

Gaggenau

sv Bruks- och installationsanvisningar

BS47.112, BS48.112

Ängugn

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	6
5	Tillbehör.....	10
6	Före första användningen	11
7	Användningsprincip	12
8	Timerfunktionerna.....	13
9	Långtidstimer	15
10	Barnspärr.....	15
11	Programautomatik	15
12	Individuella recept.....	16
13	Stektermometer.....	17
14	Home Connect	19
15	Grundinställningar.....	21
16	Rengöring och skötsel	24
17	Avhjälpling av fel	29
18	Avfallshantering	32
19	Så här lyckas du.....	32
20	Kundtjänst	50
21	Överensstämmelseförklaring	50
22	MONTERINGSANVISNING	50
22.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	51



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 transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbygggnad. I-akta särskilda monteringsanvisningar.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felan-slutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begrän-sad fysisk, sensorisk eller mental förmåga el-ler brist på erfarenhet och/eller kunskap såvi-da detta sker under uppsikt eller om de un-dervisats i hur man säkert använder appara-ten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

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

Låt inte barn under 8 års ålder komma i när-heten 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.
- Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

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

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

- Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehö-ret vid förvärmning och tillagning.
- Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspapp-ret 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 flambära 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!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.

Skadad sladdisolerering 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.

- ▶ Använd aldrig 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. 50

⚠ 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 förpackningsmaterialet.

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 skvimpa 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.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

1.7 Rengöring

Följ säkerhetsanvisningarna när du rengör enheten.

⚠ VARNING! – Risk för kemskador!

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

- ▶ Följ säkerhetsanvisningarna på rengöringspatronernas förpackning.
- ▶ Drick inte rengöringslösningen.

- ▶ Rengöringslösningen får inte ha livsmedelskontakt.
- ▶ Maskindiska vattentanken före nästa användning av enheten.
- ▶ Släng den tomma rengöringspatronen i hushållssoporna enligt gällande regionala föreskrifter.

⚠ VARNING! – 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.
- 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 ugsnbotten.
- ▶ Lägg inte aluminiumfolie på ugsnbotten.
- ▶ Ställ alltid formar i den perforerade ångbehållaren eller på gallret.

Kloridhaltigt kranvatten (>40 mg/l) kan skada enheten.

- ▶ Använd bara mineralvatten med låg kloridhalt 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 missfärgningar på luckglaset som inte går bort.

- ▶ Se till så att aluminiumfolie inte kommer i kontakt med luckglaset.

Fruktsaft kan ge fläckar i ugsnutrymmet som inte går bort.

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

Långvarig fukt i ugsnutrymmet ger korrosion.

- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugsnutrymmet.

Rostande material kan ge korrosion i ugsnutrymmet.

- ▶ Använd bara originaltillbehör i ugsnutrymmet.
- ▶ Använd inga emaljerade 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 ugsnutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugsnfunktion med mycket fukt som du ska låta ugsnutrymmet 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 ugnsutrymmet.

- ▶ Vid ångning med perforerad ångbehållare, sätt alltid den opererande 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 ugnsutrymmet. 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

⚠ VARNING! – 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.

Du kan skada stektermometerns sladd med ugnsluckan.

- ▶ Kläm inte stektermometerns 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. 24
- ▶ Rengör ugnsutrymmet efter varje användning när enheten svalnat.
- ▶ Torka ur ugnsutrymmet efter rengöring med torkprogrammet → Sid. 27.

Avkalkningstabletterna kan skada ugnsutrymmet.

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

Värme kan smälta rengöringspatronen så att den skadar ugnsutrymmet.

- ▶ Använd bara rengöringspatronerna till rengöringsprogrammet.
- ▶ Lägg aldrig rengöringspatroner i varm ugn eller i ugn du värmer upp.

Värmen kan skada isatt patron.

- ▶ Värm aldrig upp enheten med isatt patron.

Värmen skadar vattentanken.

- ▶ Torka inte vattentanken i het ugn.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ 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 direkt efter varandra eller samtidigt.

- Ugnen är redan varm från första tillagningen. Det kortar tillagningstiden för nästa maträtt.

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

- Maten går klart på restvärmen.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar 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.

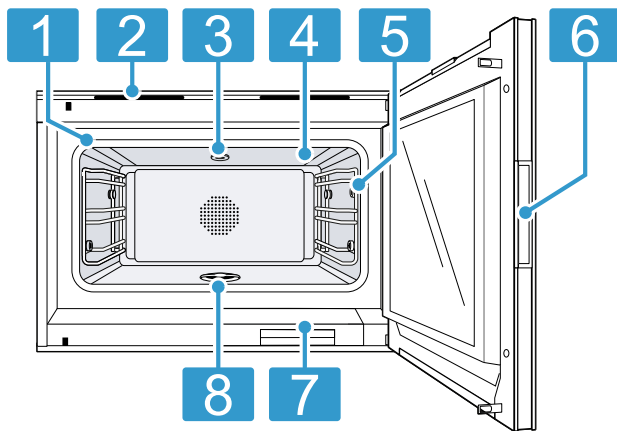
Låt frysmaten tina före tillagning.

- 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	Uttag för rengöringspatron
4	Glaskeramik-grillyta
5	Anslutning för stektermometer → Sid. 17
6	Luckgrepp
7	Vattentank för avkalkningsprogram
8	Avloppssil

Ugnsutrymme

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

OBS!

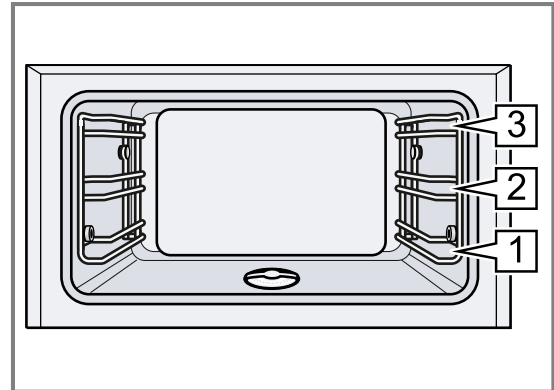
Den ackumulerade värmen kan skada enheten.

- ▶ 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 bakformar. 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. 28. Du kan ta av locket vid rengöring.

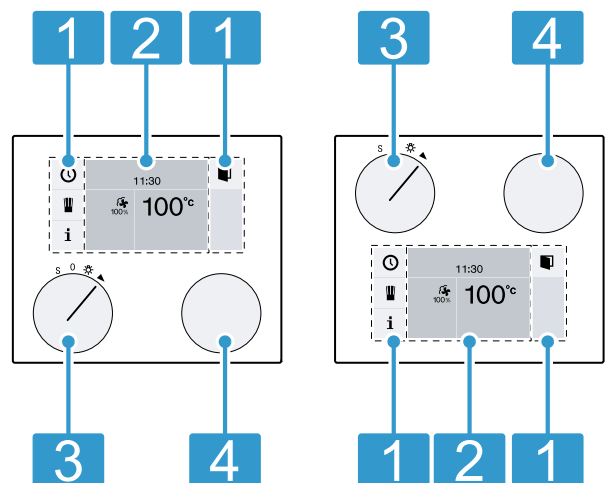
Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

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

Funktionsvred och vred sitter över eller under displayen beroende på enhetsvariant.

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	Funktionsvred	Välj ugnsfunktion, rengöring eller grundinställningar med funktionsvredet.

4 Vred	Välj temperatur och ändra andra inställningar med vredet.
---------------	---

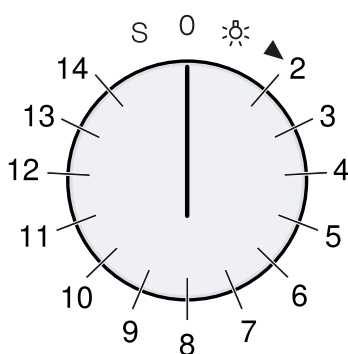
Symboler

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
□	Öppna luckan
i	Få upp tilläggsinformation
i ^①	Får upp viktig information och åtgärdsuppsmaningar.
>>	Snabbuppvärmning med statusindikering
📖	Få upp programautomatik och individuella recept
rec	Registrerameny
🔧	Ändra inställningar
> A ^ä	Namnge
✕	Radera bokstäver
🔒	Barnspärr
🕒	Få upp timermenyn
🕒	Få upp långtidstimern
✂	Demoläge
🌡	Stektermometer → Sid. 17

Funktionsvredets läge

Funktionsvredet väljer funktioner och ugnsfunktioner.



Symbol	Funktion
🔥	Slå på kvalmning
🔥	Slå av kvalmning
🔥	Slå på ångsläckning
🔥	Pausa ångsläckning
📶	Nätverksuppkoppling (Home Connect)

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		

¹ Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN60350-1.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
	Belysning		Slå på ugsnbelysningen 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.
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 vakuumförsloten 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 räkspett 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.

¹ Ugsnfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN60350-1.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
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	 Rengöringsprogram		Få bort hårt sittande ugnssmuts med rengöringsprogrammet → Sid. 26
S	 Torkprogram		Snabbtorka ugnsutrymmet med torkprogrammet → Sid. 27, t.ex. efter rengöring
S	 Avkalkningsprogram		Lossa kalkavlagringar i enheten med avkalkningsprogrammet → Sid. 28
¹ Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN60350-1.			

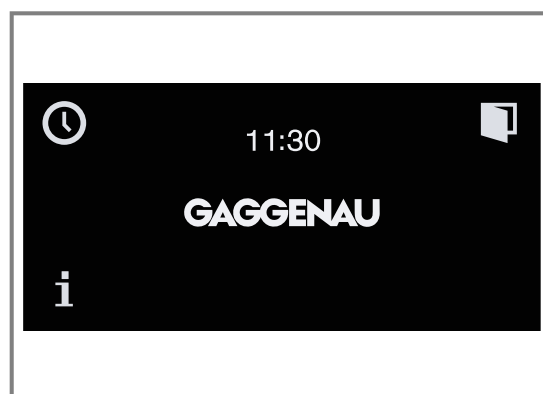
4.2 Automatisk lucköppning

Tryck på  så öppnar enheten luckan. Öppna luckan helt med det infällda sidogreppet. Håll in några sekunder om barnspärren  är på tills enheten öppnar luckan. Den automatiska lucköppningen fungerar inte vid strömavbrott. Du kan öppna luckan med det infällda sidogreppet.

4.3 Standby

Enheten är i standbyläge om varken funktioner eller barnspärr är på. Du får upp standbyindikeringen om du inte gjort någon inställning på ett tag. Det finns olika indikeringar för standbyläget. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda. Kontrollernas ljusstyrka är sänkt i standbyläge. Displayljusstyrkan är baserad på vertikal synvinkel. I grundinställningarna → Sid. 21 kan du ändra indikeringar och ljusstyrka. Är alternativet "Av" valt för standbyindikeringen i grundinställningarna, vrid funktionsvredet för att gå ur standbyläget.

Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.



4.4 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 åtgärdsuppsmaningar. Ibland får du även automatiskt upp viktig information om säkerhet och funktionsstatus på enheten. Indikeringarna slocknar automatiskt efter några sekunder eller om du kvitterar indikeringen med .

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

4.5 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.

4.6 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.

