

Kombiångugn

BS 250/251

BS 254/255

Innehåll

Säkerhetsanvisningar	4	Timer	33
Före första användningstillfället	4	Öppna timer-menyn	33
Råd om användning	4	Äggklocka	33
Säkerhet vid bakning och tillagning med ånga	5	Stoppur	34
Vid skador på apparaten	5	Automatisk tillagningstid	35
		Avstängningstid	36
Första användningen	6	Långtids-timer	37
Undvik att skada apparaten och inbyggnadsmöbelen	6	Så här ställer du in	37
Kombiångugn och möbelfronter	6	Observera	37
Undvik skador inuti ugnen	6	Barnsäkerhetsspärr	38
Detta är din nya kombiångugn	7	Aktivera barnsäkerhetsspärr	38
Kombiångugn	7	Avaktivera barnsäkerhetsspärr	38
Display och manöverknappar	8	Observera	38
Knappar	8	Säkerhetsavstängning	39
Tillbehör	9	Ändra grundinställningar	40
Uppvärmningsmetoder	10	Observera	40
		Exempel: Ändra stand-by-indikering	40
Vattentank	11	Grundinställningar	41
De första inställningarna efter anslutningen	12	Skötsel och rengöring för hand	43
Observera	12	Säkerhetsanvisningar	43
Välja tidformat	12	Ugnens insida	43
Ställa in klockslag	12	Matlagningskärl	43
Ställa in datum	12	Sidgaller	43
Temperaturenhet °C eller °F	13	Fettfilter	43
Ställa in vattnets hårdhet	13	Vattentank	43
Avsluta menyn och spara inställningarna	13	Ugnens glasruta	43
		Lucktätning	43
Kalibrering	14	Rengöringsfunktion	44
Kalibrera kombiångugnen	14	Förberedelse	44
Observera	14	Så här gör du	44
Aktivera kombiångugnen	15	Observera	44
Stand-by	15	Torkfunktion	45
Aktivera kombiångugnen	15	Så här ställer du in	45
Ställa in kombiångugnen	16	Observera	45
Ställa in temperatur och uppvärmningsmetoder	16	Avkalkningsprogram	46
Observera	17	Så här gör du	46
Avläs aktuell temperatur	17	Tips	47
Efter varje användning	17	Funktionsfel	48
Driftljud	18	Felmeddelanden	49
Stektermometer	19	Strömavbrott	49
Programmera kärntemperatur	19	Demonstrationsläge	49
Observera	20	Åtgärda fel	50
Rengöring	20		
Riktvärden för kärntemperatur	20		
Tillagningstabell	21		

Säkerhetsanvisningar

Före första användningstillfället

En säker användning är endast garanterad om apparaten byggts in fackmässigt enligt monteringsanvisningen. Montören som bygger in apparaten är ansvarig om skador skulle uppstå på grund av felaktig installation.

Apparaten får endast anslutas av auktoriserad fackman. Vid installationen måste man följa gällande föreskrifter från det lokala elförsörjningsföretaget samt gällande byggnadsförfordningar.

Läs noga bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten. Den ger dig information om hur du använder apparaten rätt och säkert. Spara bruks- och monteringsanvisningen!

Använd inte apparaten om den är skadad.

Råd om användning

Apparaten är endast avsedd för användning i privata hushåll. Använd ugnen bara till matlagning.

Apparaten får inte användas till uppvärmning av det rum, där den är uppställd.

Låt inte barn leka med apparaten!

Barn och vuxna får aldrig använda apparaten utan uppsikt,

- om de inte klarar användningen fysiskt, sensoriskt eller mentalt,
- eller om de inte vet eller har erfarenhet av hur man använder apparaten rätt och säkert.

Säkerhetsanvisningar

Säkerhet vid bakning och tillagning med ånga

Varning! Risk för brännskador! Rör aldrig vid heta ytor inuti ugnen. Håll barn på avstånd!

Varning! Risk för brand! Förvara aldrig brännbara föremål inuti ugnen. Använd ugnen endast med de innerdelar som du behöver vid tillagningen.

Stor försiktighet krävs vid tillagning av maträtter med högprocentiga alkoholdrycker (t.ex. rom, konjak, vin osv.). Alkohol förångas vid höga temperaturer. Under ogynnsamma förhållanden kan alkoholångorna fatta eld.

Varning! Risk för brännskador! Het ånga kan strömma ut ur ugnen när den är igång. Rör inte vid ventilationsöppningarna.

Varning! Risk för brännskador! Het ånga kan strömma ut när man öppnar ugnsluckan. Hett vatten kan droppa från luckan. Håll barn på avstånd!

Varning! Risk för brännskador! Använd alltid grillvante eller grytlapp när du tar ut heta tillagningskärl. Het vätska kan skvalpa över, när du tar ut tillagningskärlen.

Varning! Risk för brännskador! Luckans insida blir mycket het när ugnen är igång. Var försiktig när du öppnar luckan. Om ugnsluckan står öppen kan den svänga tillbaka.

Se till att inga sladdar till elektriska apparater kläms in i den heta ugnsluckan. Sladdarnas isolering kan smälta. Risk för kortslutning!

Vid skador på apparaten

Om apparaten skulle vara skadad, koppla bort hushållets säkring. Ta kontakt med kundservice.

Ikke fackmässiga reparationer är farliga. Reparationer får endast utföras av en av våra utbildade kundservice-tekniker.

Första användningen

Packa upp kombiångugnen, källsortera emballaget enligt de lokala föreskrifterna. Observera att det finns tillbehör inuti emballaget. Håll förpackningsdetaljer och plastfolier oåtkomliga för barn.

Kontrollera efter uppackningen att apparaten inte har transportskador. Anslut aldrig en skadad apparat.

Apparaten får endast anslutas av auktoriserad fackman. Om skador skulle uppstå genom felaktig anslutning förfaller garantin. Beakta monteringsanvisningen.

Rengör apparaten grundligt före första användningen. Då försvinner eventuell lukt och föroreningar.

Häng upp det medlevererade fettfiltret i bakugnens bakre vägg innan du tar apparaten i bruk.



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Undvik att skada apparaten och inbyggnadsmöbeln

Kombiångugn och möbelfronter

Täck inte över kombiångugnens ventilationsöppningar.

Ta inte av luckans tätning. Är luckans tätning skadad måste den bytas ut.

Efter det att du har tagit ut maträtten skall luckan vara stängd tills ugnen har svalnat. Ugnsluckan får inte stå halvöppen, eftersom köksmöblerna närmast intill kan skadas. Kylfläkten fortsätter att gå en stund och stängs sedan av automatiskt.

Undvik att skada apparaten och inbyggnadsmöbeln

Undvik skador inuti ugnen

Invändigt är din nya kombiångugn utförd i högvärdigt rostfritt stål. Trots detta kan under speciellt ogynnsamma förhållanden korrosion uppstå inuti ugnen, t. ex. vid felaktig behandling.

Beakta nedanstående anvisningar för att förebygga korrosion inuti ugnen. Om man inte följer dessa anvisningar förfaller samtliga garantianspråk.

- Rengör ugnen inuti när den har kylts av. Torka ugnen inuti med torkfunktionen efter rengöringen.
- Aggressiva rengöringsmedel ökar korrosionsrisken. Rengör ugnen invändigt endast med vatten tillsatt med diskmedel och använd rengöringsfunktionen.
- Använd absolut inte ugnsspray eller frätande klorhaltiga rengöringsmedel.
- Gaggenau Vårdmedel för ugnar lämpar sig särskilt för regelbunden vård av ugnar med insida av ädelstål. Observera ytterligare anvisningar i kapitlet Rengöring.
- Salter har mycket aggressiv verkan i ångkokaren. Om salter avlagras invändigt i ugnen kan detta medföra punktuell korrosion. Avlägsna alltid matrester genast.
- Skarpa såser (t. ex. ketchup och senap) eller salta maträtter (t. ex. kötträtter i saltlake) innehåller klorider och syror. Sådana matvaror angriper ytor av rostfritt stål. Rengör ugnen invändigt när du har använt den.
- Vid hög kloridhalt i vattenledningsvattnet (>40 mg/l) rekommenderar vi användning av mineralvatten med låg kloridhalt och utan kolsyra. Information om ditt vattenledningsvatten kan du få du hos ditt lokala vattenverk.
- Använd endast original tillbehör i ugnen. Rostande material (t. ex. serveringsbrickor, bestick) kan också orsaka korrosion i ugnen.
- Använd bara original smådetaljer (t. ex. räfflade muttrar). Om du har tappat bort smådetaljer, efterbeställ dem hos vår reservdels-service.

Detta är din nya kombiångugn

Kombiångugn

Denna anvisning gäller för olika versioner av apparaten.

Bilderna i bruksanvisningen avser BS 254/255.

Betjäningen är densamma hos alla versioner av apparaten.

Vattentanken sitter alltid på motsatta sidan av ugnsluckans gångjärn.



Display och manöverknappar

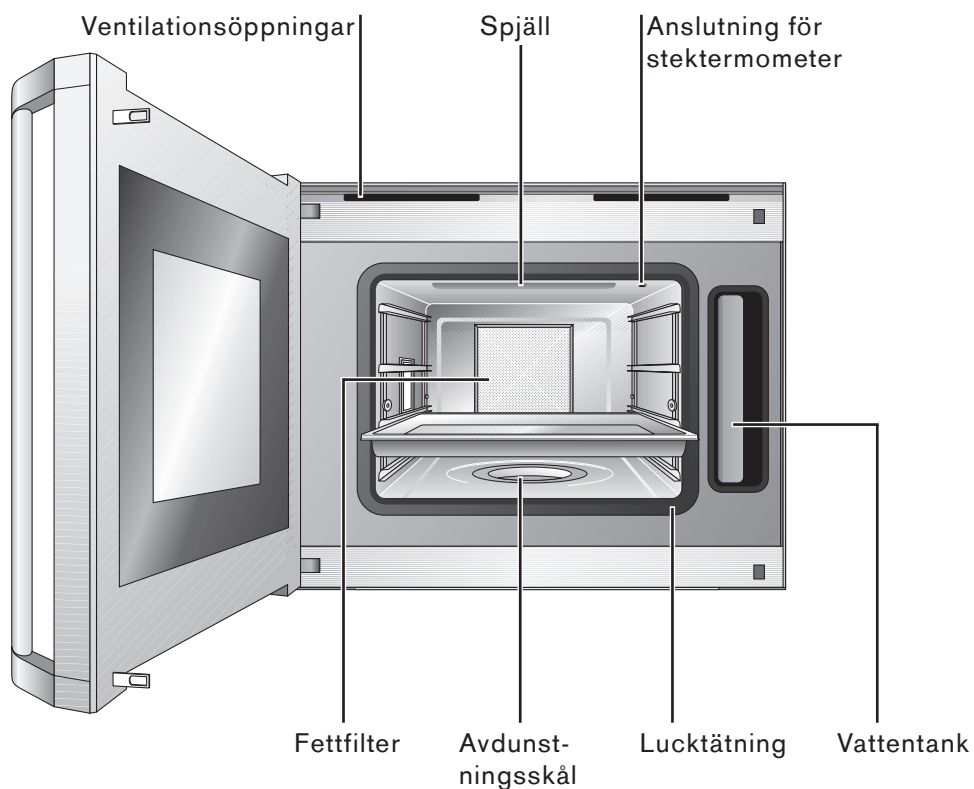
Hos BS 250/251 är displayen och knapparna placerade nertill.

