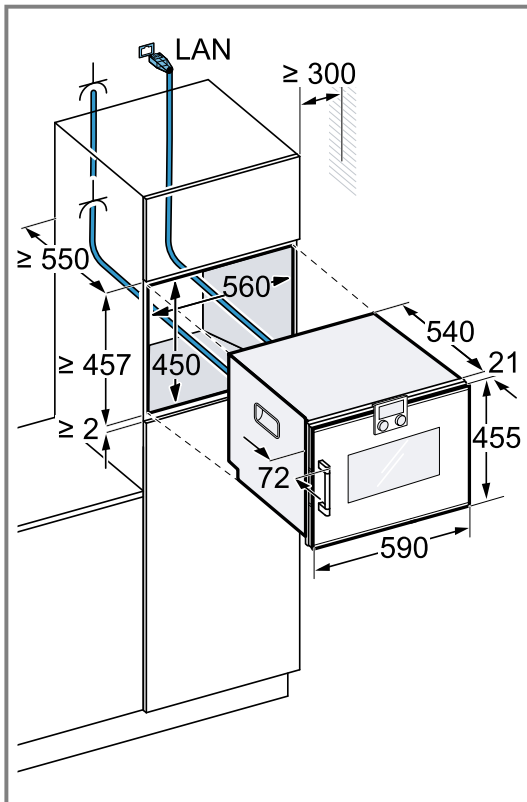


2. Ta bort transporthållarna för vatten- och avloppsslang.
3. Vid inbyggnad av 2 enheter i bredd måste båda handtagen vara centrerade.

4. Håll avstånden vid höjdinbyggnad av 2 enheter.

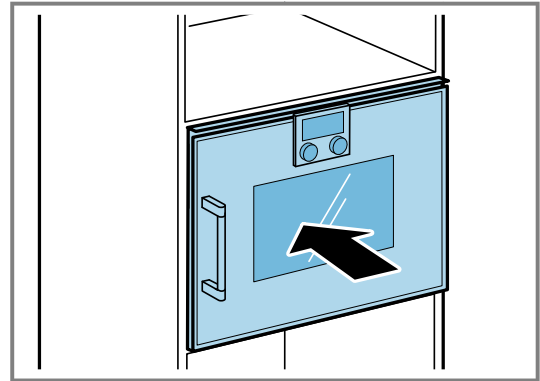


- 5. Håll avstånden vid montering i högskåp.**

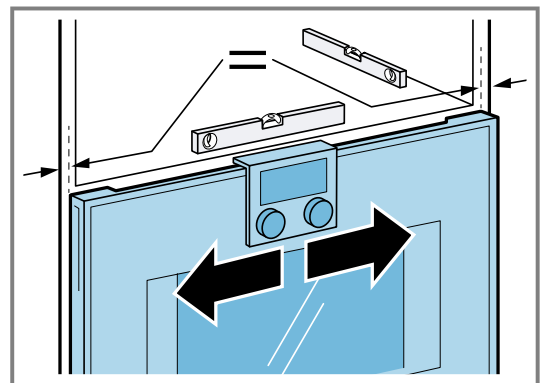


6. Tippsäkra enheten i stommen om det inte finns något hyllplan över. Fäst 2 vanliga vinklar på båda sidor i stommen på 450 mm:s djup, 5 mm över enhetshöjden.
7. Dra sladd, vatten- och avloppsslang baktill åt vänster i stommen till anslutningarna.

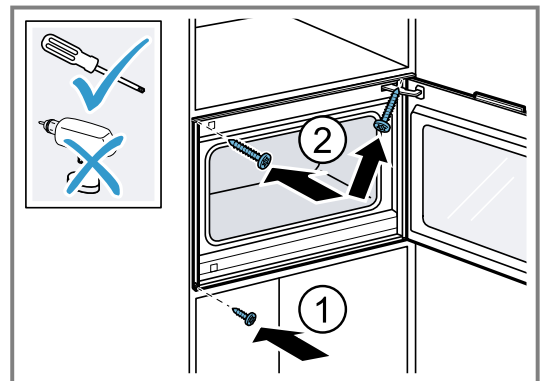
8. Skjut in enheten helt i stommen.
 - Vecka eller kläm in sladd, vatten- och avlopps-slang.



- 9.** Centrera enheten.
10. Nivellera enheten med vattenpass.



11. Öppna ugnsluckan.
12. Fäst enheten med de medföljande skruvarna.
 - Fixera enheten först med de undre skruvarna i stommen ①.
 - Fäst sedan de båda övre skruvarna ②.



22.11 Justera luckan

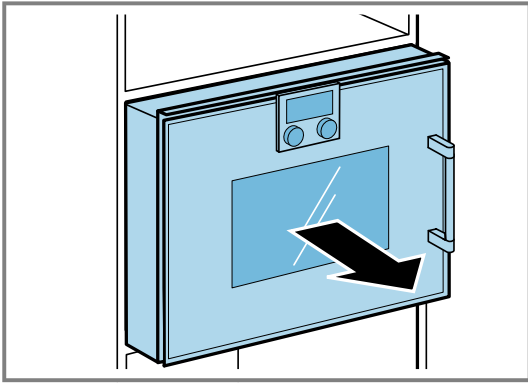
Luckan är justerad vid utleverans. Du ska normalt sett inte behöva justera luckan.