4.7 Säkerhetsavstängning

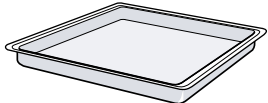
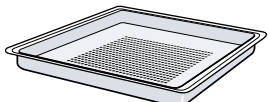
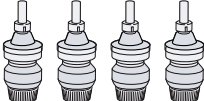
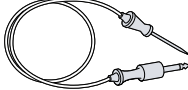
Enhetsen har säkerhetsavstängning som skyddar dig. Enhetsen slår av all uppvärmning efter 12 timmar om inga kontroller blir påverkade. Du får upp en displayindikering. Vid programmering med långtidstimern slår enhetsen inte på säkerhetsavstängningen.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notera: 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 - Steka
Rostfri ångbehållare, operforerad		- Tillaga ris - Tillaga baljväxter - Tillaga gryn - Baka småkakor - Fånga upp droppande vätska vid ångning
Rostfri ångbehållare, perforerad		- Ånga grönsaker - Ånga fisk - Safta bär - Tina
Sats med 4 rengöringspatroner		Ugnsrengöring med rengöringsprogram → Sid. 26
Stektermometer		Stektermometer → Sid. 17 för precisions-tillagning av: - Kött - Fisk - Fågel - Bröd

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, operforerad	BA02036.
Rostfri ångbehållare, perforerad	BA020370
Ångbehållare, släppa lättbeläggning, operforerad	BA02038.

Övriga tillbehör	Beställningsnummer
Ångbehållare, släppa lätt-beläggning	BA020390
Grillgaller, med fötter	BA030300
Sats med 4 rengöringspa-troner	CLS10040
4-pack med avkalknings-tabletter	17002490
GN-adapter för GN-insat-ser och stekgryta	GN010330
Rostfri ångbehållare, GN 1/3, operforerad, 40 mm djup, 1,5 l	GN114130
Rostfri ångbehållare, GN 2/3, operforerad, 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 a-luminium	GN340230
Glasform	BA046117

5.2 Snäpplägen

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippas 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

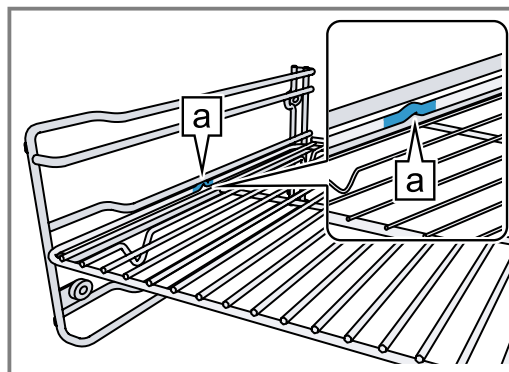
Gallret och den perforerade ångbehållaren har snäpplägen. Gallret och den perforerade ångbehållaren måste alltid vara ordentligt inskjutna i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera.

OBS!

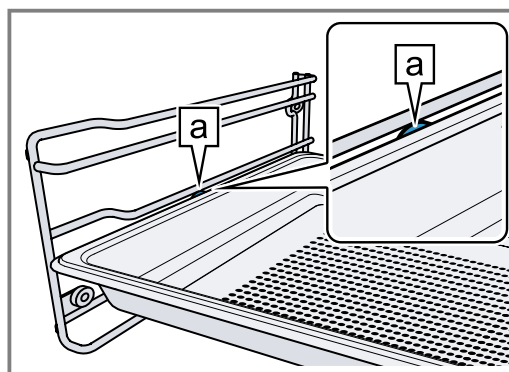
Tillbehöret kan tippa.

- Skjut inte in tillbehöret mellan ugnsstegarnas lister.

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



2. Se till så att gallrets skyddsbygel är baktill och pekar uppåt.
3. Se till så att snäppfästet **a** pekar uppåt när du skjuter in den perforerade ångbehållaren.



Notera: 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 du använder enheten.

Läs anvisningarna först i Säkerhet → Sid. 2.

Enheten ska vara monterad och ansluten.

Du får upp GAGGENAU-loggan i ca 30 sekunder vid elanslutning, sedan kommer menyn "Inställningar före första användningen" upp på enheten. Du kan ställa in din nya enhet före 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 inställningar 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 ✓.

Avsluta inställningarna före första användningen

Krav: Du får upp "Inställningarna före första användningen avslutade" på displayen.

- ▶ Tryck på ✓.
- ✓ Enheten slår om till standbyläge.
- ✓ Du får upp standbyindikeringen på displayen.
- ✓ Enheten är klar att använda.

Rengöra luckglas

Notera: Lucktätningen är fabriksmord 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 på funktionsvredet eller tryck på någon av kontrollerna för att gå ur standbyläget.
2. Ställ in den funktion du vill ha.

Notera: Enheten sköljer automatiskt före tillagning om den inte använts på mer än 100 timmar. Enheten sköljer automatiskt efter varje tillagning.

7.2 Öppna luckan

1. Tryck på 🗑.
- ✓ Enheten låser upp luckan.
2. Öppna luckan helt med det infällda sidogreppet. Håll in några sekunder om barnspärren 🚫 är på tills enheten öppnar luckan.

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.

Notera: 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! – Skällningsrisk!

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 timerprogrammerad (tillagningstid → *Sid. 14*).

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.

WARNING! – 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.

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

¹ Finns inte i standbyläge

8.2 Få upp timermenyn

Notera: 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.

Torka ur ugnen

Notera: 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. 27*
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 säkerhetsavstängning

Krav: Säkerhetsavstängningen → *Sid. 10* har slagit av enheten efter långvarig användning.

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

Notera: 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"  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  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"  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"  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 **||**.
 - ✓ 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.
- 5. Tryck på **✓**, öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
 - ✓ Signalen tystnar.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på **>** och välj funktionen Tillagningstid .
3. Ändra tillagningstiden med vredet.
4. Slå på med **▶**.

Radera tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på **>** och välj funktionen Tillagningstid .
3. Radera tillagningstiden med **C**.
4. 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.

1. Tryck på .
2. Tryck på **>** och välj funktionen Färdigtid .
3. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet. Ställ in tillagningstiden först när  blinkar.
4. 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.
5. Tryck på **✓**, öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
 - ✓ Signalen tystnar.

Flytta färdigtiden

1. Tryck på .
2. Tryck på **>** och välj funktionen Färdigtid .
3. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
4. 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 .

Du kan varmhålla maten 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*.

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

4. Tryck på  och ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
5. Tryck på , ställ in det avstängningsdatum du vill ha och bekräfta med .
6. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
7. 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.
8. Vrid funktionsvredet till läge 0.

9.2 Slå av långtidstimern

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

10 Barnspärr

Slå på barnspärren så att barnen inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Är barnspärren på vid strömavbrott, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

10.1 Slå på barnspärren

Krav

- Du slår "på" barnspärren i grundinställningarna → *Sid. 21*.
- Funktionsvredet står på 0.

- ▶ Tryck på  i ca 6 sekunder.
- ✓ Du får upp standbyindikeringen och  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 till programautomatikens inställningar.

- 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. Du hittar en eller flera maträtter i varje kategori. Du får upp senast valda kategori först på displayen.
- Programautomatiken föreslår temperatur, ugnsfunktion och tillagningstid.
- Vid viss mat kräver enheten att du anger vikten. Det går inte att ställa in vikter utom avsett viktintervall.
- Vid viss mat kräver enheten att du anger den gräddningsgrad du vill ha, matens tjocklek, kött och grönsakers tillagningsgrad.
- Vid viss mat förvärmer du ugnen tom. Sätt inte in maten i ugnen förrän förvärmningen är klar och du fått upp en displayindikering.

- Enheten tar upp de inställningar du gillar som förslag nästa gång.
- Vissa recept kräver stektermometer. Använd stektermometer till sådana recept. → *Sid. 17*
- Ugnen får inte vara för varm för vald mat om du ska gå bra slutresultat. Är ugnen för varm får du upp en matchande displayanvisning. Låt enheten svalna och börja sedan om igen.

11.2 Ställa in maten

Notera: 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.
6. Du kan anpassa många matinställningar som du vill ha dem.
 - Viss mat kräver att du anger vikten.
 - ✓ Du får upp möjliga inställningar på displayen.
7. Tryck på .
- ✓ Du får upp displayanvisningar om tillbehör och tillagning.

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

Notera: 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.

Notera: Trycker du på ⏻, vid fortsatt tillagning, så gör enheten en ångsläckning och avslutar den fortsatta tillagningen.

Ändra och avbryta program

Notera: 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.

Notera: 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 ⚙.
2. Tryck på ▢.
3. Välj "Individuella recept" med vredet.
4. Bekräfta med ✓.
5. Välj ledigt minne med vredet.
6. Tryck på ^{rec}.
7. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
- ✓ Enheten registrerar tillagningstiden.
8. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet och den temperatur du vill ha med vredet för att registrera ett moment till.
- ✓ Påbörjar ett nytt moment.
9. Tryck på ■ när maträtten fått det slutresultat du vill ha.
10. Namnge under "ABC".
→ "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 → Sid. 17 i ugnsuttaget.
2. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
3. Tryck på ↶.
4. Ställ in den innertemperatur du vill ha och bekräfta med ↶.

12.2 Programmera recept

1. Vrid funktionsvredet till läge ⚙.
2. Tryck på ▢.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
4. Välj ledigt minne med vredet.
5. Tryck på _.
6. Namnge under "ABC".
→ "Namnge", Sid. 16
7. Välj första momentet med ►.
- ✓ Du får upp första inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen.
8. Ändra ugnsfunktion och temperatur med vredet, om det behövs.
9. Välj tidsinställning med ►.
10. Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
11. När tillagningen är klar, avsluta inmatningen med X eller välj nästa moment med ►.
12. Spara med ✓ eller avbryt med X och gå ur menyn.

Ange innertemperatur för momentet

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

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

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 speci-
altecken och siffror.
3. Tryck till på ►^A för att flytta markören åt höger.

4. Håll in **➤****A** för omljud och specialtecken.
5. Tryck två gånger på **➤****A** för radbrytning.
6. Tryck till på **➤****A** för att flytta markören åt höger.
7. Håll in **➤****A** för att slå om till vanliga tecken.
8. Tryck två gånger på **➤****A** för radbrytning.
9. Tryck på **✕** för att radera en bokstav.
10. Spara med **✓** eller avbryt med **✕** och gå ur menyn.

12.4 Starta recept

1. Vrid funktionsvredet till läge **⌚**.
2. Tryck på **⏏**.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med **✓**.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Innehåller receptet en avsparad inntemperatur, sätt istektermometern → *Sid. 17*.
6. Slå på med **▶**.
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.
- ✓ Funktionen går igång.
- ✓ Tillagningstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Du får upp momentinställningarna på displaylisten.

12.5 Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

1. Vrid funktionsvredet till läge **⌚**.
2. Tryck på **⏏**.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med **✓**.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Tryck på **↵**.
6. Välj det moment du vill ha med **➤**.
✓ Du får upp programmerad ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid på displayen.
7. Ändra inställningarna med vredet eller funktionsvredet, om det behövs.
8. Spara med **✓** eller avbryt med **✕** och gå ur menyn.

12.6 Radera recept

1. Vrid funktionsvredet till läge **⌚**.
2. Tryck på **⏏**.
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 i 3 mätpunkter inuti maten. Enheten slår automatiskt av när inställd inntemperatur är uppnådd och ser till så att maten blir precisionstillagad.

⚠ VARNING! – 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.

⚠ VARNING! – Risk för elstöt!

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.

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

OBS!

Fukt kan skada stektermometern.

- ▶ Maskindiska inte stektermometern.

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

Sätt aldrig in maten är 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 inntemperatur.

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

Du får upp tillagningstidens första aktuella inntemperatur 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 inntemperatur.