Denna apparat är särskilt lämplig för inbyggnad över en ugn.



Hos BS 254/255 är displayen och knapparna placerade upptill.

Denna apparat är särskilt lämplig att byggas in solitärt, eller vid sidan av ugn.



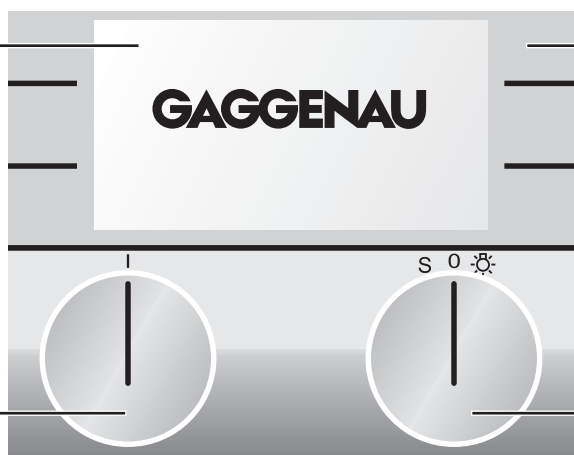
Display och manöverknappar

Display

I övre tredjedelen visas displayraden eller en öppnad meny. I den nedre delen visas de olika inställningsparametrarna.

Funktionsväljare

Med det vänstra vredet ställer du in den uppvärmningsmetod och det fuktläge som du tänker använda vid tillagningen. Vredet kan vridas åt höger eller vänster.



Knappar

Knapparna till vänster och till höger om displayen aktiveras genom beröring. Knapparna har olika funktioner beroende på hur de är inställda. Knappens aktuella funktion visar symbolen bredvid knappen.

Temperaturväljare

Vredet kan vridas åt höger eller vänster.

Temperaturområde:
30 - 230 °C

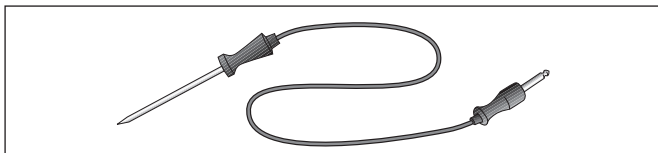
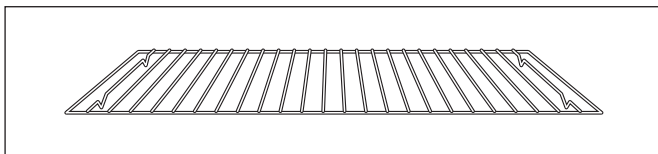
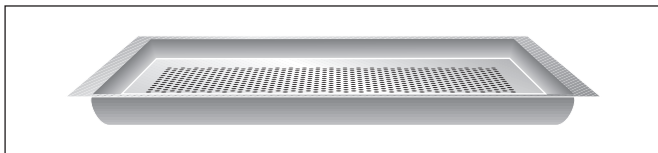
Första läget åt höger:
Tända belysningen

Första läget åt vänster:
Speciella funktioner
(Rengöringsfunktion,
torkfunktion, avkalkning)

Knappar

Symbol	Knappens funktion
>	Gå till höger
<	Gå till vänster
↵	Bekräfta inställda värden / starta
C	Radera
+	Höja värden
-	Sänka värden
🕒	Öppna timer-meny
🔧	Öppna menyn grundinställningar
i	Visa aktuell tillagningstemperatur
🔒	Aktivera barnsäkerhetsspärr
🔓	Avaktivera barnsäkerhetsspärr
🕒	Långtids-timer
	Stanna stoppur
▶	Starta stoppur

Tillbehör



Kombiångugnen är som standard utrustad med följande tillbehör:

- Långpanna av ädelstål GN 2/3, 40 mm djup
- Hålinsats av ädelstål GN 2/3, 40 mm djup
- Galler
- Stektermometer

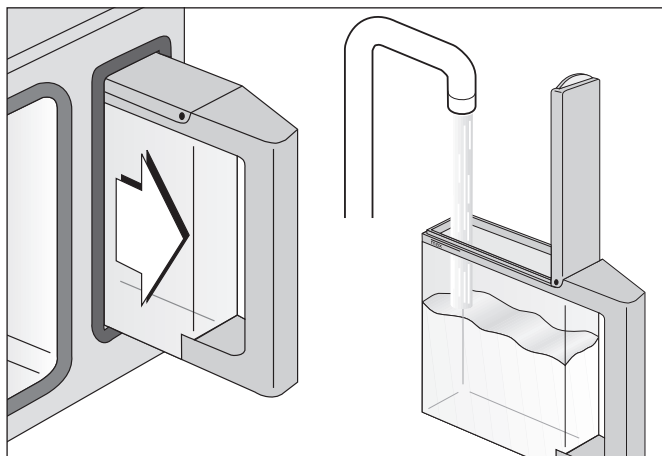
Extra tillbehör som beställs separat:

- **GN 114 130:** Långpanna av ädelstål GN 1/3, 40 mm djup, 1,5 l
- **GN 114 230:** Långpanna av ädelstål GN 2/3, 40 mm djup, 3 l
- **GN 124 130:** Hålinsats av ädelstål GN 1/3, 40 mm djup, 1,5 l
- **GN 124 230:** Hålinsats av ädelstål GN 2/3, 40 mm djup, 3 l
- **GN 340 230:** Stekgryta av aluminiumgjutgods GN 2/3, höjd 165 mm
- **GN 410 130:** Lock av ädelstål GN 1/3
- **GN 410 230:** Lock av ädelstål GN 2/3
- **GR 220 046:** Grillgaller, förkromat

Uppvärmningsmetoder

Indikering på displayen	Uppvärmningsmetoder	Användning
 100% 100°C	Fuktläge 100 % Temperatur 30 - 230 °C	 Tillagning med ånga vid 100 °C - 120 °C: Fisk, grönsaker, tillbehör. Maträtterna omges helt och hållet av ånga.  Baka med ånga vid 120 - 230 °C: Smördeg, bröd, småfranska.
 80% 170°C	Fuktläge 80 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombinerad tillagning: Smördeg, kött, fågel.
 60% 160°C	Fuktläge 60 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombinerad tillagning: Småbröd av jäst deg, bröd.
 30% 180°C	Fuktläge 30 % Temperatur 30 - 230 °C	Tillagning i egen fukt: Småkakor. Tillagning vid låga temperaturer: Kött. Vid denna inställning alstras ingen ånga, men spjället stängs. Den fukt som matvaran avger stannar kvar i ugnen och förhindrar att maträtten torkas ut.
 0% 180°C	Fuktläge 0 % Temperatur 30 - 230 °C	Varmluft: Mjuka kakor, småkakor, souffléer.
 38°C	Jäsning Temperatur 30 - 50 °C	Låt degen jäsa, den bästa temperaturinställningen för jäsdegar är 38 °C. Tack vare fukten fördelas värmen särskilt väl, livsmedlen torkar inte ut på ytan.
 50°C	Upptining Temperatur 40 - 60 °C	Jämn och skonsam upptining av grönsaker, kött, fisk och frukt. Maträtterna torkar inte ut och bibehåller dessutom sin form.
 120°C	Uppvärmning Temperatur 60 - 140 °C	Redan färdiglagade maträtter värms upp skonsamt. Tack vare ångan torkar maträtterna inte ut. Värm upp tallriksrätter vid 120°C, bakverk vid 140°C.
 100% 60°C	Rengöringsfunktion, torkfunktion, avkalkning	Med hjälp av rengöringsfunktionen kan man lösa upp smuts med ånga.

Vattentank



Du ser vattentanken på sidan i ugnen, när du öppnar ugnsluckan. Vattentanken sitter till höger eller vänster beroende på vilken apparattyp du har.

Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen med rent, kallt vatten före varje tillagning.

Om vattnet ur vattenledningen är mycket kalkhaltigt bör man hellre använda filtrerat vatten eller vatten utan kolsyra som fås i dagligvaruhandeln. Använd inte destillerat vatten eller andra vätskor.

Stäng locket stadigt på vattentanken. Detta är viktigt för apparatens funktion.

För in tanken helt och hållet, tills den snäpper på plats.

När vattentanken är tom avbryts uppvärmningen. På displayen syns symbolen . I stället för temperaturen visas tre streck.

Öppna ugnsluckan (var försiktig: det kan strömma ut ånga). Dra ut vattentanken långsamt ur ugnen. Restvatten kan droppa ur ventilsåtet. Håll vattentanken vågrätt när du drar ut den.

Fyll vattentanken till markeringen och sätt den tillbaka igen.

Töm tanken efter varje användning och låt den torka med locket öppet. Håll tätningen i locket ren och torka tätningen varje gång ugnen varit i bruk. Torka av tankfacket i ugnen efter varje användning.

Observera:

Värm inte upp vattentanken till torkning i ugnen. Vattentanken kan då skadas.

De första inställningarna efter anslutningen

Efter det att ugnen har anslutits visas menyn "Första inställningar" på displayen. Ställ in

- tidformat,
- klockslag,
- datum,
- och önskad temperaturenhet,
- och vattnets hårdhet.

Observera

Menyn Första inställningar syns bara vid första påslagningen eller om apparaten har varit utan ström flera dagar.

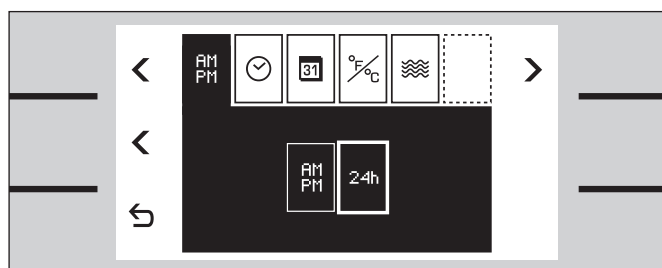
I kapitlet grundinställningar kan du informera dig om, hur du när som helst kan ändra dessa inställningar igen.

Välja tidformat

Funktionen tidformat visas i menyn.

På displayen presenteras de båda formatmöjligheterna AM/PM (12 h) och 24 h. Formatet 24 h är förinställt.

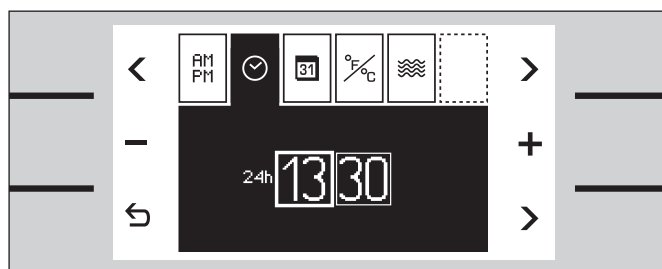
Med den mellersta knappen < kan du ändra tidformatet.