Det går att rikta luckan vid gångjärnet för att få exakt spaltmått, om det behövs.

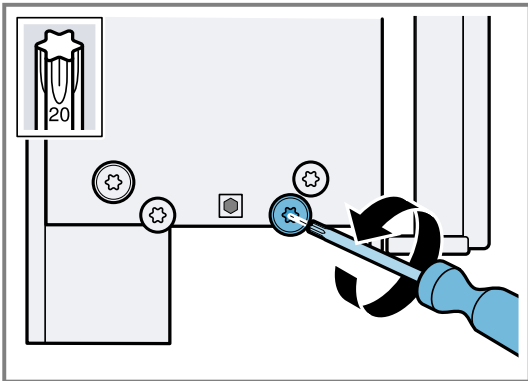
Det går inte att justera luckhöjden.

Justera ugnsluckan

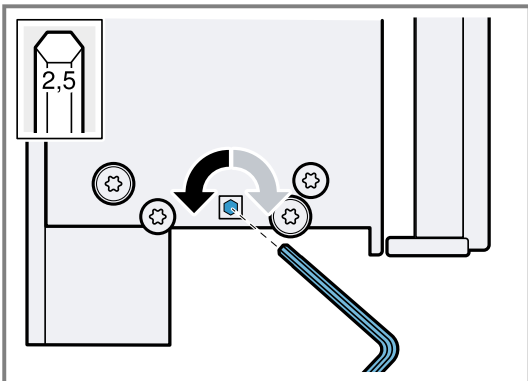
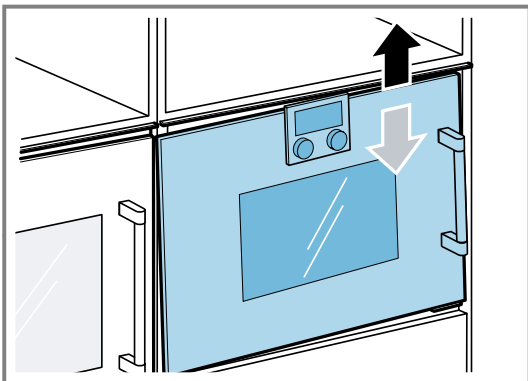
1. Dra ut enheten lite ur inbyggnadsnischen.



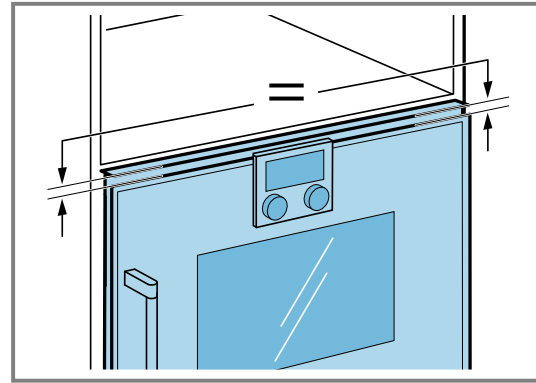
2. Lossa sidoskruven.



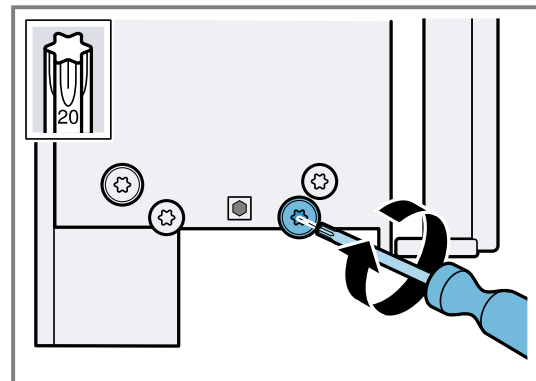
3. Justera luckan med gängstiftet, öppna och stäng luckan igen, om det behövs.



4. Kontrollera justeringen.



5. Dra åt sidoskruven.



6. Skjut in enheten i inbyggnadsnischen.

22.12 Kombinera enheten med ugn

1. Kombinera bara enheter av samma märke och i samma serie.
2. Montera först kombiångugnen, sedan ugnen.
3. Vid inbyggnad bredvid ugn, se till så att handtagen är centrerade på båda enheterna.
4. Dra vattenslangar och sladd vid urtaget vid 550 mm inbyggnadsdjup.
5. Baksidan på ugn BOP2.. har ett avsnedat hörn. Dra ångugnens vatten- och avloppsslang baktill åt vänster och ned i stommen till anslutningarna.
6. För du inte ned slangarna baktill i vänstra hörnet i stommen vid enhetsinbyggnad över ugn, dra fram enheten minst 35 mm och sätt på sidoskydd eller panel.

22.13 Kombinera enheten med värmelåda

OBS

Vassa kanter på enheten kan skada värmelådans frontpanel.

- Skada inte värmelådans frontpanel när du skjuter in enheten.
- Öppna värmelådan före installation av nästa enhet, lägg en trasa över frontpanelen och stäng värmelådan för att skydda värmelådans frontpanel mot skador.

1. Kombinera bara enheter av samma märke och i samma serie.
2. Montera värmelådan först.
3. Följ värmelådans monteringsanvisning.
4. Skjut in enheten ovanpå värmelådan i skåpstommen.

22.14 Demontera enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001698559 (050415) REG25
SV