Lämnar du maten lite till i ugnen efter tillagningens slut, så fortsätter inntemperaturen 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 inntemperaturer

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

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

Livsmedel	Riktvärden för in- nertemperatur 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
Kotlettråd, rosa	65-70
Kotlettråd, 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	
Rådjursadel	60-70
Rådjursstek	70-75
Hjortryggbiffar	65-70
Har-, kaninstek	65-70
Fågel	
Kyckling	90
Pärllhöns	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	

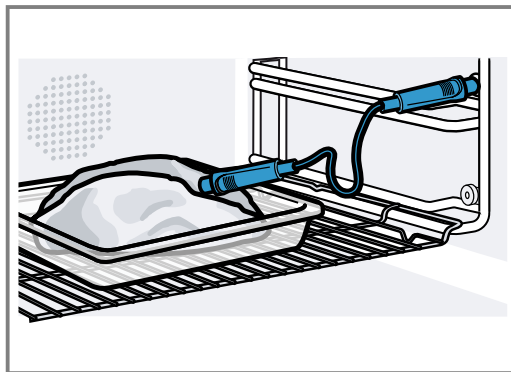
Livsmedel	Riktvärden för in- nertemperatur i °C
Bröd	96
Pastej	72-75
Terrin	60-70
Gåslever	45
Värma på mat	75

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

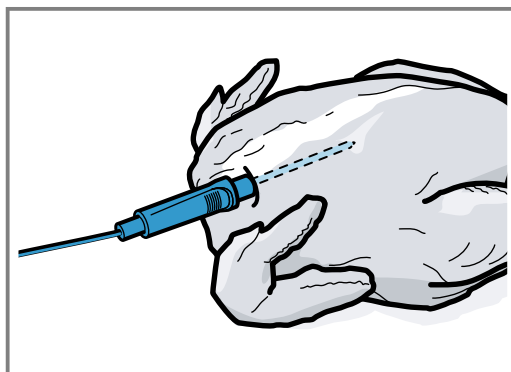
1. Sätt stektermometern ända in i sidan av köttets tjockaste del.



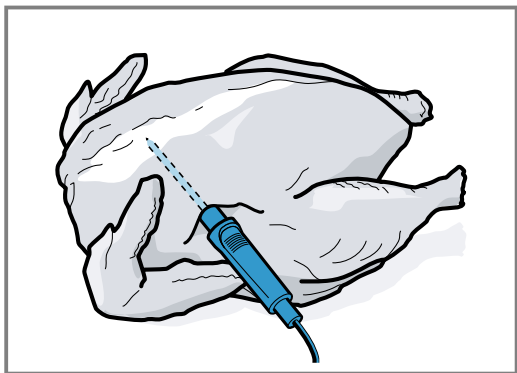
2. Vid flera bitar, sätt stektermometern mitt i tjockaste biten.

Sätta stektermometern i fågel

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



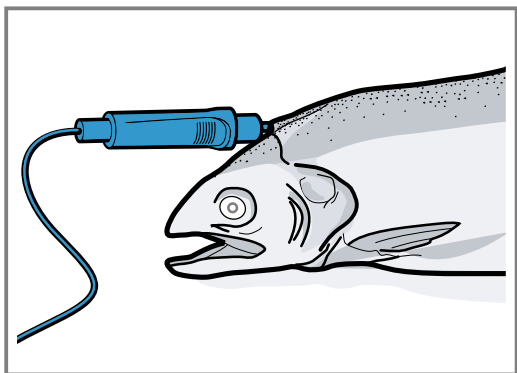
2. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.



3. Vid fågel, se till så att stektermometerns 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. Då måste du göra om inställningarna igen.
2. Vänd maten.

3. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

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 stektermometerns sladd med ugnsluckan.

- Kläm inte stektermometerns 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 när som helst.
- ✓ 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 den medföljande dokumentationen från Home Connect.
- Följ även Home Connect-appanvisningarna.

Anmärkningar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma och styr enheten via Home Connect-appen.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- 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.
- 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.

14.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
- Du har en mobilenhet med den senaste versionen av operativsystemen iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
- Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.

1. Hämta Home Connect-appen.



2. Öppna Home Connect-appen och scanna följande QR-kod.



3. 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.
Wi-Fi	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. Notera: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
Smartphone	Appuppkoppling		Påbörja uppkopplingen mellan app och enhet.
Down arrow	Mjukvaruuppdatering		Du får upp en displayindikering när det finns en ny mjukvaruuppdatering. Du kan installera ny mjukvara med ↓ på Home Connect-menyn.
Remote control	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.
Wi-Fi with signal	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.
Close icon	Radera nätverksinställningarna		Du kan radera nätverksinställningarna närsomhelst på enheten.
Speech bubble	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.
- ▶ Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

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.

Anmärkningar

- 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 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.

Anmärkningar

- 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.

14.5 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.

14.6 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

När du första gången ansluter apparaten till ett Internet-uppkopplat hemnätverk sänder apparaten följande kategorier av data till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig apparatidentifikation (som består av apparatnycklar samt MAC-adressen till den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulen).
- Säkerhetscertifikat för Wi-Fi-kommunikationsmodulen (för informationsteknisk säkring av anslutningen).
- Hushållsapparatens aktuella program- och maskinvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningar.

Denna första registrering förbereder utnyttjandet av Home Connect-funktionaliteterna och behövs först när du första gången vill använda Home Connect-funktionaliteterna.

Notera: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas tillsammans med Home Connect-appen. Information om dataskydd kan hämtas 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	Ställa in displayljusstyrkan

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Standby-symbol	På ¹ Av ■ Klocka ■ Klocka + GAGGENAU-logga¹ ■ Datum ■ Datum + GAGGENAU-logga ■ Klocka + datum ■ Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Standbyindikeringsbild Av: ingen indikering. Inställningen sänker enhetens standbyförbrukning. På: det går att ställa in flera indikeringar. Bekräfta "På" med ✓ och välj den indikering du vill ha med vredet.
	Displayvisning	Begränsad ¹ Standard	"Begränsad": begränsar strax displayen till att bara visa det viktigaste.
	Pekfältsfärg	Grå ¹ Vit	Välja 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	Ställa in pekfältljudets volym
	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	Ställa in ljudsignalens volym
	Tidformat	AM/PM 24h ¹	Ställa in 24- eller 12-timmarsformat
	Tid	Aktuell tid	Ställa klockan
	Tidsomställning	Manuell ¹ Automatisk	Automatisk omställning mellan sommar- och vintertid
	Datumformat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Ställa in datumformat
	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Tryck på ➤ för att slå om mellan år, månad och dag.
	Temperaturenhet	°C ¹ °F	Ställa in temperaturenhet
	Viktenhet	kg ¹ oz.	Ställa in viktenhet
	Språk	Svenska ¹ Franska [...] Engelska	Ställa in språk för textvisningen Systemet startar om vid språkomställning. Omstarten tar några sekunder. Enheten stänger grundinställningsmenyn efter omstarten.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Fabriksinställningar	Återställa enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med X. Vid återställning till fabriksinställningarna raderar enheten även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På ¹ Av	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.
	Demorengöringsprogram	Slå på demorengöringen	Demorengöringen är bara till för presentationer. Programmet saknar rengörings- och uppvärmningsfunktion. Demorengöringsprogrammet tar 10 minuter. Du kan närsomhelst avsluta programmet. Du behöver en vanlig ny eller redan använd rengöringspatron. Torka ur ugnen när programmet är klart.
	Långtidstimer	Saknas ¹ Tillgänglig	Tillgänglig: det går att ställa in långtidstimer → Sid. 15.
	Visa uppskattad tillagningstid med stektermometer	På ¹ Av	På: använder du stektermometer så får du upp uppskattad tillagningstid på displayen.
	Lucksäkring	Av ¹ På	Lucksäkringen förhindrar att du öppnar ugnsluckan oavsiktligt. Vid inställningen "På" trycker du på  flera sekunder tills luckan öppnar.
	Barnspärr	Saknas ¹ Tillgänglig	Tillgänglig: det går att slå på barnspärren → Sid. 15.
	Hemnätverk	LAN / WLAN Uppkopplingssätt Uppkoppling Appuppkoppling Mjukvaruuppdatering Fjärrkontroll Permanent fjärrstart Radera nätverksinställningarna Enhetsinfo	Välja inställningar för uppkoppling mot hemnätverk och mobilenheter Du får upp olika inställningsalternativ på displayen beroende resp. uppkopplingsstatus.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

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.

WARNING! – Risk för elstöt!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

WARNING! – 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.

WARNING! – 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.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar de rostfria ytorna.

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

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna 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 proteinfläckar direkt på rostfria ytor för att undvika korrosion. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. 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. 27 Notera: Rester av rengöringsmedel ger fläckar som inte går bort vid uppvärmning. Ta bort rester av rengöringsmedel ordentligt med rent vatten före ugnstorkning.
Jättesmutsig ugn	■ Rengöringsprogram	Rengöringsprogrammet → Sid. 26 får bort hårt sittande smuts.
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. Notera: Kontrollera om sugslangen är fri från föremål → "Kontrollera vattentanken", Sid. 31 innan du sätter på locket. Låt vattentanken torka med öppet lock efter rengöringen.
Ugnsstegarna	■ Diskmaskin ■ Varmt vatten och diskmedel	Notera: Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ta ur ugnsstegarna", Sid. 29 Om de är jättesmutsiga, blötlägg och använd borste.
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.

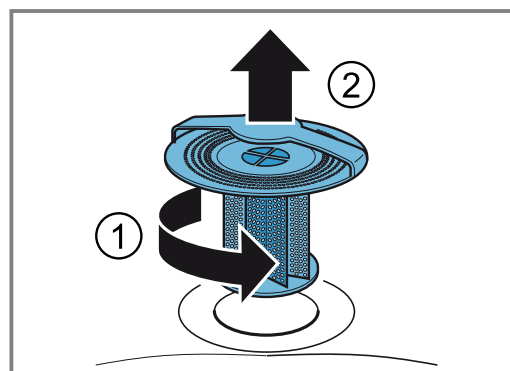
16.2 Mikrofiberduk

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.

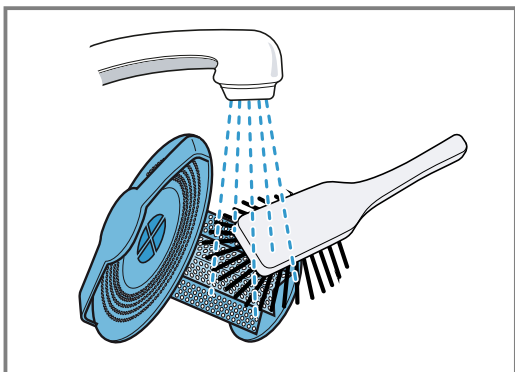
16.3 Rengöra avloppssilen

1. Rengör avloppssilen, om det behövs.
Vi rekommenderar att du rengör efter varje användning som tillagat fisk och kött.

2. Vrid avloppssilen åt vänster ① och ta ur ②.



3. Ta bort matresterna i avloppssilen.



4. Skölj ur avloppssilen under vattenkranen eller maskindiska om den är jättesmutsig.

5. Sätt i avloppssilen och vrid fast åt höger.

Notera: Använd aldrig ångugnen utan avloppssil.