Ställa in klockslag

- 1 Med menyknappen > väljer du funktionen klockslag ☹.
- 2 Med knapparna + / - ställer du in det aktuella klockslaget.

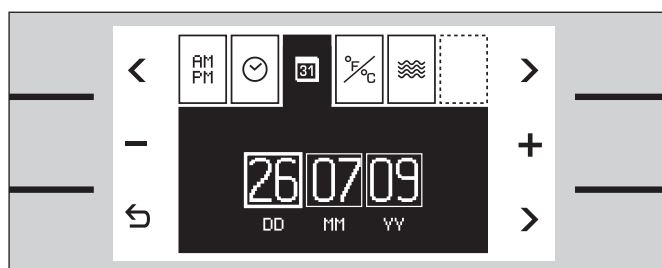
Du byter från timmar till minuter med pilknappen > nertill till höger.

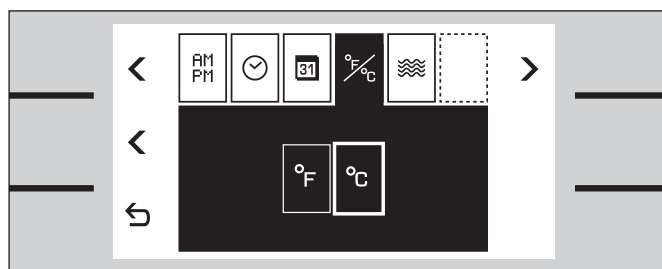


Ställa in datum

- 1 Med menyknappen > väljer du funktionen datum ☹.
- 2 Med knapparna + / - ställer du in dag, månad och år.

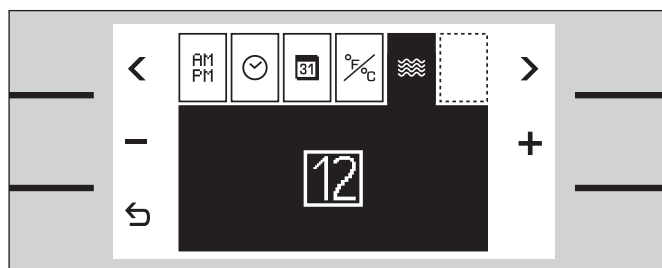
Du byter från dag till månad och år med pilknappen > nertill till höger.





Temperaturenhet °C eller °F

- 1 Med menyknappen **>** väljer du funktionen temperaturenhet $^{\circ}\text{C}$. $^{\circ}\text{C}$ är förinställd.
- 2 Med den mellersta knappen **<** kan du ändra temperaturenheten.



Ställa in vattnets hårdhet

- 1 Med det medföljande testsetet kan du testa vattnets hårdhet i ditt hushåll: Fyll mätröret upp till 5 ml-markeringen med kranvatten.
- 2 Tillsätt indikatorlösning droppvis, tills färgen skiftar om från violett till gult.
Halt av karbonathårdhet:
 $1 \text{ droppe} = 1^{\circ}\text{KH} = 1,25^{\circ}\text{e} = 1,8^{\circ}\text{f}$
Observera: Räkna dropparna efter vart och sväng försiktigt på mätröret efter varje droppe tills vätskan är fullständigt omblandad.
- 3 Mata in värdet mellan 1 och 18 med knapparna **+** / **-**. Som förslag visas värdet 12. Apparaten behöver inställningen av vattnets hårdhet för att beräkna intervallet för avkalkningen.

Avsluta menyn och spara inställningarna

Berör knapp **↵**. Menyn avslutas. Alla inställningar är sparade.

Apparaten är nu inställd i stand-by-läge. Stand-by-displayen visas.

Kalibrering

Kokpunkten är beroende av lufttrycket. Eftersom lufttrycket sjunker vid tilltagande höjd, sjunker även kokpunkten.

När du lagar mat för första gången med ångugnen, genomför apparaten en kalibrering. Vid kalibreringen anpassas ångugnen till lufttrycket på uppställningsplatsen.

Kalibrera kombiångugnen

- 1 Ta ut alla tillbehör (tillagningskärl, galler) ur ugnen. Ugnen måste vara tom. Kombiångugnen måste vara kall.
- 2 Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen med kallt vatten. Skjut in vattentanken fullständigt, tills den snäpper på plats.
- 3 Ställ temperaturväljaren på 100 °C och funktionsväljaren i det översta läget, ångning med 100 % fukt.

Kombiångugnen startar kalibreringen.

Under kalibreringen kan mer ånga strömma ur ugnen än i vanliga fall. Kalibreringen tar cirka 15 minuter.

Observera

Om du trycker på tangenten Info **i**, indikeras bredvid den aktuella temperaturen **CAL**, såvida apparaten ännu inte är kalibrerad.

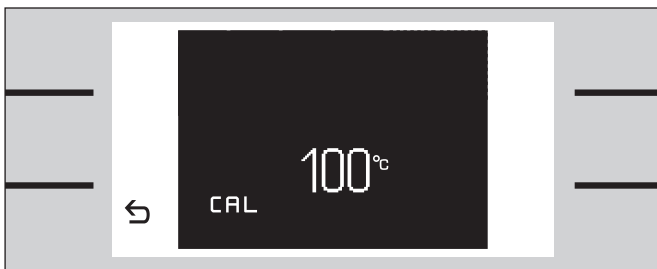
Kalibreringen får inte avbrytas. Öppna inte ugnsluckan under kalibreringen.

Avbryter man kalibreringen vid det första användningstillfället genom att öppna ugnsluckan eller stänga av, fungerar tillagningen med ånga inte optimalt. När man sätter på ugnen igen, kommer kalibreringen att starta på nytt, tills processen är fullständigt avslutad.

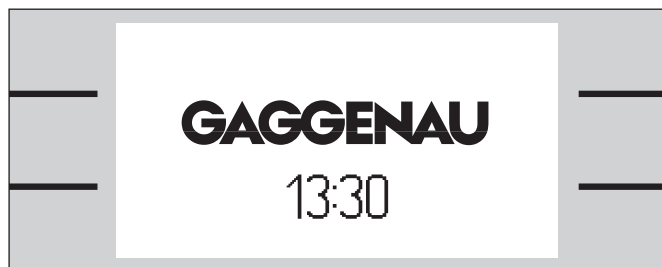
Efter ett strömavbrott behöver inte kalibreringen upprepas.

Om du flyttar till en ort med annat höjdläge måste du kalibrera apparaten på nytt

- Återställ först alla värden till leveransstatus. Läs mer om detta i kapitlet Grundinställningar.
- Nu kan du genomföra en ny kalibrering.



Aktivera kombiångugnen



Stand-by

Kombiångugnen befinner sig i stand-by-läge, när ingen ugnsdrift är inställd eller när barnsäkerhetsspärren är aktiverad.

Knapparna har inte tilldelats någon funktion. Displayen är inte belyst.

Observera:

Det finns olika inställningar av displayen för stand-by-läget. GAGGENAU logo och klockslaget har förinställts. Hur du ändrar displayen kan du läsa i kapitlet Grundinställningar.

Observera:

För att skona displayen tonas logon GAGGENAU bort vid standbyläge mellan klockan 23.00 och klockan 6.00.

Observera:

Displayens kontrast beror på den vertikala blickvinkeln. Du kan anpassa indikeringen på displayen via inställningen kontrast i grundinställningarna.

Aktivera kombiångugnen

För att gå ur standby-läget

- berör en knapp,
- öppna eller stäng ugnsluckan,
- vrid temperaturväljaren,
- eller vrid funktionsväljaren.

Nu kan du ställa in. Hur du bäst aktiverar kombiångugnen får du reda på i de olika kapitlen.

Observera:

Stand-by-displayen visas igen, om du inte har gjort någon inställning inom en minut efter aktiveringen.

Ställa in kombiångugnen

Alla kombiångugnens huvudfunktioner är mycket enkla att manövrera med de båda vreden.

Med det högra vredet ställer du in temperaturen. Vrid temperaturväljaren ett snäpp åt höger för att tända belysningen inuti ugnen.

Dessa temperaturer kan du ställa in:

Ångning, varmluft	30 - 230 °C
Jäsning	30 - 50 °C
Upptining	40 - 60 °C
Uppvärmning	60 - 140 °C

Vid en temperaturinställning under 70 °C förblir ljuset släckt i ugnen.

Med den vänstra väljaren ställer du in uppvärmningsmetod. Det översta läget är ångning med 100 % fukt.

Ställa in temperatur och uppvärmningsmetod

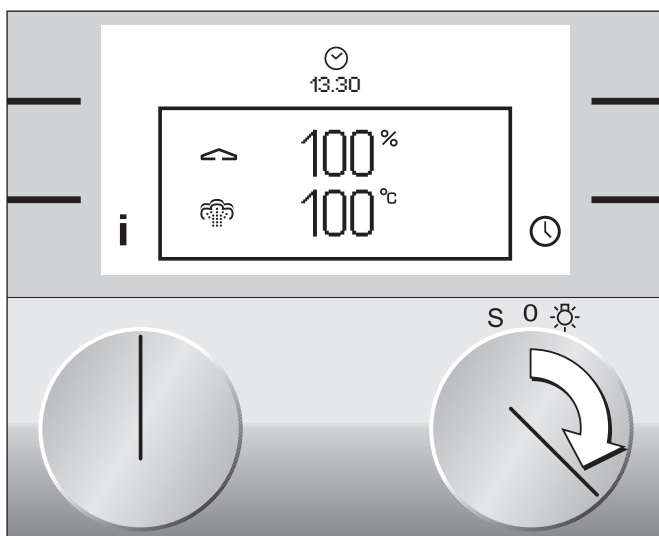
- 1 Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen med kallt vatten. Stäng igen locket stadigt. Skjut in vattentanken fullständigt, tills den snäpper på plats.
- 2 Vrid funktionsväljaren tills önskad uppvärmningsmetoder visas på displayen.
- 3 Ställ temperaturväljaren på önskad temperatur. Temperatur, fuktläge och symbolen för den valda uppvärmningsmetoden visas på displayen. Ugnens lampa tänds.

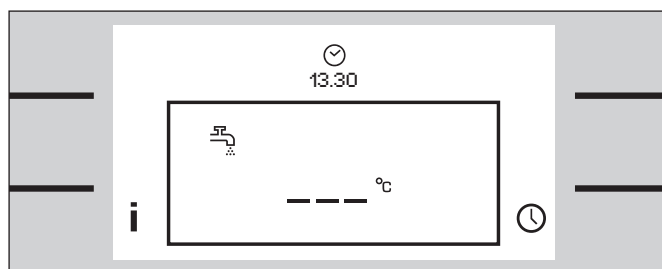
Uppvärmningssymbolen  lyser, tills den valda temperaturen har uppnåtts. Vid efteruppvärmning syns den igen.

När den valda temperaturen har uppnåtts ljuder en signal. Du kan stänga av signalen med valfri knapp. Observera: Uppvärmningssignalen kan du avaktivera i grundinställningarna.

Du kan ändra temperatur och uppvärmningsmetod när som helst.

När maträtten är färdig stänger du av kombiångugnen med temperaturväljaren. Ugnens lampa släcks. Stand-by-displayen visas.



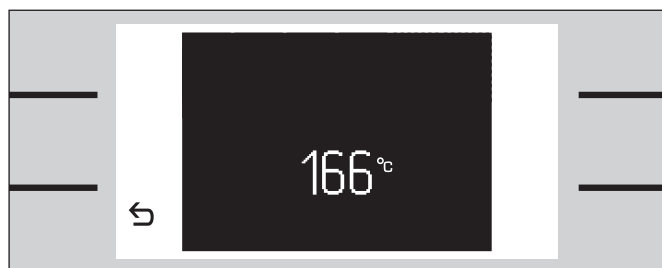


Observera

Om symbolen  lyser på displayen upptill till vänster och i stället för temperaturen tre streck, saknas tillgång till rent vatten.

Fyll vattentanken till maxmarkeringen med rent vatten.

Om tre streck visas på displayen i stället för temperaturen: Felaktig inställning. Kontrollera att temperaturväljaren och funktionsväljaren är rätt inställda.



Avläs aktuell temperatur

När du trycker på info-knappen **i** visas den aktuella temperaturen i ugnen på displayen några sekunder. Med knappen  går du tillbaka till standard-indikeringen.

Observera:

När ugnen är uppvärmd är små temperaturvariationer normala vid långvarig drift.

Efter varje användning

Torka ur ugnsutrymmet och avdunstningsskålen med en svamp. Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa eller använd torkfunktionen.

⚠ Varning! Vattnet i avdunstningsskålen kan vara hett.

Töm vattentanken och låt den torka med locket öppet. Torka av tankfacket ordentligt i ugnen.

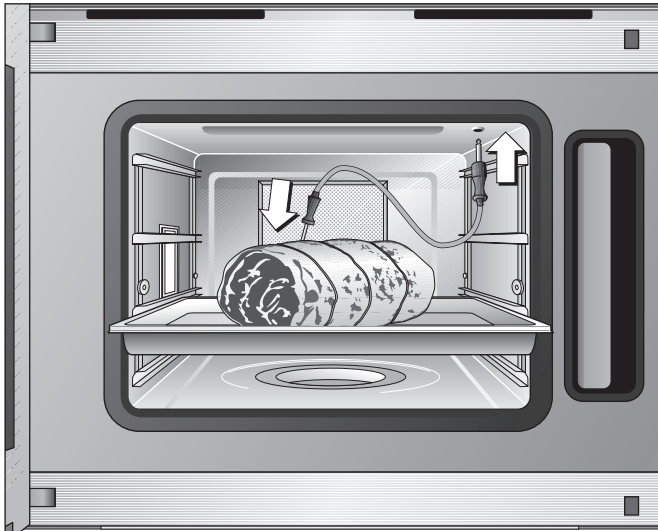
Driftljud

Av tekniska skäl, dvs beroende på inställd temperatur och driftsätt, kan driftljudet förstärkas. Det förhöjda fläktläget är avsett att kyla apparatens elektronik.

Fläkten kan tidvis gå upp i högre läge, även om temperatur och driftsätt är oförändrade.

När apparaten har stängts av fortsätter fläkten att gå en liten stund.

Stektermometer



Stektermometern ger möjlighet att laga maten planenligt och exakt.

Med hjälp av stektermometern kan du hålla exakt koll på matvarans innertemperatur mellan 1 °C och 99 °C under hela tillagningsprocessen.

Stick in spetsen så att den når fram till den tjockaste delen av köttet. Den får inte sitta i ett fettlager och inte beröra kokkärlet eller något ben eller fettrika vävnader.

Stick inte in stektermometerns spets mitt i en fågel (hålrum) utan mellan buken och låret.

När stektermometern är ansluten lyser symbolen  på displayen.

Den aktuellt mätta kärntemperaturen kan du avläsa på den övre lilla displayen.

Programmera kärntemperatur

Du kan programmera önskad kärntemperatur till din maträtt. Då stängs apparaten av, när maträtten har nått den programmerade kärntemperaturen.

- 1 Förvärm ångugnen med önskad inställning.
- 2 Stick in stektermometern i matvaran.
- 3 Skjut in matvaran. Anslut stektermometern.
⚠ Var försiktig! Man kan bränna sig när man ställer in maten i ugnen.
- 4 Ställ in önskad kärntemperatur med knappen **+/-**.

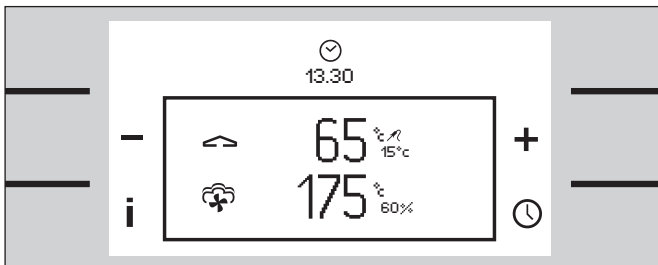
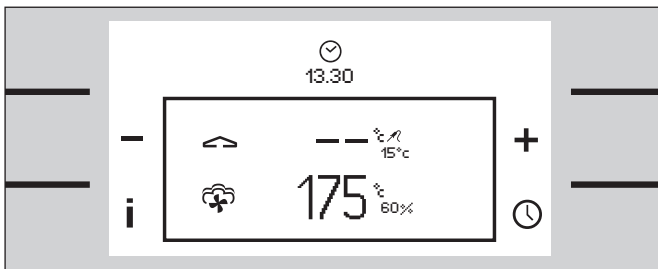
Den programmerade temperaturen visas upptill på den stora displayen, den aktuellt mätta kärntemperaturen syns på den lilla displayen.

När du trycker på info-knappen **i** visas den aktuella temperaturen i ugnen några sekunder på displayen och på raden ovanför den aktuellt mätta kärntemperaturen. Med knappen  går du tillbaka till standard-indikeringen.

När matvaran har uppnått den programmerade temperaturen hörs en ljudsignal. Apparaten värmer inte längre upp.

Slå från temperaturväljaren och öppna ugnsluckan. Ta bort stektermometern, innan du tar ut den färdiglagade rätten ur ugnen.

⚠ Varning! Risk för brännskador! Använd grillvante, eftersom stektermometern blir mycket het vid användningen.



Observera

Om du vill avbryta en tillagningsprocess, dra ut stektermometern ur kontakten.

Om du ställer in en programmering för stektermometern och stoppuret samtidigt, kopplas apparaten från av den programmering som först uppnår det inställda värdet.

Använd bara den medlevererade originala stektermometern. Du kan beställa stektermometern i efterhand som reservdel.

Ta stektermometern ur ugnen, när du inte använder den.

Rengöring

Stektermometern får bara torkas av med fuktig duk. Stektermometern tål inte maskindisk.

Riktvärden för kärntemperatur

Nötkött

Rostbiff / oxfilé / entrecôte

mycket blodig	45-47 °C
blodig	50-52 °C
rosa	58-60 °C
genomstekt	70-75 °C

Oxstek

80-85 °C

Gris

Skinkstek 72-80 °C

Kotletträd	rosa	65-70 °C
	genomstekt	75 °C

Köttfärslimpa 85 °C

Fläskfilé 65-70 °C

Kalv

Kalvfilé	blodig	50-52 °C
	rosa	58-60 °C

genomstekt 70-75 °C

Kalvstek genomstekt 75-80 °C

Kalvbröst, med fyllning 75-80 °C

Kalvrygg	rosa	58-60 °C
	genomstekt	65-70 °C

Vilt

Rådjurssadel 60-70 °C

Rådjursstek 70-75 °C

Hjortsadelbiffar 65-70 °C

Harsadel 65-70 °C

Fågel

Kyckling 85 °C

Pärllhöna 75-80 °C

Gås, kalkon, anka 80-85 °C

Ankbröst	rosa	55-60 °C
	genomstekt	70-80 °C

Strutsbiff 60-65 °C

Lamm

Lammlår	rosa	60-65 °C
	genomstekt	70-80 °C

Lammsadel	rosa	55-60 °C
	genomstekt	65-75 °C

Får

Fårlår	rosa	70-75 °C
	genomstekt	80-85 °C

Fårsadel	rosa	70-75 °C
	genomstekt	80 °C

Fisk

Filé 62-65 °C

Hel 65 °C

Terrin 62-65 °C

Övrigt

Bröd 90 °C

Pastej 72-75 °C

Terrin 60-70 °C

Gåslever 45 °C

Viktigt att observera

- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering. Den exakta tillagningstiden är beroende av utgångsproduktens kvalitet, temperatur och vikt samt av produktens tjocklek.
- Förvärm alltid apparaten. Då får du bästa matlagningsresultat.
- De angivna tillagningstiderna är beräknade för förvärmad ugn. De ska förlängas med ca. 5 minuter, om du inte förvärmer kombiångugnen.
- Uppgifterna gäller genomsnittliga mängder för fyra personer. Vill du laga större mängder än de angivna bör du beräkna längre tillagningstider.
- Avänd de angivna tillagningskärlen. Om du använder andra tillagningskärl behöver tillagningstiderna eventuellt förlängas eller förkortas.
- Börja med den kortaste angivna tiden, om du inte har tillräcklig erfarenhet med en maträtt. Sedan kan du vid behov förlänga tillagningstiden.
- Se till att du bara öppnar ugnsluckan till den förvärmade ugnen ett kort ögonblick och ställer in maten snabbt i ugnen.
- Använder du bara ett tillagningskärl, skjut in det på andra falsen nedifrån.
- Om du använder hålsatsen eller gallret utan ytterligare tillagningskärl, skjut alltid in långpannan på första falsen nerifrån för att undvika att ugnens botten och avdunstningsskålen smutsas ner för kraftigt.
- Vid tillagning med ånga, upptining, jäsning och uppvärmning kan du använda upp till tre nivåer (nivå 2, 3 och 4 nerifrån). Smaken överförs inte mellan de olika livsmedlen, men den angivna tillagningstiden behöver förlängas vid större livsmedelsmängd.
- Matvarorna får inte ligga emot ugnens insidor, fettfilter eller bakre väggplåt.
- Ugnsluckan måste sluta alldeles tätt. Håll därför alltid lucktätningens ytor rena.
- Lägg inte matvarorna för tätt på gallren och i matlagningskärlen. Då får du bästa möjliga ångcirkulation.
- Fettfiltret skall vara insatt i ugnen vid varje användning.