16.4 Rengöringsprogram

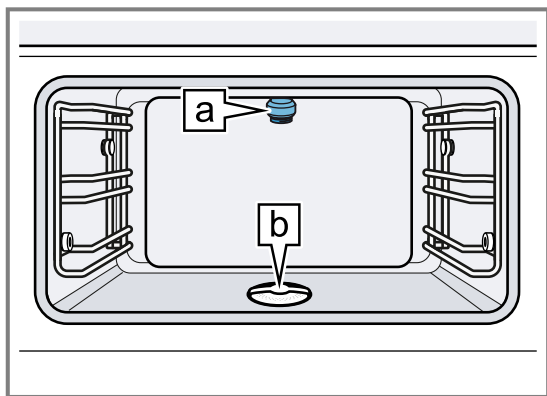
Rengöringsprogrammet tar bort hårt sittande smuts med en rengöringspatron och rengör, sköljer och torkar ugnsutrymmet helautomatiskt. Rengöringsprogrammet kräver särskilda rengöringspatroner.

OBS!

Värme kan smälta rengöringspatronen så att den skadar ugnsutrymmet.

- Använd bara rengöringspatronerna till rengöringsprogrammet.
- Lägg aldrig rengöringspatroner i varm ugn eller i ugn du värmer upp.

Du skruvar i en rengöringspatron **a** upptill i enheten. Se till så att avloppssilen i ugnsbotten sitter i under rengöringsprogrammet. Tar du bort avloppssilen **b** innan du kör rengöringsprogrammet, så blir ugnsutrymmet inte rent.



Rengöringspatroner hittar du hos service eller i onlineshoppen. Rengöringspatronerna är engångsartiklar och går inte att fylla på. Använd inte andra rengöringsmedel.

Hela rengöringsprogrammet tar 3 timmar och 20 minuter eller 3 timmar och 45 minuter beroende på enhetsversion.

Vi rekommenderar att du rengör enheten med rengöringsprogrammet fyra gånger om året vid normal användning. Rengör oftare om du använder den flitigt. Låt inte hårt sittande smuts bränna fast, kör rengöringsprogrammet direkt när enheten svalnat till 40°C. Du kan inte slå på rengöringsprogrammet förrän enheten svalnat till under 40°C.

Ta bort alla tillbehör ur ugnsutrymmet innan du slår på rengöringsprogrammet. Ta bort galler, ångbehållare och stektermometer.

Luckan låser under rengöringsprogrammet. Försök inte öppna luckan när rengöringsprogrammet pågår. Det kan tränga ut vatten ur ugnsutrymmet.

Fläktljudet ökar under rengöringsprogrammet. Det är helt normalt.

Låt alltid rengöringsprogrammet gå klart. Du kan inte avbryta rengöringsprogrammet.

Välja avstängningstid

1. Vrid funktionsvredet till S.
 - ✓ Du får upp på displayen.
2. Bekräfta med .
- ✓ Du får upp avstängningstiden när rengöringsprogrammet är klart på displayen.
3. Flytta avstängningstiden med vredet, om det behövs.
 - ✓ Enheten flyttar start- och avstängningstid. Rengöringstiden förblir densamma.

Förbereda enheten för rengöringsprogrammet

⚠ VARNING! – Risk för kemskador!

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

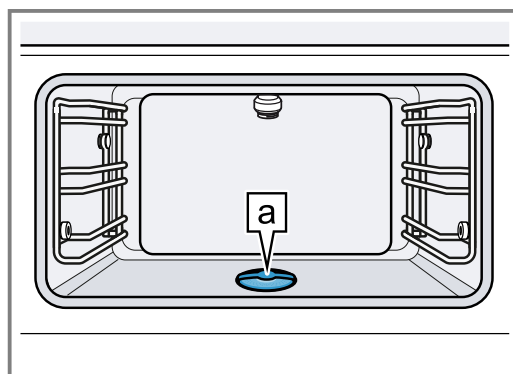
- Följ säkerhetsanvisningarna på rengöringspatronernas förpackning.
- Drink inte rengöringslösningen.
- Rengöringslösningen får inte ha livsmedelskontakt.
- Släng den tomma rengöringspatronen i hushållssoporna enligt gällande regionala föreskrifter.

OBS!

Värmen kan skada isatt patron.

- Värm aldrig upp enheten med isatt patron.

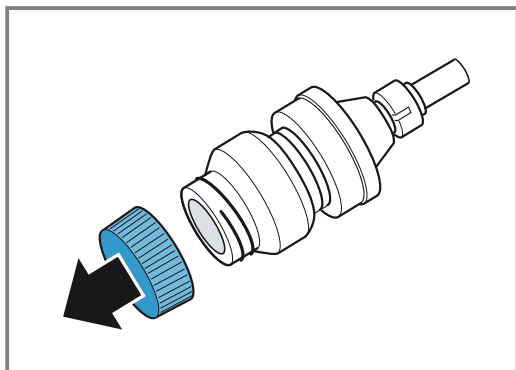
1. Ta ut alla tillbehör ur ugnsutrymmet.
2. Ta bort grovsmutsen.
3. Bekräfta med .
4. Se till så att avloppssilen i ugnsbotten sitter i under rengöringsprogrammet.



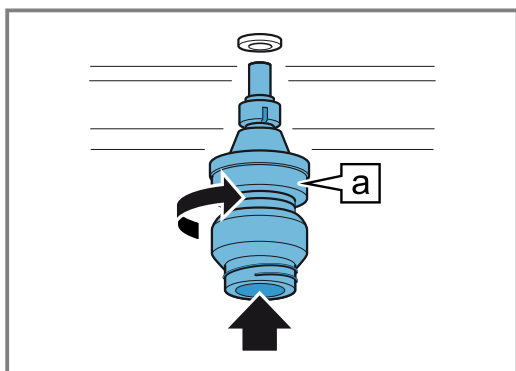
Ta du bort avloppssilen **a** innan du kör rengöringsprogrammet, så blir ugnsutrymmet inte rent.

5. Bekräfta med .
6. Knacka patronen lätt mot bänkskivan för att lossa rengöringspulvret.

7. Ta bort rengöringspatronens hätta.
 - Ta inte bort vaxproppen i öppningen på rengöringspatronen.
 - Använd inte andra rengöringsmedel.
 - Använd inte trasiga patroner.



8. Skruva i rengöringspatronen **a** i anslutningen upptill i ugsutrymmet tills det tar emot.

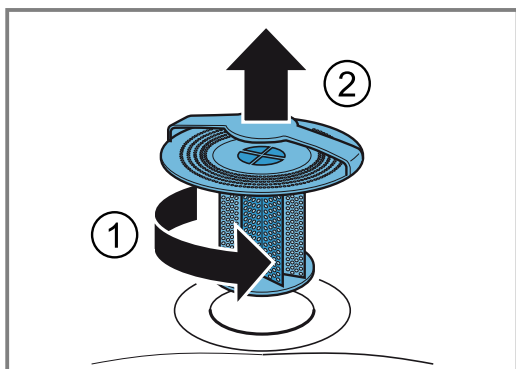


Så här slår du på rengöringsprogrammet

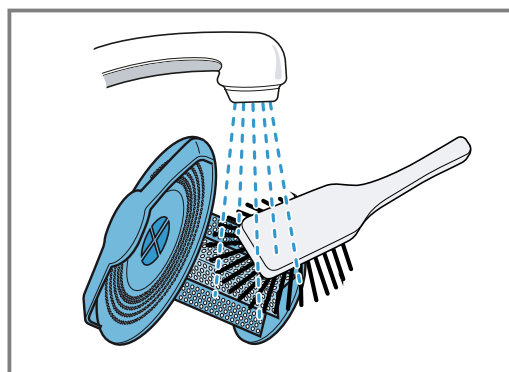
1. Stäng luckan.
2. Bekräfta med ✓.
 - ✓ Du får upp rengöringstiden 3:45 timmar på displayen.
3. Slå på med ►.
 - ✓ Rengöringstiden räknar ned på displayen.
 - ✓ Ugsnbelysningen är släckt.
 - ✓ Luckan låser.
 - ✓ Enheten ger signal när rengöringsprogrammet är klart.
 - ✓ Enheten låser upp luckan.
 - ✓ Du får upp en displayindikering.

Avsluta rengöringsprogrammet

1. Ta bort rengöringspatronen.
2. Vrid avloppssilen i ugsbotten åt vänster ① och ta ur den ②.



3. Ta bort matresterna i avloppssilen.
4. Skölj ur avloppssilen under vattenkran.



5. Bekräfta med ✓.
 - ✓ Rengöringsprogrammet är klart.
6. Låt enheten svalna.
7. Polera ugsutrymme och luckglas med mjuk trasa.
 - Ta bort vita ränder i ugsutrymme och på luckglas med fuktad trasa, om det behövs.
 Sista sköljningen kan ge vita ränder i ugsutrymme och på luckglas efter torkning beroende på vattenhårdheten.
8. Släng den tomma rengöringspatronen i hushållssoporna enligt gällande regionala föreskrifter.

Orsaker till otillräckligt rengöringsresultat

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

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

- Ta inte bort hättan på redan använd rengöringspatron för att undvika hud- och ögonkontakt med rengöringsmedlet.

Möjlig orsak	Åtgärd
Rengöringspatronens hätta sitter fortfarande på.	Ta ut rengöringspatronen ur enheten när rengöringsprogrammet är klart. Återanvänd inte rengöringspatronen. Omhänderta rengöringspatronen enligt gällande lokala föreskrifter.
Avloppssilen saknas.	Se till så att avloppssilen i ugsbotten sitter i under rengöringsprogrammet.
Strömavbrott.	Enheten avslutar rengöringsprogrammet med ett kortprogram vid strömavbrott över 3 minuter.
Rejält fastbränd smuts.	Få bort hårt sittande smuts genom att köra rengöringsprogrammet igen.

16.5 Torkprogram

Torka ugsutrymme efter rengöring eller ångning med torkprogrammet.

Torkprogrammet tar 20 minuter.

OBS!

Värmen skadar vattentanken.

- Torka inte vattentanken i het ugn.

Torkprogrammet går igång

1. Vrid funktionsvredet till S.
2. Välj torkprogram med vredet.
 - ✓ Du får upp  på displayen.
3. Bekräfta med .
 - ✓ Du får upp torktiden 20 minuter på displayen.
4. Slå på med .
 - ✓ Du får upp torktidsnedräkningen på displayen.
 - ✓ Ugnsbelysningen 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 ugnsutrymme 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 ugnsutrymmet.

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

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

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 ugnsfunktioner 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

⚠ VARNING! – 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.

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

- Undvik hudkontakt med avkalkningslösningen.
- Håll barnen borta från avkalkningslösningen.
- Drink inte avkalkningslösningen.
- Avkalkningslösningen får inte ha livsmedelskontakt.

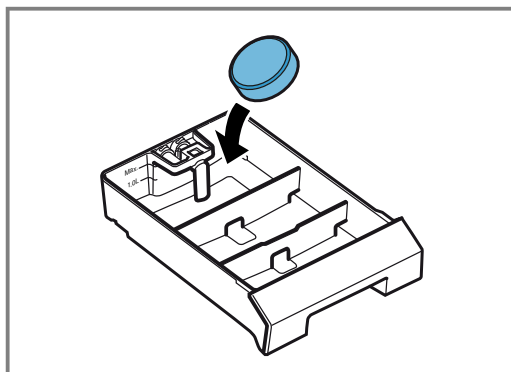
- Maskin- eller handdiska vattentanken ordentligt före nästa användning av enheten.

OBS!