Grönsaker

- Uppgifterna i tabellen gäller 1 kg ansade grönsaker
- Använd hålsatsen när du ångkokar grönsaker och sätt in den på andra falsen nedifrån. Sätt in långpannan på första falsen. Detta gör att ugnen inte smutsas ner så kraftigt. Det uppsamlade grönsaksspadet kan du använda som bas till olika såser eller grönsaksbuljong.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Kronärtsskockor, stora	hålsats	100	100	25-35
Kronärtsskockor, små	hålsats	100	100	15-20
Blomkål, hel	hålsats	100	100	20-25
Blomkål, i buketter	hålsats	100	100	15-20
Haricots verts	hålsats	100	100	25-30
Broccoli, i buketter	hålsats	100	100	10-15
Fänkål, i skivorhålsats	100	100	10-15	
Grönsaksterrinterrinform / galler	100	100	50-60	

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Morötter, i skivor	hålsats	100	100	10-15
Potatis, skalad, fyrdelad	hålsats	100	100	20-35
Kålrabbi, i skivor	hålsats	100	100	15-25
Purjo, i skivor	hålsats	100	100	5-10
Paprika, fylld*	långpanna	180-200	80-100	15-20
Skalpotatis (à ca. 50 g)	hålsats	100	100	25-30
Skalpotatis (à ca. 100 g)	hålsats	100	100	40-45
Brysselkål	hålsats	100	100	15-20
Sparris, grön	hålsats	100	100	10-15
Sparris, vit	hålsats	100	100	18-25
Dra av skalet av tomater**	hålsats	100	100	3-4
Squash, fylld*	långpanna	160-180	80-100	15-35
Sockerärtor	hålsats	100	100	10-15

*Fyllda grönsaker: Gör man en köttfyllning måste denna stekas först.

**Dra av skalet av tomater: Snitta tomaterna, doppa dem i isvatten efter ångningen.

Fisk

- Vid ångkokning lakas inte fisken ur och aromen bevaras särskilt bra.
- Fisken bör av hygieniska skäl ha en kärntemperatur på minst 65 °C efter tillagningen. Då är den också precis lagom färdig.
- Salta inte fisken förrän efter det att den är färdiglagad, eftersom den naturliga aromen då bibehålls och mindre mängd vatten dras ur fisken.
- Vid användning av hålsatsen: Du kan fetta in behållaren om fisken fastnar för kraftigt.
- Om filéerna har skinn: Lägg fisken med skinnsidan uppåt, så att strukturen och aromen bibehålls bättre.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Guldmakrill, hel, 700 g	hålsats	90-100	100	20-25
Fiskbullar, à 20-40 g*	långpanna	90-100	100	5-10
Karp, hel, 1,5 kg	hålsats	90-100	100	40-50

*Fiskbullar: Bottna med smörpapper i långpannan.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Laxfilé, à 300 g	hålsats	90-100	100	12-15
Lax, hel, 2,5 kg	hålsats	100	100	70-80
Blåmusslor, 1,5 kg**	hålsats	100	100	8-12
Havslax, hel, 800 g	hålsats	90-100	100	20-25
Marulkfilé, à 300 g, i fond	glasform / galler	180-200	100	10-15
Marulkfilé, à 200 g	hålsats	90-100	100	10-15
Havsaborre, hel, à 400 g	hålsats	90-100	100	15-20

**Blåmusslor: Blåmusslorna är färdiga så snart skalet öppnar sig.

Fisk – tillagning med ånga vid låg temperatur

- Vid tillagning med ånga mellan 70 och 90°C överkokas inte fisken och den ramlar inte heller sönder så lätt. Detta är särskilt fördelaktigt för ömtålig fisk.
- Uppgifterna i tabellen för olika fisksorter gäller fiskfiléer.
- Servera på förvämt porslin.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Ostron, i spad, 10 styck	långpanna	80-90	100	2-5
Brokarborre (Tilapia), à 150 g	hålsats	80-90	100	10-12
Guldmakrill, à 200 g	hålsats	80-90	100	12-15
Fiskterrin	terrinform / galler	70-80	100	50-90
Forell, hel, à 250 g	hålsats	80-90	100	12-15
Helgeflundra, à 300 g	hålsats	80-90	100	12-15
Hummer, kokt, lossad från skalet, värma upp	hålsats	70-80	100	10-12
Jakobsmusslor, 6 styck	långpanna	80-90	100	4-8
Kabeljo, à 250 g	hålsats	80-90	100	10-12
Röd snapper, à 200 g	hålsats	80-90	100	12-15
Kungsfisk à 150 g	hålsats	80-90	100	10-12
Sjötunga, rullad och fylld, à 150 g	hålsats	80-90	100	12-15
Piggvar, à 300 g	hålsats	80-90	100	12-15

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Havsaborre, à 150 g	hålsats	80-90	100	10-12
Gös, à 250 g,	hålsats	80-90	100	12-15

Kött

De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering och beror mycket på varans utgångstemperatur och hur länge man förbryner den. Använd stektermometern för att ha bättre kontroll. Anvisningar och de rätta innetemperaturerna finner du i kapitlet *Stektermometer*.

Kött – tillagning vid högre temperaturer

- Köttvila: Låt köttet vila 10-15 minuter i aluminiumfolie efter tillagningen. På så sätt kan köttet "slappna av". Detta gör att köttsaftens cirkulation avtar och att det sipprar ut mindre mängd köttsaft, när man skär i köttet.
- När du vill tillaga köttet så att det fortfarande är blodigt eller rosa: Öppna ugnsluckan 5 °C före den avsedda kärntemperaturen och vänta tills stektermometern visar den rätta sluttemperaturen. Köttet sjunker inte för länge och får i stället tillräcklig vila.
- När du använder hålsatsen eller gallret, ställ alltid en långpanna inunder. Håll litet vatten i långpannan för att förhindra vidbränning. Du kan också fylla på med grönsaker, vin, örter och kryddor för att få en välsmakande bas till såsen.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Entrecôte, förbrynt, rosa, à 350 g	långpanna	170-180	0-30	10-20
Filé, brynt, rosa, i smördeg, 600 g	långpanna	190-200	80-100	25-40
Kalvrygg, förbrynt, rosa, 1 kg	långpanna	160-180	0-60	20-30
Kassler, tillagad i skivor	långpanna	100	100	15-20
Stek, knaperstek, 1,5 kg, (skinkstek med svål), genomstek*	galler	1) 120	100	30
		2) 170-180	60	30-35
		3) 220	0	10-15
Lammlår, förbrynt, rosa, 1,5 kg	långpanna	170-180	0-60	60-80
Rådjurssadel, förbrynt, rosa, à 500 g	långpanna	160-180	0-30	12-18

*Knaprig stek: Skåra svålen korsvis före tillagningen. Använd stektermometern: Vid andra tillagningssteget bör köttet ha en kärntemperatur på ca. 65 °C för att sedan bli lagom färdigt vid tredje steget och ha en slutlig kärntemperatur på upp till 75-80 °C.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Oxstek, 1,5 kg, genomstek	galler	1) 220-230 2) 150-160	100 30-60**	20 60-80
Rostbiff, förbrynt, rosa, 1 kg	långpanna	160-180	0-30	40-60
Skinkstek, 1,5 kg, (hals eller bog), genomstek	galler	1) 220-230 2) 160-170	100 30-60**	20 60-90
Korv, upphettad, värma upp (t.ex. tysk Lyoner, ty. Weißwurst av kalvkött)	långpanna	85-90	100	10-20

**Vid tillsats av vätska i långpannan är 30 % fukt tillräcklig.

Kött – tillagning vid låg temperatur

- Kraftigt förbrynt kött mognar under en längre tid vid låg temperatur. Köttet blir då utomordentligt saftigt och mört.
- 30 % fukt innebär "tillagning i livsmedlets egen fukt". Vid denna inställning alstras ingen ånga, men spjället stängs. Den fukt som matvaran avger stannar kvar i ugnen och hindrar köttet från att torka ut.
- Av hygieniska skäl ska köttet förbrynas hastigt runtom i het stekpanna innan man fortsätter tillagningen. Samtidigt får man fram den typiska stekaromen.
- Observera att man inte kan uppnå en kärntemperatur, som ligger över den inställda ugnstemperaturen. Som tumregel gäller: Den inställda ugnstemperaturen bör ligga 10-15 °C över den avsedda kärntemperaturen.
- Ta ut köttet ur kylskåpet 1 timme innan du börjar tillagningen.
- Mot slutet av tillagningstiden kan du sänka temperaturen till 60 °C och samtidigt förlänga tillagningstiden (t.ex. om dina gäster är försenade).
- Servera på förvämt porslin.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Ankbröst, rosa, à 350 g	långpanna	70-80	30	40-60
Entrecôte, rosa, à 350 g	långpanna	70-80	30	40-70
Lammlår, benfritt, uppbundet, rosa, 1,5 kg	långpanna	70-80	30	180-240
Rostbiff, rosa, 1-1,5 kg	långpanna	70-80	30	150-210
Fläskmedaljonger, genomstekta, à 70 g	långpanna	80	30	50-70
Biffstek, rosa, à 200 g	långpanna	70-80	30	30-60

Fågel

- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering och beror till stor del på varans utgångstemperatur. Använd stektermometern för att ha bättre kontroll. Stick inte in termometern i hålrummet i mitten utan mellan buken och låret. Ytterligare anvisningar och rätta innertemperaturer finner du i kapitlet Stektermometer.
- Skinnet blir krispigare om du kryddar fågel huvudsakligen med kryddor och med mycket litet olja eller helt utan olja.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Anka, hel, 3 kg*	långpanna	1) 150-160 2) 220	60 0	80-90 20-30
Ankbröst, förbrynt, rosa, à 350 g	långpanna	160-180	0	12-18
Kyckling, hel, 1,5 kg	galler	170-180	60	50-60
Kycklingbröst, fyllt, ångkokt, à 200 g	långpanna	100	100	10-15
Kycklinglår, à 350 g	galler	170-180	30-60	40-45
Kalkonbröstfilé, ångkokt, à 300 g	hålsats	100	100	12 - 15
Liten kyckling, vaktel, duva, ångkokt, à 300 g	hålsats	100	100	25-30
Liten kyckling, vaktel, duva, à 300 g	hålsats	180-200	60-80	12-16

*Anka: Lägg bröstet neråt i början av tillagningen. Vänd sedan ankan efter halva tillagningstiden. Det ömtåliga bröstköttet torkas då inte ut så kraftigt.

Tillbehör / baljväxter

De angivna tillagningstiderna tjänar endast som orientering. Observera dessutom anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Basmatiris (250 g + 500 ml vatten)	långpanna	100	100	20-25
Cous-cous (250 g + 250 ml vatten)	långpanna	100	100	5-10
Potatisgratäng, 1,5 kg potatis	långpanna	180-200	0	35-50
Potatisbullar, kroppkakor à 90 g	hålsats	95-100	100	25-30
Långkornigt ris (250 g + 500 ml vatten)	långpanna	100	100	25-30
Naturris (250 g + 375 ml vatten)	långpanna	100	100	25-35
Linser (250 g + 500 ml vatten)	långpanna	100	100	25-35

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Pasta, färsk, kyld	hålsats	100	100	5-7
Pasta, fylld, färsk, kyld	hålsats	100	100	7-10
Vita bönor, blötlagda (250 g + 1 l vatten)	långpanna	100	100	55-65

Dessert

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Brylépudding*, à 130 g	suffléformar / hålsats	90-95	100	35-40
Dumplings / kroppkakor, à 100 g	långpanna	100	100	20-30
Flan / crème caramel*, à 130 g	suffléformar / hålsats	90-95	100	25-30
Kompott	långpanna	100	100	5-15
Risgrynsgrot (250 g ris + 625 ml mjölk)	långpanna	100	100	35-45
Söt sufflé eller pudding**	långpanna	180-200	0-60	20-40

*Brylépudding och flan: Täck över med värmetålig plastfilm eller aluminiumfolie.

**Söt sufflé eller pudding: t. ex. av mannagryn, keso eller risgröt kokt på mjölk.

Övrigt

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Desinficera (t.ex. nappflaska, marmeladglasburkar)	galler	100	100	20-25
Torka, t.ex. frukt och grönsaker*	hålsats	80-100	0	180-300
Ägg, storlek M, 5 styck	hålsats	100	100	8-15
Äggstanning**, 500 g	glasform / galler	90	80-100	25-30
Mannagrynsklippar, små	långpanna	90-95	100	8-10
Lasagne	långpanna	170-190	0	35-60
Sufflé	suffléformar / hålsats	180-200	60	12-20

*Torka: t.ex. tomater, squash, svamp, äpplen, päron etc. i tunna skivor. Tillsätt extra arom med t.ex. olivolja, örter, socker och salt.

** Täck över äggstanning med värmetålig plastfilm eller aluminiumfolie.

Småkakor

- Du kan endast baka på en nivå i kombi-ångugnen. Sätt in långpannan på andra falsen nedifrån. Om du använder en speciell bakform, sätt gallret på första falsen nedifrån och ställ formen ovanpå.
- Fettfiltret skall vara kvar i ugnen även när du bakar.
- 30 % fukt innebär: "Tillagning i livsmedlets egen fukt". Vid denna inställning alstras ingen ånga, men spjället stängs. Den fukt som matvaran avger stannar kvar i ugnen, och maträtten hindras från att torka ut.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Äppelpaj, med lock, 20 cm	springform	160-170	0	70-80
Bagels (à 100 g)	långpanna	190-210	80-100	15-25
Baguette, förbakad	galler	190-200	60-100	10-15
Tårtbotten, hög (6 ägg)	springform	160-170	0	30-35
Rulltårta (2 ägg)	långpanna	210-220	0	6-8
Småkakor av smördeg	långpanna	180-200	80-100	15-25
Bröd (1-1,5 kg)	långpanna	1) 200 2) 160-165	100 0	15 25-35
Småfranska (à 50-100 g)	långpanna	180-200	80-100	15-25
Platt kaka av sockerkakssmet	långpanna	150-160	0	25-30
Vetekaka gräddad i form, deg av 1 kg mjöl	hög kakform	160-175	30-60	35-45
Vetefläta (500 g mjöl)	långpanna	150-160	60-80	20-30
Mandel-, nöt- eller kokoskakor	långpanna	140-150	0	25-35
Muffins	muffinsplåt	170-180	0-30	20-30
Kaka bakad med jäst*	långpanna	160-170	0-60	30-45
Småkakor	långpanna	150-170	0	15-25
Sockerkaka	avlång / springform	160-175	0-30	50-70
Small Cakes	långpanna	150-160	0	35-45
Spritsade småkakor	långpanna	150-160	0	25-30
Tarte	tarteform	190-200	0	30-45
Quiche, paj	pajform	180-190	0	35-60
Petits-choux, éclairbakelser	långpanna	170-180	0-30	40-45

*Jäst kakkbotten på plåt: du kan baka jäsdegspaj på plåt med fuktig frukt el. dyl. (t.ex. plommon- eller lök) på fuktnivå 0 %. Om du lägger på torra ingredienser, (t.ex. smulor på smulpaj) ska du ställa in 60 % fukt.

Uppvärmning

- Uppvärmningen innebär: Uppvärmning av färdiglagade maträtter utan att kvaliteten försämras. Använd då uppvärmningsmetoderet uppvärmning.
- Uppgifterna gäller maträtter som tillreds direkt på tallriken. Större mängder kan du också värma upp i långpannan. Då måste de angivna tiderna förlängas.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Tillagningstid (min.)
Baguette, småfranska (djupfrysta)	galler	140	8-12
Baguette, småfranska (gårdagens)	galler	140	4-8
Grönsaker	galler	90-100	7-10
Stärkelsehaltigt tillbehör (pasta potatis, ris)*	galler	120	7-10
Tallriksrätter	galler	120	7-15

*Stärkelsehaltigt tillbehör: Bakade eller friterade tillbehör t.ex. pommes frites eller kroketter är inte lämpliga för uppvärmning.

Jäsning

- Jäsningen innebär här: Jäsning av degar och fördegar utan att de torkar ut. Degbunken behöver inte täckas över. Använd då uppvärmningsmetoderet jäsning.
- De angivna jäsningstiderna tjänar endast som orientering. Låt degen jäsa till ungefär dubbel storlek.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Tillagningstid (min.)
Fördeg (t.ex. vetebrödsdeg, bakferment, surdeg)	degbunke / galler	38	25 - 35

Upptining

- Använd då uppvärmningsmetoderet upptining.
- De angivna upptiningstiderna tjänar bara som orientering. Upptiningstiden är beroende av den djupfrysta varans storlek, vikt och form: Frys in dina maträtter platt resp. var för sig. Då förkortas upptiningstiden.
- Ta ut maträtterna ur förpackningen innan du tinar upp dem.
- Tina bara upp den mängd som du just behöver.
- Observera särskilt: Upptinade matvaror håller sig ibland bara en kort tid och blir fortare dåliga än färska varor. Börja genast tillaga den upptinade varan och se till att den blir tillräckligt genomkokt.
- Fågel, fisk och kött: Viktigt! Kom ihåg att alltid ställa långpannan under maträtten! Håll bort den uppsamlade vätskan när du har tinat upp kött eller fågel. Rengör vasken efteråt och spola rikligt med vatten. Rengör långpannan i hett vatten med diskmedel eller diska den i diskmaskinen.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Tillagningstid (min.)
Bär/frukt, 300 g	hålsats	40-45	3-4
Stek, 1000 g	hålsats	40-45	45-60*
Fiskfilé, à 150 g	hålsats	40-45	5-10*
Grönsaker, 400 g	hålsats	40-45	5-7
Gulasch, 600 g	hålsats	45-50	30-45*
Kyckling, 1000 g	hålsats	45-50	45-60*
Kycklinglår, à 400 g	hålsats	45-50	20-30*

*Lägg till extra tid för utjämning av temperaturen: Stäng av apparaten när upptiningstiden är slut och låt maträtten stå kvar i ugnen med ugnsluckan stängd 10-15 minuter till, så att maten hinner tina inuti ända in i mitten.

Sylt / inkokning

- Konservera livsmedel nyskördade eller så snart som möjligt efter inköpet. Om de lagras längre tid minskas vitaminhalten och de kan också lätt börja jäsa.
- Använd endast felfria grönsaker och frukter.
- Kontrollera och rengör konserveringsglas, gummiringar, klämmor och fjädrar.
- Desinficera de diskade konserveringsglasen före inkokningen i 20-25 minuter i din kombi-ångugn vid 100 °C.
- Öppna ugnsluckan när inkokningstiden är slut. Ta inte ut konserveringsglasen ur ugnen förrän de har svalnat fullständigt.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Frukt, grönsaker (i slutna konserveringsglas 0,75 l)	hålsats	100	100	35-40

Saftning

- Häll frukten eller bären i hålsatsen och sätt in den på 2:a falsen nedifrån. Ställ in långpannan en nivå längre ner för att samla upp vätskan.
- Låt frukten vara kvar i ugnen ända tills det inte längre kommer någon saft.
- Därefter kan du lägga frukten i en handduk och pressa ur de sista saftresterna.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Bär / frukt	hålsats	100	100	60-120

Yoghurt-beredning

- Värm upp den pastöriserade mjölken till 90 °C på spisen och hantera yogurtkulturerna skonsamt. UHT-behandlad mjölk (hållbar mjölk) behöver inte upphettas. (Observera: Om du bereder yoghurt med kall mjölk tar mognadsprocessen längre tid).
- Viktigt! Låt mjölken kylas av till 40 °C i vattenbad så att yogurtkulturerna inte förstörs.
- Rör ner naturell yoghurt av produktmärkta yoghurtkulturer i mjölken (1-2 teskedar yoghurt per 100 ml).
- Använder du yoghurtkultur, följ anvisningarna på förpackningen.
- Häll yoghurten i sköljda glasburkar.
- Du kan dessutom desinficera de sköljda glasburkarna i din kombi-ångugn vid 100 °C och 100 % fukt i 20-25 minuter, innan du håller i yoghurten. Se till att glasburkarna och ugnen har hunnit svalna, innan du håller i yoghurten och ställer in glasburkarna i ugnen.
- Ställ in yoghurten i kylskåpet när den är färdig.
- Om du vill ha fastare yoghurt, tillsätt magert mjölkpulver till mjölken före uppvärmningen (1-2 matskedar per liter).

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Yoghurtkultur (i slutna glasburkar)	långpanna	45	100	240-360

Laga skrymmande mat

- När du ska laga skrymmande mat kan du ta bort ugnsstegarna.
- Lossa de räfflade muttrarna framtill på ugnsstegarna och dra ut ugnsstegarna framåt.
- Ställ gallret direkt på ugnens botten och placera matvaran eller stekgrytan på gallret. Placera inte matvaran eller stekgrytan direkt på ugnens botten.

Timer

Via timer-menyn ställer du in:

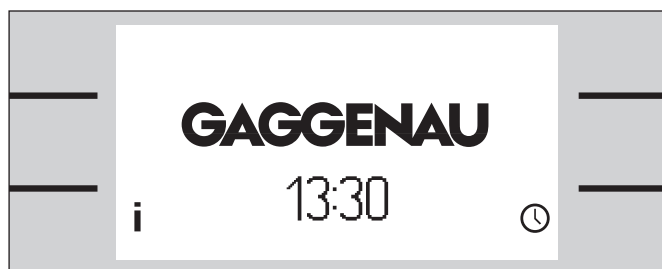
- ⌘ Äggklocka
- ⏻ Stoppur
- 🕒 Automatisk tillagningstid (inte i stand-by-läge)
- 🕒 Avstängningstid (inte i stand-by-läge)

Öppna timer-menyn

Timer-menyn öppnar du med knappen 🕒.

Är kombiångugnen i stand-by-läge, berör en av knapparna. Displayen är aktiverad. Knapparna Info **i** och timer 🕒 indikeras.

Berör knappen bredvid symbolen 🕒. Nu visas timer-menyn.



Äggklocka

Äggklockan fungerar oberoende av de andra inställningarna av kombiångugnen. Du kan ställa in maximalt 90 minuter.