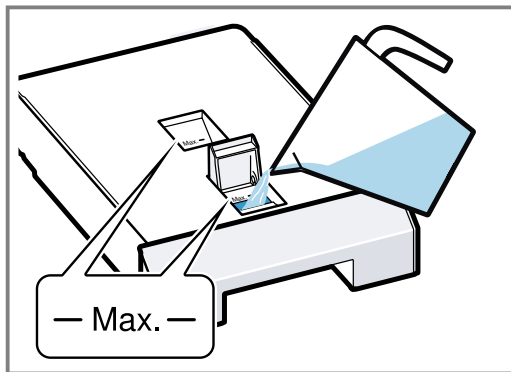
Fel avkalkningsmedel kan skada enheten.

- 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 ugnsutrymmet.
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.
 - ✓ Ugnsbelysningen är släckt.
 - ✓ Du får upp en displayindikering efter ca 1 timme och 30 minuter.

Fortsätta avkalkningsprogrammet

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

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

- Undvik hudkontakt med avkalkningslösningen.
- Håll barnen borta från avkalkningslösningen.
- Drink 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 ►.

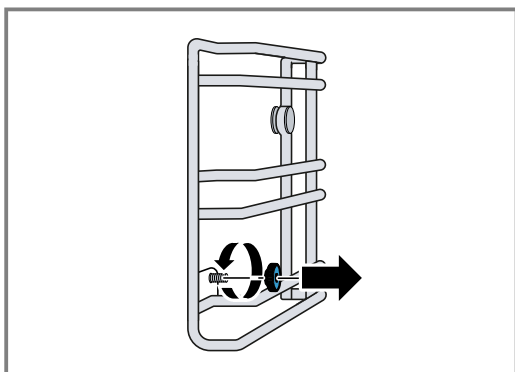
Torka ur ugnen

1. Torka ur ugnsutrymmet efter avkalkning med torkprogrammet → Sid. 27.
2. Ta ur tanken.
3. Torka ur tanken med mjuk trasa.

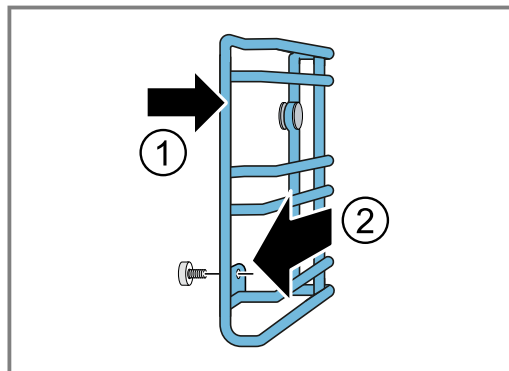
16.7 Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring.

1. Lägg en kökshandduk i ugnsutrymmet för att skydda det rostfria mot repor.
2. Lossa de räfflade muttrarna.



3. Dra ugnsstegen lite åt sidan från skruven ① och dra ut den framåt ②.



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

16.8 Sätta i ugnsstegarna

OBS!

Fel reservdelar ger ugnskorrosion.

- ▶ Använd bara de räfflade originalmuttrarna.

1. Sätt i ugnsstegarna rätt runtom.
 - Positionera anslaget i ugnens bakre del.
2. Skjut på ugnsstegarna baktill på skruvarna och haka sedan på framtill.
3. Dra åt de räfflade muttrarna.

Notera: Tappar du bort någon av de räfflade muttrarna, så kan du efterbeställa den som reservdel hos service.

17 Avhjälpning av fel

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

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

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠ **WARNING! – Risk för elstötar!**

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.

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.
Felhantering	▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar.
	▶ Slå av säkringen till enheten i proppskåpet och slå på igen efter ca 60 sekunder.

Fel	Orsak och felsökning
Enheten fungerar inte. Du får upp "Enheten är spärrad. Avkalkning krävs" på displayen.	Enheten är igenkalkad. ► Slå på avkalkningsprogrammet → <i>Sid. 28.</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. 28.</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. 20</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. 31</i> 2. Får du upp felindikeringen igen på displayen, kontakta service → <i>Sid. 50.</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. 3. Gör om inställningarna.
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 stektermometer-symbolen  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 → Sid. 28.
Enheten ångar inte ordentligt längre.	Enheten är igenkalkad. ▶ Slå på avkalkningsprogrammet → Sid. 28.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ugnsbelysningen är trasig. ▶ Ring till kundtjänsten. → "Kundtjänst", Sid. 50
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 → Sid. 50 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", Sid. 12

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.

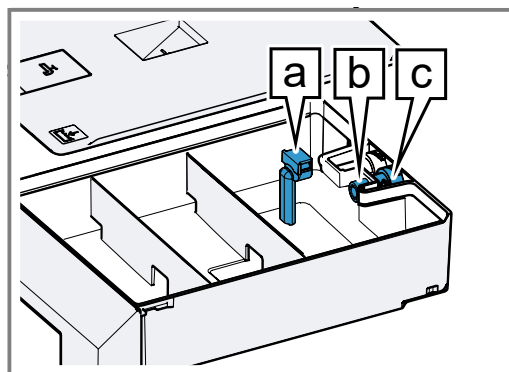
Använda enheten igen efter strömavbrott

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

17.3 Kontrollera vattentanken

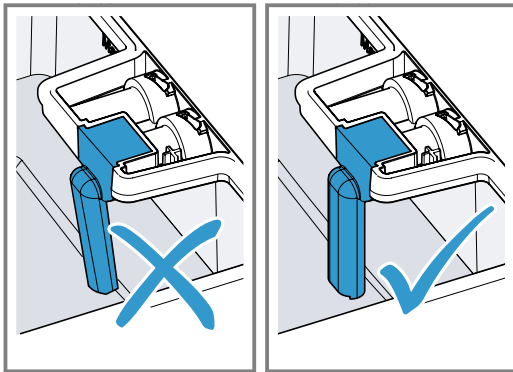
1. Vrid funktionsvredet till läge **0**.
2. Ta ut vattentanken.
3. Ta av tanklocket.

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 der 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.
- Använd alltid gallret till tallrikar, bakformar och grätångformar.
- 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.
- 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 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 det opererande 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	
Morotsslant, 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	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	

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Sparris, vit	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	20-35	
Spenat	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	8-12	Sveta sedan med lök och vitlök i grytan.
Sötpotatis, skivad	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	15-20	
Flå tomater	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	3-4	Förvärm. Snitta tomaterna, snabbkyl i isvatten efter ångningen.
Zucchini, skivad	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	15-20	
Sockerärter	Perforerad ångbehållare	100	 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 hygiensskäl har en innetemperatur 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 opererades ångsatsen under på fals 1, så sölär du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Skinnfiléer: 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%	100	20-30	Vill du tillaga den med ryggen upp, ställ den på en halv potatis.
Fiskbullar, à 20-40 g	Operererad ångbehållare	90-100	 100%	100	8-12	Lägg bakplåtspapper i ångbehållaren.
Räkor	Operererad ångbehållare	80	 100%	100	10-12	
Hummer, kokt, skalad, värma på	Perforerad ångbehållare	70-80	 100%	100	10-15	
Karp, blå, hel, 1,5 kg	Operererad ångbehållare	90-100	 100%	100	35-45	i lag
Torsk, 250 g	Operererad ångbehållare	180	 60%	60	8-12	
Laxfilé, à 150 g	Perforerad ångbehållare	80	 100%	100	20-25	
Lax, hel, 2,5 kg	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	65-75	
Blåmusslor, 1,5 kg	Perforerad ångbehållare	100	 100%	100	12-15	Blåmusslorna är klara när skalen öppnar sig.
Havslax, hel, 800 g	Perforerad ångbehållare	90-100	 100%	100	20-25	
Marulksfilé, à 300 g	Glasform	180-200	 100%	100	8-10	Förvärm.
Havsabborre, hel, à 400 g	Perforerad ångbehållare	90-100	 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 sölär 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	
Fiskterriner	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	
Sjötungsrollader, fyll-da, à 150 g	Perforerad ångbehållare	80-90	 100%	100	17-20	
Piggar, 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 högre temperaturer.

- Kombinerad ånga och varmluft är det optimala tillagningssättet för många köttsorter. Ugnsutrymmet är hermetiskt förslutet vid ugnsfunktionen och 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 för 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 lägga i grönsaker, kryddor och örter samt hålla i vin 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". Kött-saftcirkulationen avtar så att köttet släpper mindre kött-saft vid uppskärning.

Kött

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugns-funk-tion	Fuktighet i %	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Entrecôte, påbrynt, rosa, à 350 g	Operforerad ångbe-hållare	170-180	 30%	30	10-20	
Filé, påbrynt, rosa, smördegsinbakt, 600 g	Operforerad ångbe-hållare	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Lägg bakplåtspapper i ångbehållaren.
Kött-paj	Pajform	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Kalvlägg, 1 kg	Operforerad ångbe-hållare	1. 180 2. 120	1.  100% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Kalvrygg, påbrynt, ro-sa, 1 kg	Operforerad ångbe-hållare	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, ski-vad	Operforerad ångbe-hållare	100	 100%	100	15-20	
Knaperstekt svål, fläskstek med svål, genomstek, 1,5 kg	1. Galler 2. Operforerad ång-behållare	1. 160 2. 230	1.  30% 2.  100%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Snitta svålen korsvis före tillagning. An-vänd stektermometer: tillaga första momen-tet med innertempe-ratur från ca 65-70°C, andra momentet från 70-75°C.
Lammrygg, påbrynt, rosa, à 150 g	Operforerad ångbe-hållare	160-170	 0% eller  30%	0 eller 30	12-15	
Lammfiol, påbrynt, ro-sa, 1,5 kg	Operforerad ångbe-hållare	1. 200 2. 140	1.  30% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled pork, 1 kg	Operforerad ångbe-hållare	150	 100%	100	110	
Rådjurssadel, på-brynt, rosa, à 500 g	Operforerad ångbe-hållare	160-170	 0% eller  30%	0 eller 30	12-18	
Nötstek, genomstek, 1,5 kg	1. Galler 2. Operforerad ång-behållare	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, ro-sa, 1 kg	Operforerad ångbe-hållare	170-180	 30%	30	50-60	
Fläskstek, hals eller bog, genomstek, 1-1,5 kg	1. Galler 2. Operforerad ång-behållare	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 ångbe-hållare	85-90	 100%	100	10-20	t.ex. köttkorv, fläsk-korv

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. mörk 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 för bättre kontroll. Anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du under Stektermometer → Sid. 17.
- Ta ut köttet ur kylan 1 timme före tillagning.
- Bryn köttet snabbt runt om i het panna före tillagning av hygieniska skäl. Det ger en stekyta som hindrar kötsaften från att rinna ut och den typiska steksmaiken.

- Krydda försiktigt: den långsamma tillagningen av köttet förstärker smakerna.
- Framförallt vilt och hästkött får mer egensmak av lågtemperaturlagning än vid klassisk tillagning.
- Använd ugnsfunktionen "Lågtemperaturlagning" . Fukten från maten hålls kvar i ugnen, så att den inte torkar ur.
- Ugnsfunktionen 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	Ugnsfunktion	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, uppbunden, 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, jäteviktigt 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 gör kyckling brun och knaprig runt om, men bröstköttet är ändå mörkt och saftigt.

- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur. Använd stektermometer för bättre kontroll. Sätt inte stektermometern i mitten eller håligheter, utan i kycklingbröset. Flera anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du under Stektermometer → Sid. 17.
- Använder du bara kryddor och lite resp. ingen olja, så blir skinnet knaprigare.