Ställa in äggklockan

- 1 Öppna timer-menyn. Funktionen äggklocka ⌘ indikeras.
- 2 Ställ in önskad tid med **+** eller **-**.
- 3 Starta med knapp ⏻.

Timer-menyn stängs. I displayraden visas symbolen ⌘ och tiden som räknas fram.

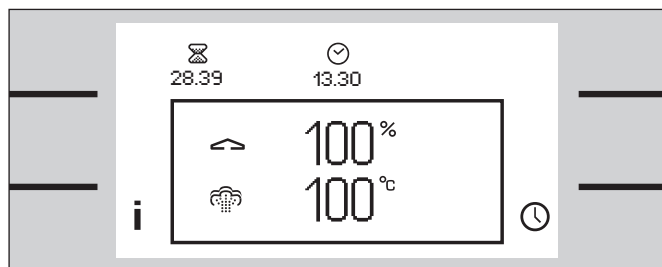
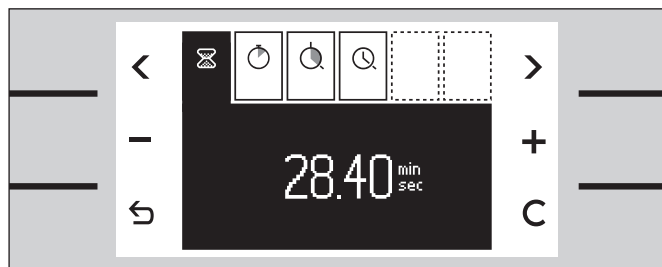
Observera: Äggklockan startar efter några sekunder även utan att man trycker på knappen ⏻.

När tiden är slut hörs en ljudsignal. Signalen upphör när man berör knappen 🕒.

Observera

Stänga av äggklockan i förtid:

Öppna timer-menyn, välj funktionen äggklocka ⌘ och berör knappen **C**.



Stoppur

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

Det har en pausfunktion. Med stoppuret kan du stanna tiden gång på gång.

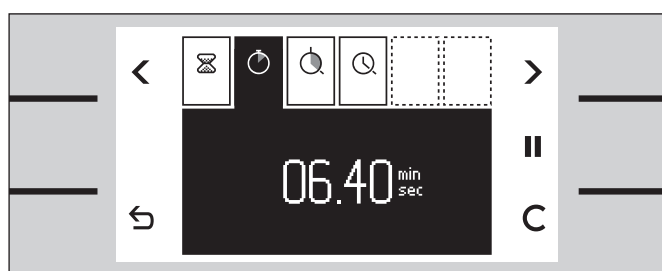
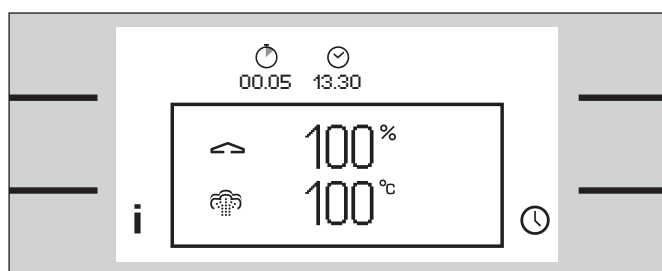
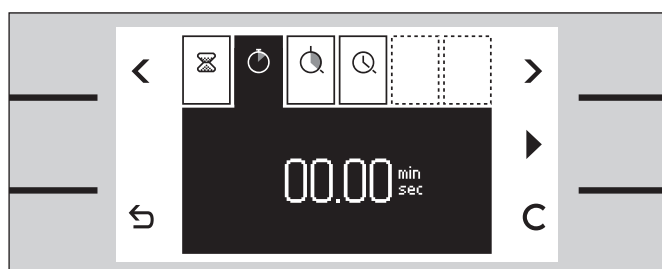
Stoppuret fungerar oberoende av de andra inställningarna på apparaten.

Starta stoppuret

- 1 Öppna timer-menyn.
- 2 Välj funktionen stoppur ⌚ med < eller >.
- 3 Starta stoppuret med knappen ▶.

Timer-menyn avslutas efter några sekunder. I displayraden visas symbolen ⌚ och tiden som räknas fram.

Timer-menyn stängs genast, när du berör knappen ↵.



Stanna stoppuret

- 1 Öppna timer-menyn.
- 2 Välj funktionen stoppur ⌚ med < eller >.
- 3 Berör knappen paus ||. Tiden stoppas. Knappen övergår till start ▶ igen.
- 4 Starta igen med knappen ▶. Tiden går vidare.

När 90 minuter har gått ställs tiden tillbaka på 00:00 minuter igen. Symbolen ⌚ i displayraden slocknar. Processen är avslutad.

Observera

Stänga av stoppuret:

Öppna timer-menyn, välj funktionen stoppur ⌚, berör knappen C.

Automatisk tillagningstid

När du ställer in automatisk tillagningstid för din maträtt, stängs kombiångugnen automatiskt av efter denna tid.

Då behöver du inte vistas i köket hela tiden under tillagningen.

Du kan välja en tillagningstid på fr.o.m. 1 minut och upp till 23 timmar och 59 minuter.

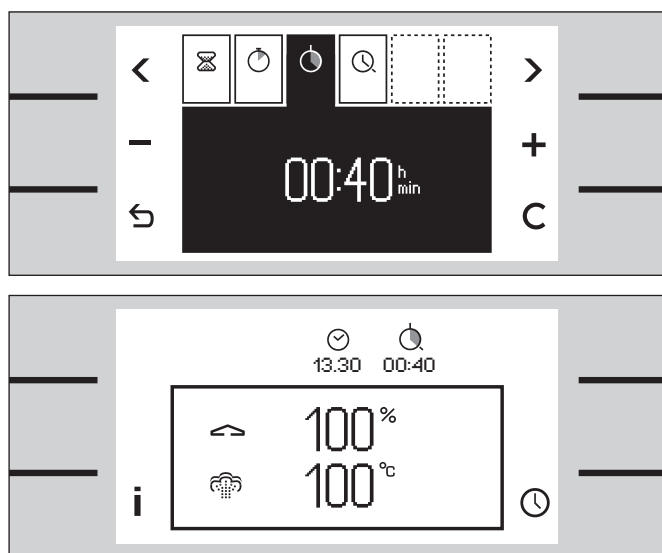
Ställ in temperatur och uppvärmningsmetod och placera rätten i ugnen.

Ställa in automatisk tillagningstid

- 1 Öppna timer-menyn.
- 2 Välj funktionen automatisk tillagningstid  med  eller .
- 3 Ställ in önskad tillagningstid med knappen  eller .
- 4 Starta programmet med .

Timer-menyn avslutas. På displayen visas temperatur och uppvärmningsmetod.

När tiden är slut stängs apparaten av. En ljudsignal hörs. Signalen avbryts i förtid om du berör knappen , öppnar ugnsluckan eller kopplar från temperaturväljaren.



Observera

Observera att tiderna i tillagningstabellen avser förvärmad ugn. Förläng tillagningstiderna med ca. 5 minuter.

Avbryta automatisk tillagningstid:
Öppna timer-menyn. Berör knappen **C** och bekräfta med .

Ändra tillagningstiden:
Öppna timer-menyn. Ändra med  eller  och bekräfta med .

Avbryta hela tillagningsprocessen:
Koppla från temperaturväljaren.

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden. Exempel: Klockan är 13:30. Det behövs 40 minuters tillagningstid till maträtten. Den skall vara färdig klockan 15:30.

Ställ in tillagningstiden och skjut upp tidpunkten för avstängning till klockan 15:30. Elektroniken räknar ut starttiden. Kombiångugnen startar automatiskt klockan 14:50 och stänger av klockan 15:30.

Observera att livsmedel som lätt blir dåliga inte får stå för länge i ugnen.

Förutsättning:

Ställ först in önskad temperatur, uppvärmningsmetoder och tillagningstid. Endast då kan du senarelägga avstängningstiden.

Senarelägga avstängningstid

- 1 Ställ in önskad tillagningstid.
- 2 Med menyknappen **>** väljer du funktionen avstängningstid **Q**. Tidpunkten när rätten ska vara färdig visas.
- 3 Med **+** kan du senarelägga avstängningstiden.
- 4 Bekräfta med **↵**. Timer-menyn avslutas.

Displayen växlar till temperatur och uppvärmningsmetoder. Apparaten är i väntläge. Den startar vid den tidpunkt du har räknat ut och stänger av när tillagningstiden är slut.

När tillagningstiden är slut stängs apparaten av. En ljudsignal hörs. Signalen avbryts i förtid om du berör knappen **Q**, öppnar ugnsluckan eller kopplar från temperaturväljaren.

Observera

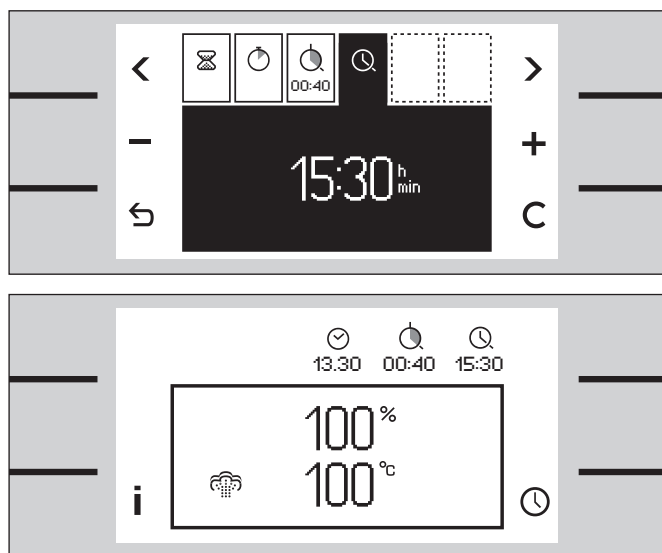
Avbryta avstängningstid:

Öppna timer-menyn. Berör knappen **C** och bekräfta med **↵**. Avstängningstiden och tillagningstiden raderas ut.

Avbryta hela tillagningsprocessen:
Koppla från temperaturväljaren.

När symbolen **Q** blinkar:

Du har inte ställt in någon tillagningstid. Ställ alltid först in tillagningstiden.



Långtids-timer

Med denna funktion håller kombiångugnen en temperatur på 85 °C med uppvärmningsmetoderet varmluft.

Du kan hålla maträtter varma 24 till 74 timmar utan att behöva sätta på eller stänga av.

Observera att livsmedel som lätt blir dåliga inte får stå för länge i ugnen.

Förutsättning:

Knappen långtidstimer  är åtkomlig. För detta ändamål måste du aktivera knappen en gång i menyn Grundinställningar. Se kapitlet grundinställningar.

Så här ställer du in

- 1 Vrid temperaturväljaren ett snäpp åt höger till läget belysning.
- 2 Berör knappen bredvid symbolen . 28 h visas som förslag på displayen.
- 3 Ställ in önskad tidsperiod med knappen **+** eller **-**.
- 4 Starta med knapp .