Fågel

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	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.
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.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Tillaga med uppbundna låar 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 vakuumsförluten 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 portionsstorlekarna 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 vakuumpåsarna som du köpte den i, t.ex. portionsförpackad fisk. De påsarna är inte avsedda för sousvide-tillagning.
- Vacca maten med kammarvakuummaskin som ger 99%-igt vakuum, så får du jämn värmeöverföring och perfekt slutresultat.

Vaccning

Vid vaccinering försluter du livsmedlet lufttätt i en särskild plastpåse.

Tänk på följande vid vaccinering:

- 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 påsvakuumet 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

Vakuumbälg 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.

Notera: 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 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.
Entrecôte, rosa, à 180 g	Perforerad ångbehållare	63		90	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.
Entrecôte, genomstek, à 180 g	Perforerad ångbehållare	70		85	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.
Kalvryggbiffar, à 160 g	Perforerad ångbehållare	60		80	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.

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugns-funk-tion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Nötbiffar, blodiga, à 180 g	Perforerad ångbehållare	58	 100%	60	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.
Nötbiffar, rosa, à 180 g	Perforerad ångbehållare	63	 100%	50	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.
Nötbiffar, genomstekta, à 180 g	Perforerad ångbehållare	70	 100%	45	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.
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	Ugns-funk-tion	Tillag-ningstid 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	Ugns-funk-tion	Tillag-ningstid 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	Ugns-funk-tion	Tillag-ningstid 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.
Morotsslantar, 0,5 cm, 0,6 kg	Perforerad ångbehållare	95	 100%	35-40	Recepttips: vacca med apelsinjuice, curry och smör.
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. Tvätta ordentligt först.
Körsbärstomater, hela eller delade, 0,5 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	15	Recepttips: vacca med olivolja, salt och socker. Blanda röda och gula körsbärstomater.
Pumpa, 2x2 cm-tärningar, 0,6 kg	Perforerad ångbehållare	90	 100%	20-25	Tillagningstiden kan variera beroende på pumportsorten.
Zucchini, 1 cm-skivor, 0,6 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	30	Recepttips: vacca med olivolja, salt och timjan.
Sockerärter, hela, 0,5 kg	Perforerad ångbehållare	85	 100%	5-10	Recepttips: vacca med smör och salt.

Sousvide - desserter

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugns-funk-tion	Tillag-ningstid 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.
Bananer, 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 varmluftsgrill) eller göra båda i ett och samma moment (plangrill läge 1 + fuktighet och plan-grill läge 2 + fuktighet).

-  | Gratinera med plangrill + varmluft på 230°C: kallas 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 grilläta. 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

samtidigt 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 avvikelse 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
Marängtäck på kakor eller des-sert	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: fyll med 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	

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
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 inställningsrekommendationerna för tillbehör.

Följ anvisningarna på förpackningen.

Tillbehör

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Basmatiris, 250 g + 5 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	20-25	
Bulgur, 250 g + 2,5 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	10-15	
Couscous, 250 g + 2,5 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	10-15	
Kroppkakor, à 90 g	Perforerad ångbehållare eller Operforerad ångbehållare	95-100		100	25-30	
Långkornigt ris, 250 g + 5 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	25-30	
Råris, 250 g + 3,75 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	30-35	
Polenta, 250 g + 6,25 dl vatten för fast polenta, 250 g + 1,125 l vatten för lös polenta	Operforerad ångbehållare	100		100	10-15	
Quinoa, 250 g + 5 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	30-40	
Risotto, 250 g + 7,5 dl fond	Operforerad ångbehållare	100		100	35-40	
Kidneybönor	Operforerad ångbehållare	100		100	85-95	Blötlägg 1 timme. Täck med vatten.
Röda linser, 250 g + 3,75 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	15-20	
Gröna linser, 250 g + 3,75 dl vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	50-60	
Vita bönor, blötlagda, 250 g + 1 l vatten	Operforerad ångbehållare	100		100	55-65	

19.11 Desserter

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. 47
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: tillsätt 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: tillsätt 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

Följ inställningsrekommendationerna.

Övrigt

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficering, t.ex. nappflaskor, marmeladburkar	Galler	100	 100%	100	20-25	
Torkning av frukt och grönt	Perforerad ångbehållare	80-100	 0%	0	180-300	t.ex. tomat, 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	25-30	

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Gnocchi	Operforerad ångbehållare	90-95	 0%	0	12-15	
Heta handdukar	Operforerad ångbehållare	100	 100%	100	10-15	Fukta handdukarna.
Potatisgratäng, 1 kg potatis	Gratängform	180	 30%	30	45-65	
Lasagne	Operforerad ångbehållare	170-190	 30% eller  60%	30 eller 60	40-55	
Sufflé, ostsufflé	Små suffléformar	160	 0%	0	30	
Smälta choklad	Värmetålig bunke	60	 100%	100	15-20	Täck med värmetålig plastfolie.
Smälta smör	Värmetålig bunke	90	 30%	30	15-25	

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 jäsdegar 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 varmluftsfunktion (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  100%	80 eller 100	10-18	t.ex. med vallmofyllning, marsipan eller matig med skinka, ost
Brioche, småfranska,	Operforerad ångbehållare	2	160	 0%	0	8-12	
Småfranska, à 50-100 g	1. Operforerad ångbehållare 2. Operforerad ångbehållare	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Moment 2. 170°C för ljusa eller 230°C för mörka

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funk-tion	Fuktighet i %	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Småfranska, för-gräddade	Galler	2	150-170	 0%	0	8-10	Tryck på kvalm-ning i början.
Bröd, 0,5-1 kg	1. Operforerad ångbehållare 2. Operforerad ångbehållare	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Moment 2. 170°C för ljusa eller 230°C för mörka. Vill du har bättre koll på tillagningstempe-raturen, använd stektermometer → Sid. 17. Låt svalna på galler.
Tarte på socker-kakssmet	Operforerad ång-behållare	2	160-165	 0%	0	35-40	
Gugelhupf, 1 kg mjöl	Gugelhupf-form	2	160-175	 30%	30	45-50	
Vetebröd (pizza)	Operforerad ång-behållare	2	160-170	 0%,  30% el- ler  60%	0, 30 eller 60	30-45	Använd 0% fuk-tighet till vete-bröd med fuktig garnering som t.ex. sviskon- el-ler lökpaj och 60% med torr garnering som t.ex. strössel.
Vetelängd, 500 g mjöl	Operforerad ång-behållare	2	160-170	 30%	30	25-35	Tryck på kvalm-ning en gång i början
Muffins	Muffinsplåt	2	170	 30%	30	20-30	
Makroner	Operforerad ång-behållare	2	150-160	 0%	0	15-20	
Småkakor	Operforerad ång-behållare	2	150-165	 0%	0	10-20	
Quiche, schw. Wähe	Pajform	2	1. 230 2. 180	1.  30% 2.  30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Sockerkaka	Formbrödsform eller Springform	2	165-170	 0% eller  30%	0 eller 30	50-75	
Småkakor enligt EN60350-1	Operforerad ång-behållare	2	160	 0%	0	25-30	
Småkakor enligt EN60350-1	Perforerad ångbe-hållare	1+3	150	 0%	0	30-35	Använd fals 1 och 3.
Spritskakor enligt EN60350-1	Operforerad ång-behållare	2	140	 0%	0	50	
Spritskakor enligt EN60350-1	Perforerad ångbe-hållare	1+3	140	 0%	0	50	Använd fals 1 och 3.
Tarte	Tarteform	2	190-200	 0% eller  30%	0 eller 30	30-45	t.ex. med äpplen, choklad, apriko-ser eller matig med sparris, lök, ost
Fullkornsbröd	Formbrödsform	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Tryck på kvalm-ning i början.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Biskvibotten enligt EN60350-1	Operforerad ångbehållare	2	150	 0%	0	40	
Petit-chouxer, eclair-bakelser	Operforerad ångbehållare	2	180-190	 0% eller  30%	0 eller 30	40-45	

19.14 Jäsning

Enheten ger perfekt ugnsklimat 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 jäsa tills den nått dubbel storlek.

Jäsning

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid 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.

Påvärmning

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Baguetter, småfranska, frusna	Galler	140		-	10-15	
Baguetter, småfranska, gårdagens	Galler	180		-	4-7	
Stek, skivad, à 150 g	Operforerad ångbehållare	120		-	15-20	Lägg fingertjocka skivor utan överlappning, håll över sås i ångbehållaren så blir det saftigare.
Grönsaker	Tallrik	120		-	10-12	
Pizza, gårdagens, inte djupfryst	Galler	180		-	8-10	

Mat	Tillbehör/form	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Stärkelserika tillbehör	Tallrik	120		-	8-12	t.ex. pasta, potatisklyffor, ris; ugnsbakad och friterad mat som pommes frites och kroetter är inte lämpliga
Tallriksupplägg	Tallrik	120		-	15-20	

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 opererade ångsatsen 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 Varm-luft 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 vitaminnehåll 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%	100	35-40	
Bönor, ärtor, i förslutna 0,75 l-burkar	Perforerad ångbehållare	100	 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 opererade 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 Opererad ångbehållare	100	 100%	100	60-120	

19.19 Göra yoghurt

Gör yoghurt med enheten.

- Du kan göra yoghurt med enheten.
- Värm pastöriserad mjölk till 90°C på hällen, så att yoghurtkulturen inte blir utslagen. UHT-mjölk med lång hållbarhet (H-mjölk) kräver inte uppvärmning. Gör du yoghurt på kall mjölk, så mognar den långsammare.
- 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.
- Häll 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 skummjölkpulver före uppvärmningen. Använd en till två matskedar skummjölkpulver per liter mjölk.

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

Akrylamid är hälsofarligt och uppstår när du tillagar gryn- och potatisprodukter på väldigt hög värme.

Allmänt

- Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.
- 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.

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

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

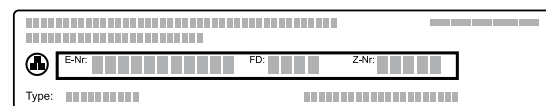
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Ljuskällorna finns som reservdelar och får bara bytas av för ändamålet utbildad yrkespersonal.

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. 100 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.



22.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du monterar enheten.

⚠ VARNING! – 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.

■ Säker användning kräver fackmässig inbyggnad enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.

■ Slå alltid av elen innan du utför sådana arbeten.

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

■ Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.

■ Följ gällande byggnorm och regionala elleverantörens föreskrifter vid installation.

■ Montera enheten enligt monteringsskissen. Håll minimiavstånden.

■ Inbyggnad bakom stomluckor: använd lämpliga åtgärder för att förhindra att luckorna stängs vid användning. Risk för överhettning om luckorna inte är öppna vid användning eller av kylning (fläktgång).

■ 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.

■ Luckuphängningen går inte att ändra.

■ Avståndet från skåpstomme till luckfrontens yta är 47 mm.

■ Tänk på frontutsticket map. öppning av lådorna intill.

■ Planerar du en hörnlösning, så krävs en lucköppningsvinkel om minst 90°.

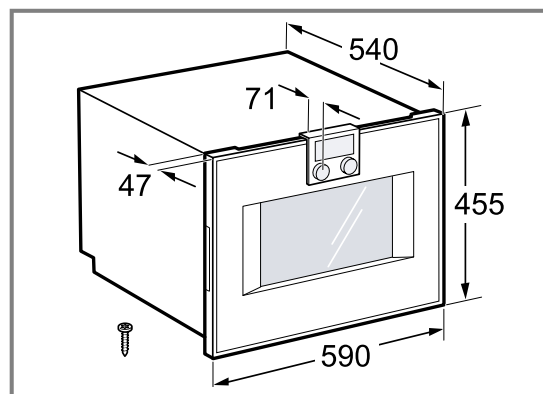
■ Montera inte annan elenhet över enheten i skåpstommen.

■ Montera inte enhetsversioner med kontrollerna nedtill över diskmaskin. Ångan som tränger ut ur diskmaskinen kan skada enhetens elektronik.

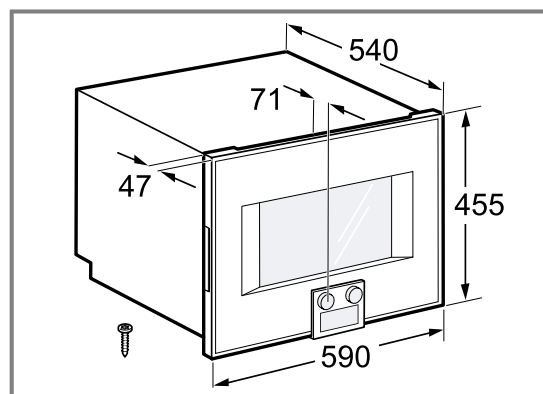
22.3 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått

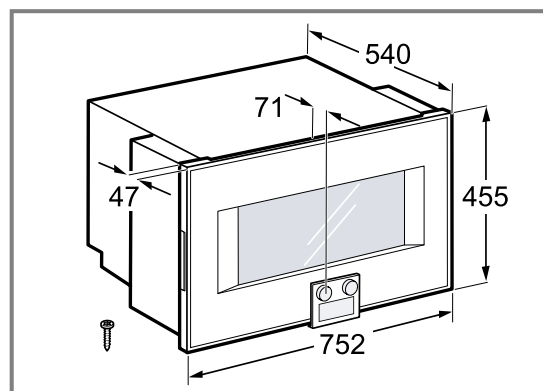
BS470 / BS471



BS474 / BS475



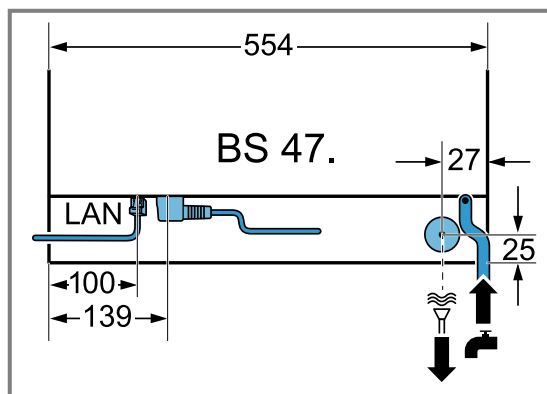
BS484 / BS485



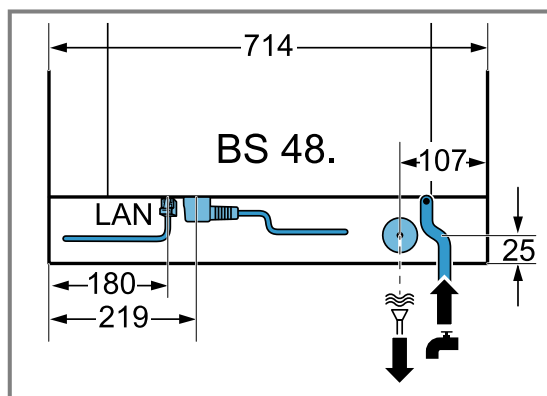
22.4 Anslutningarnas placering

Här hittar du var enhetsanslutningarna sitter.

BS470 / BS471 / BS474 / BS475



BS484 / BS485



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 in enheten.
3. Ta bort spånen efter urtagningen. Spån kan påverka elkomponenternas funktion.
4. Fäst lösa stommar med vanliga möbelsvivelar 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.
- Monteringens måste ge ett fullgott petskydd.

Sladd med jordad kontakt

På enhet med jordad kontakt, följ anvisningarna nedan.

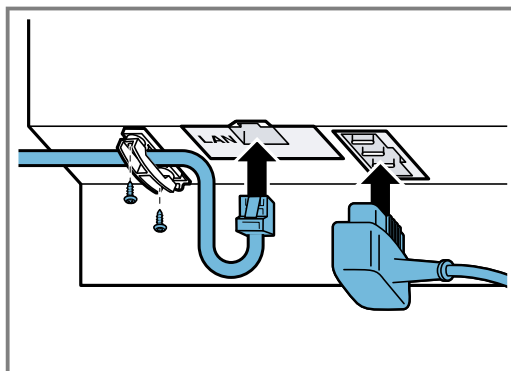
- Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.
- Om det inte går att nå den jordade kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

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. Drag avlasta 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: anslutningsgänga 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

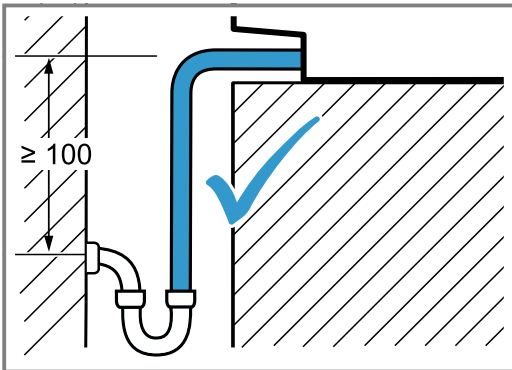
Enheten har en avloppsslang.

Anvisningar map. avloppsslangen:

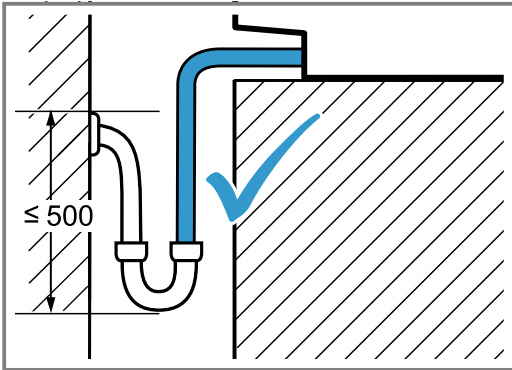
- Avloppsslangens inner-Ø: 38 mm.
- Se till så att avloppsslangen inte är längre än 5 m.

Avloppsansluta

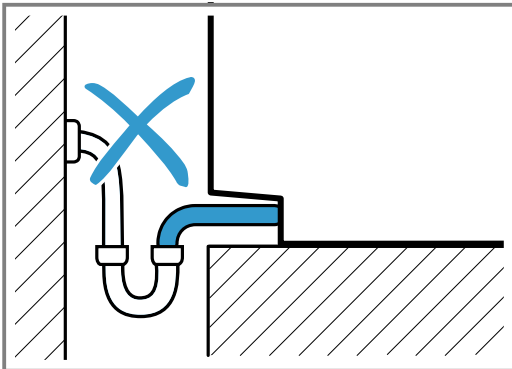
1. Gör en vattenlåsanslutning. Se till så att vattenlåsanslutningen alltid går att komma åt och inte sitter bakom enheten.
2. Se till så att avloppsanslutningen ligger minst 100 mm djupare än enhetens avlopp.



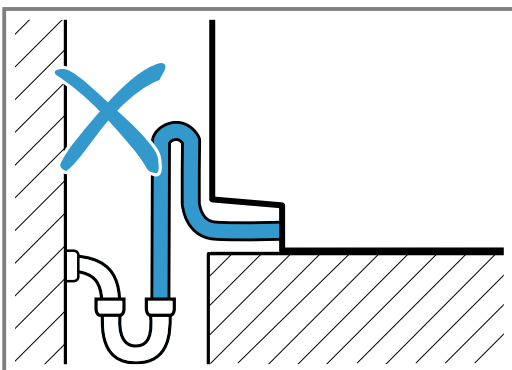
3. Dra aldrig avloppsslangen mer än 500 mm djupare än enhetens avloppsanslutning.



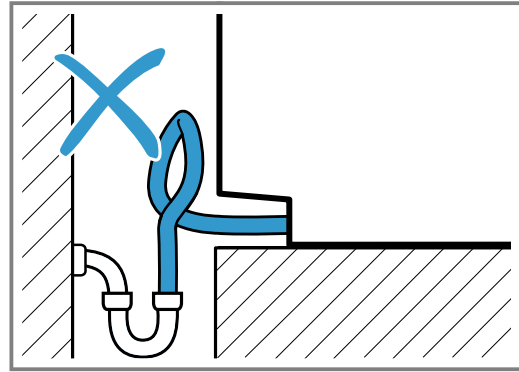
4. Avloppsanslutningen får inte sitta högre än enheten.



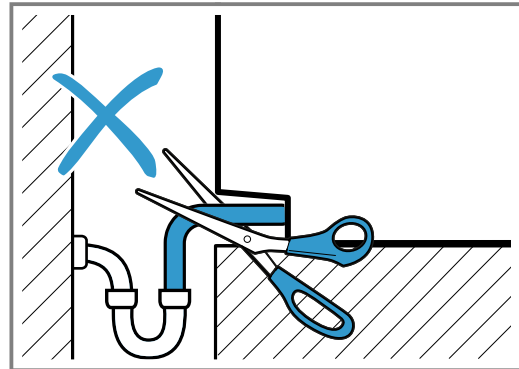
5. Dra aldrig avloppsslangen högre än enhetens underkant.



6. Gör inga veck på avloppsslangen.

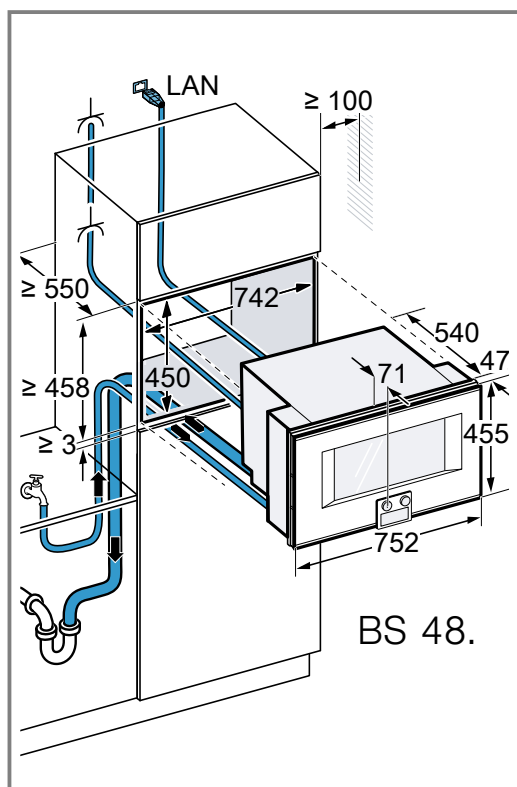
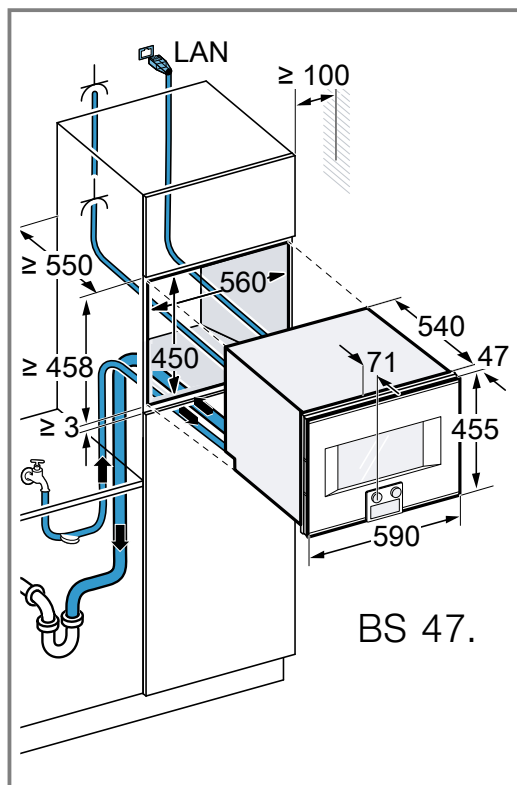


7. Korta inte avloppsslangen.

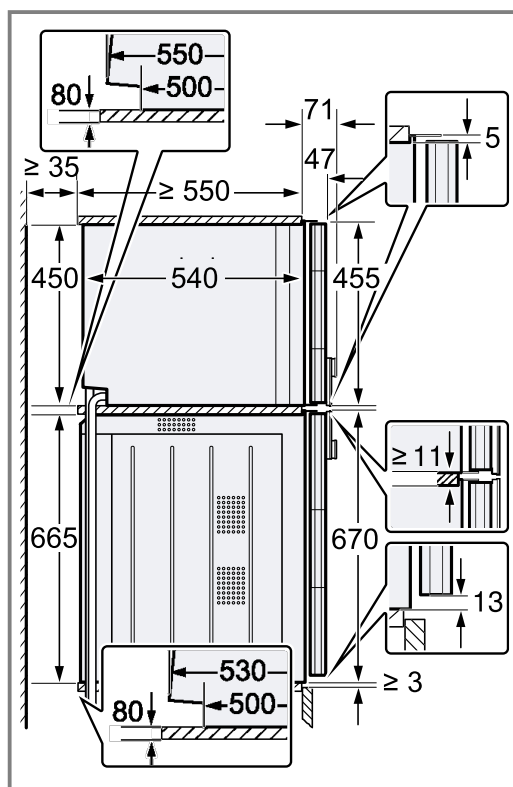
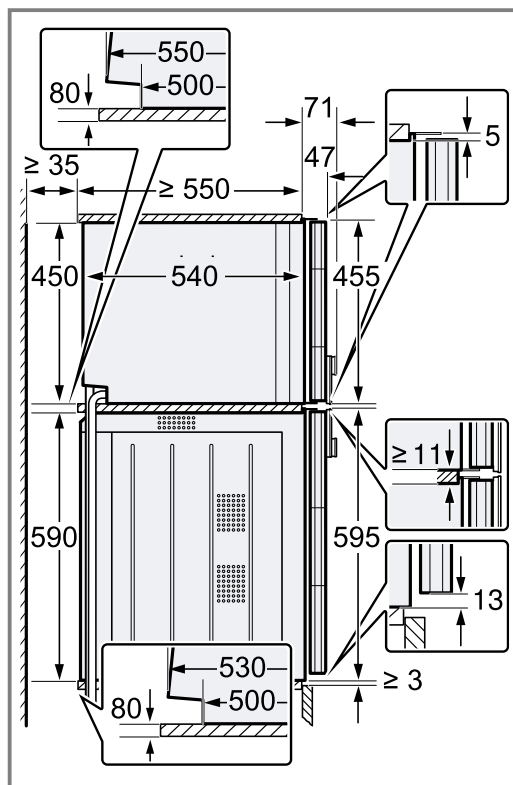
**22.10 Montera enheten i högskåp**

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

3. Håll avstånden vid montering i högskåp.

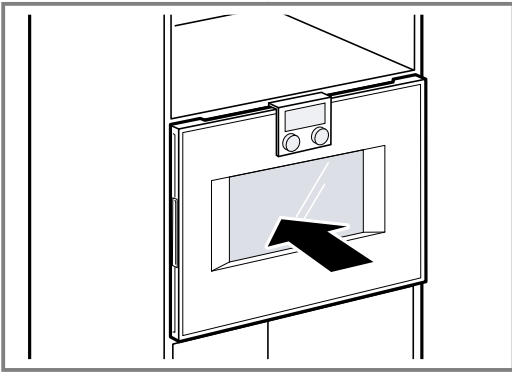


4. Håll avstånden vid höjninbyggnad av 2 enheter.

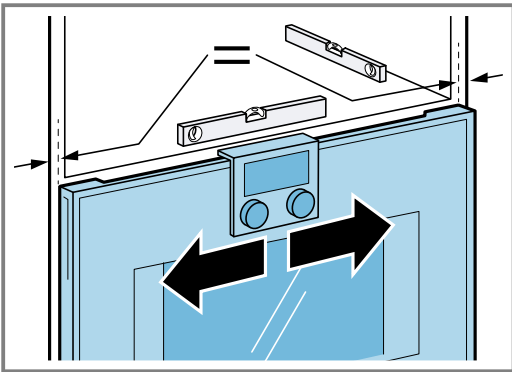


5. Tipsäkra enheten i stommen om det inte finns något hyllplan över. Fäst 2 vanliga vinklar på båda sidor i stommen på 450 mm:s djup, 5 mm över enhetshöjden.
6. Dra sladd, vatten- och avloppsslang baktill åt vänster i stommen till anslutningarna.

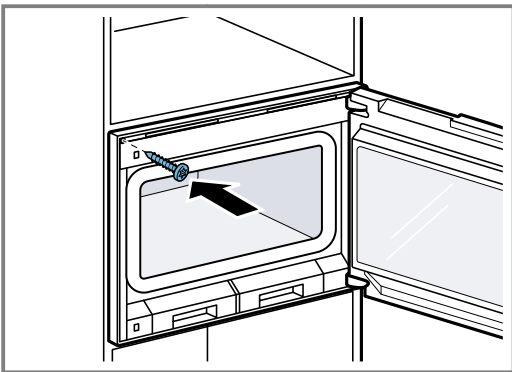
7. Skjut in enheten helt i stommen.
 – Vecka eller kläm in sladd, vatten- och avloppslang.



8. Centra enheten.
 9. Nivellera enheten med vattenpass.



10. Öppna ugnsluckan.
 11. Ta bort den röda plasttransportsäkringen vid övre lucklåset.
 12. Fäst enheten med de medföljande skruvarna.



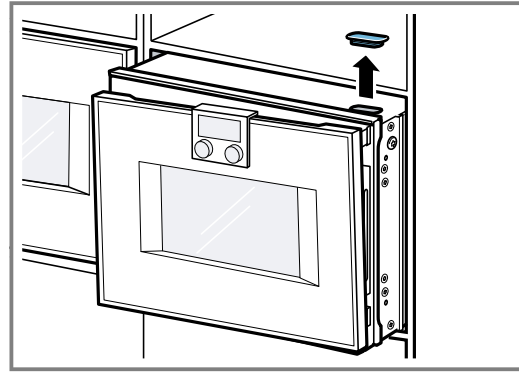
22.11 Justera luckan

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.

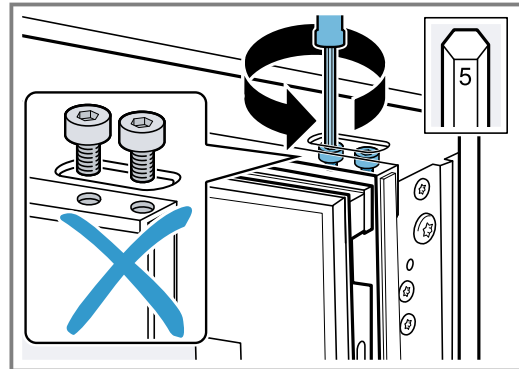
Justera ugnsluckan

1. Dra ut enheten lite ur inbyggnadsnischen.
 Det finns en oval öppning ovanpå enhetens gångjärnssida.

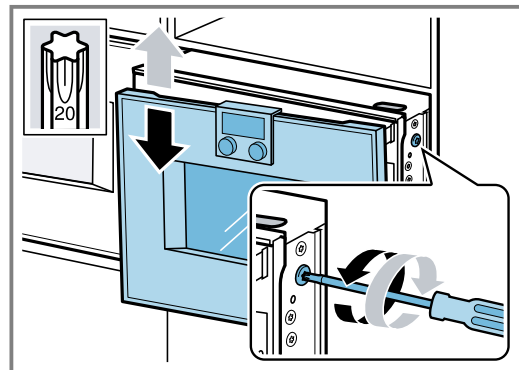
2. Ta av täcklocket.



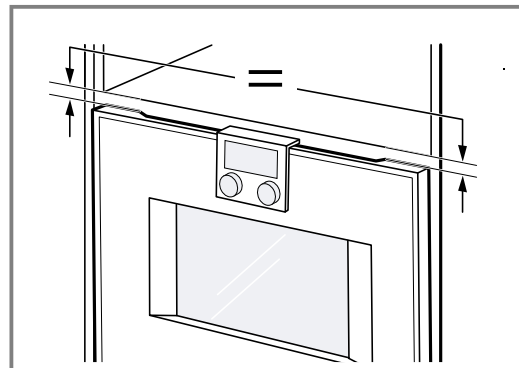
3. Lossa de båda skruvarna lite, men skruva inte ur dem helt.



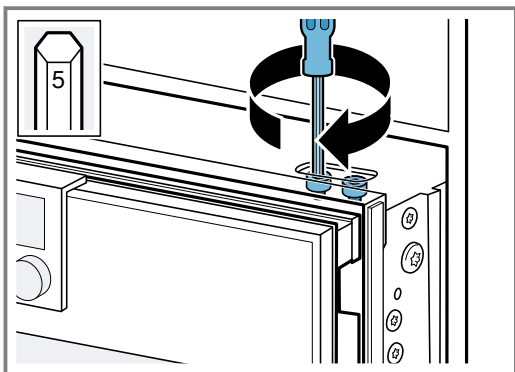
4. Justera luckan med sidskruven, öppna och stäng luckan igen, om det behövs.



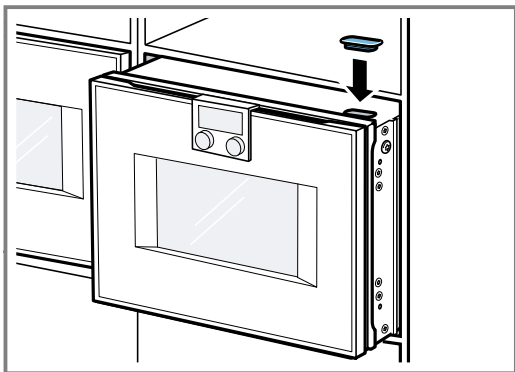
5. Kontrollera justeringen.



6. Dra åt de båda skruvarna.



7. Sätt på täcklocket.



8. 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. Följ ugnens monteringsanvisning.
4. Dra vattenslangar och sladd vid urtaget vid 550 mm inbyggnadsdjup.
5. **Notera:** Baksidan på ugn BO4.. har ett avsneddat 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 skåpstommen minst 35 mm och sätt på sidoskydd eller panel.

22.13 Kombinera enheten med värmelåda (60 cm)

OBS!

Vassa kanter på enheten kan skada värmelådans panel.

- Skada inte värmelådans panel när du skjuter in enheten.

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 Kombinera enheten med värmelåda (76 cm)

- Vid inbyggnad av BO/BS (76 cm bred), sätt i formstabil hyllplan över värmelådan.

22.15 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, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

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

GAGGENAU



9001698667 sv (021123)