På displayen visas uppvärmningsmetoder och temperatur. Ugnens belysning tänds inte. Knapparna är spärrade. Displayens belysning är frånkopplad. När du berör knapparna hörs inget knappljud.

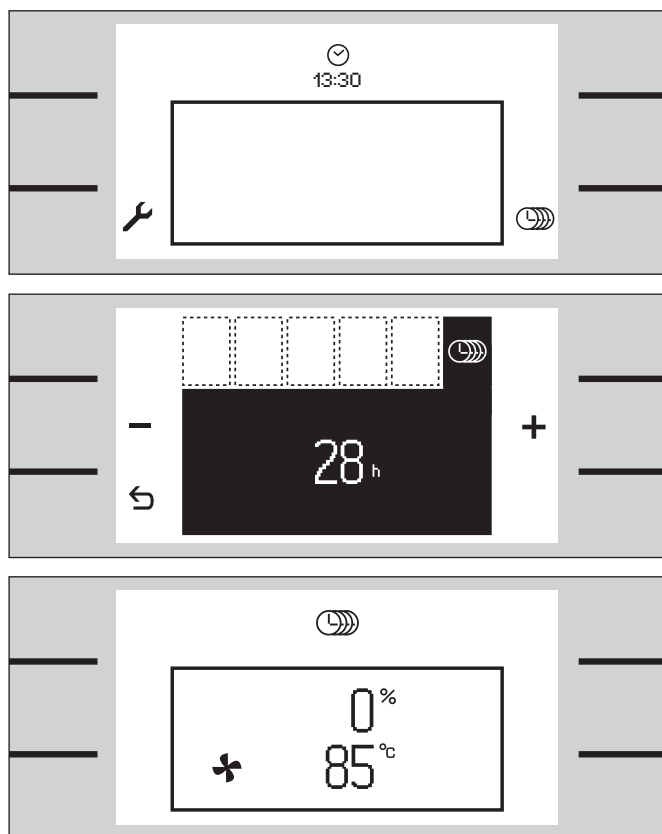
När tiden är slut värmer apparaten inte upp längre. Displayen är tom. Koppla från temperaturväljaren.

Observera

Om du inte finner knappen :
Du måste först göra knappen åtkomlig. Du får veta mer om detta i kapitlet Grundinställningar – långtids-timer.

Avbryta processen:

Koppla från temperaturväljaren.



Barnsäkerhetsspärr

Din kombångugn är utrustad med en barnsäkerhetsspärr. Kombångugnen kan inte sättas på av misstag.

Förutsättning:

Barnsäkerhetsspärren måste först ställas in på "åtkomlig" i menyn grundinställningar. Se kapitlet Grundinställningar.

Aktivera barnsäkerhetsspärr

Förutsättning:

Temperaturväljaren är ställd i från-läge.

- 1 Berör valfri knapp. Bredvid den mellersta vänstra knappen syns symbolen .
- 2 Berör knappen  i minst 6 sekunder.

Barnsäkerhetsspärren är aktiv, manöverpanelen är spärrad.

Efter 60 sekunder kommer stand-by-indikeringen fram. I displayraden visas bara symbolen .



Avaktivera barnsäkerhetsspärren

- 1 Berör valfri knapp. Bredvid den mellersta vänstra knappen syns symbolen .
- 2 Berör knappen  i minst 6 sekunder.

Barnsäkerhetsspärren är avaktiverad. Du kan använda apparaten som vanligt.

Observera

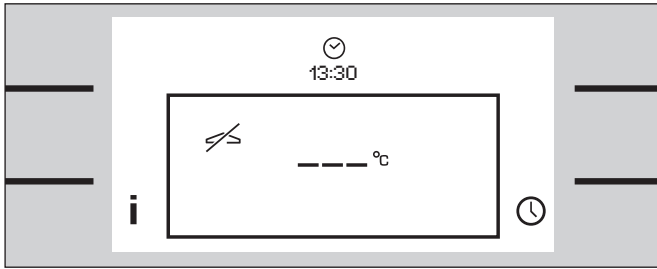
När symbolen  inte syns bredvid den mellersta knappen:

Öppna menyn grundinställningar och välj funktionen barnsäkerhetsspärr. Ändra till "knapp barnsäkerhetsspärr åtkomlig" .

När du inte längre behöver knappen barnsäkerhetsspärr:

Öppna menyn "grundinställningar" och välj med menyknapparna funktionen barnsäkerhetsspärr. Ändra till "knapp barnsäkerhetsspärr inte åtkomlig" .

Säkerhetsavstängning



För din personliga säkerhet är kombiångugnen utrustad med en säkerhetsavstängning. Varje uppvärmningsprocess stängs av efter 12 timmar, om ingen inställning har ändrats under denna tid.

Undantag:

En programmering med långtidstimern.

Tre streck visas på displayen. Koppla från temperaturväljaren. Sedan kan du ställa in på nytt.

Ändra grundinställningar

Din kombiångugn är försedd med olika grundinställningar.

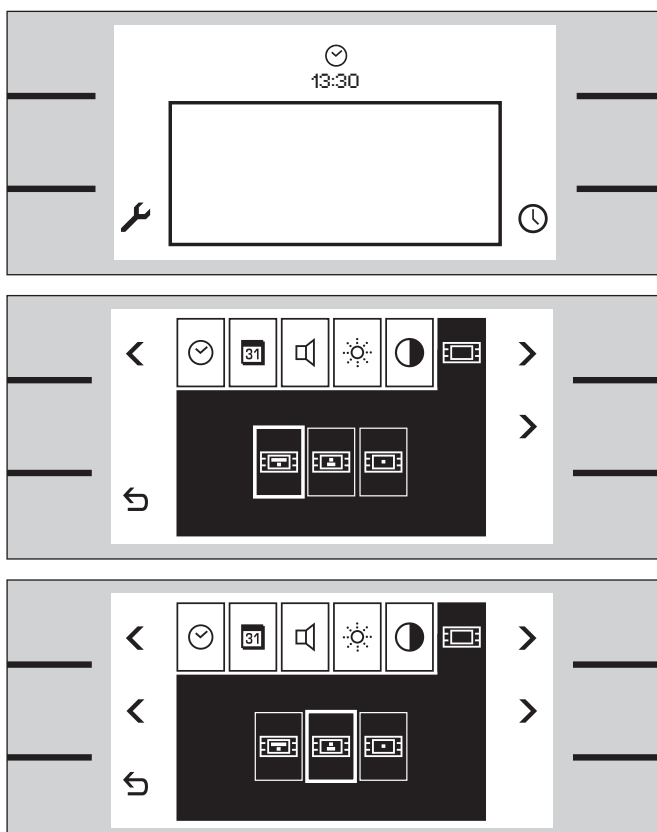
Dessa inställningar kan du anpassa till dina matlagningsvanor: Vrid temperaturväljaren ett snäpp till höger till läget belysning.

- Med knappen  öppnar du menyn grundinställningar.
- Med de övre knapparna  eller  bläddrar du i menyn
- Med de mellersta knapparna ändrar du den valda inställningen. Du kan ändra flera inställningar efter varann utan att stänga menyn.
- Med knapp  stänger du menyn. Därefter är alla inställningarna sparade.

Observera

I menyraden kan man bara se sex funktioner åt gången. Berör menyknappen  eller  tills önskad funktion visas i displayen. Du kan bläddra fram och tillbaka med menyknapparna.

Om du inte berör någon knapp inom 60 sekunder stänger du automatiskt menyn. Stand-by-indikeringen visas. Alla inställningar är sparade.

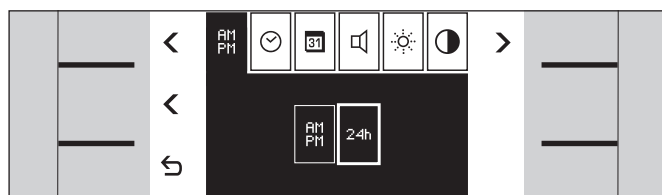


Exempel: Ändra stand-by-indikering

- 1 Öppna menyn grundinställningar: Vrid temperaturväljaren ett snäpp till höger till läget belysning. Berör knappen bredvid symbolen . Menyn visas.
- 2 Välj funktionen stand-by-indikering  med menyknappen .
- 3 Välj önskad indikering med de mellersta knapparna  eller . Urvalet visas ett kort ögonblick.

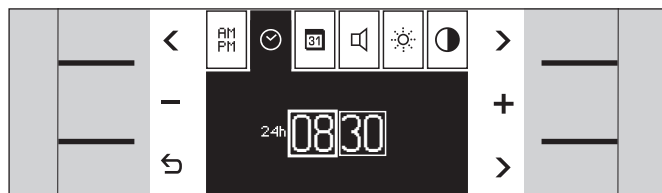
Nu kan de ändra ytterligare inställningar eller avsluta menyn med .

Dessa grundinställningar kan du ändra



Tidformat

- AM/PM-format (12 h) eller 24-timmars-format



Klockslag

- Timmar / minuter

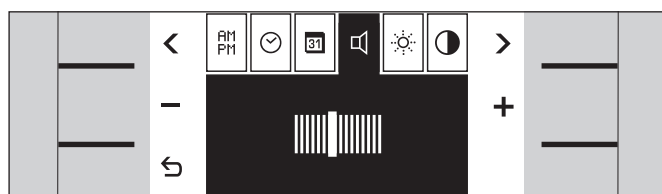
Du byter från timmar till minuter med pilknappen ➤ nertill till höger.



Datum

- Dag / månad / år

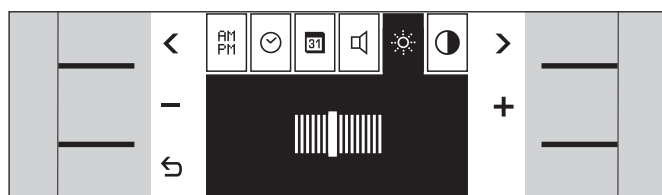
Du byter från dag till månad och år med pilknappen ➤ nertill till höger.



Knappljudets ljudstyrka

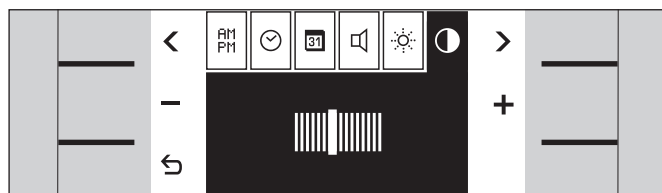
- 8 steg är möjliga.

Denna inställning gäller bara knappljudet. Ljussignalen kan inte ändras.



Displayens ljushet

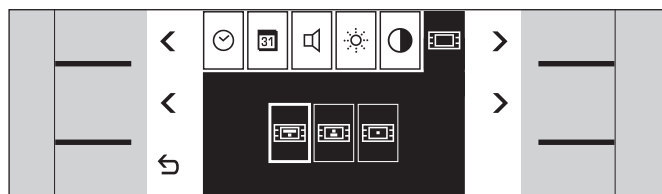
- 8 steg är möjliga.



Displayens kontrast

- 8 steg är möjliga.

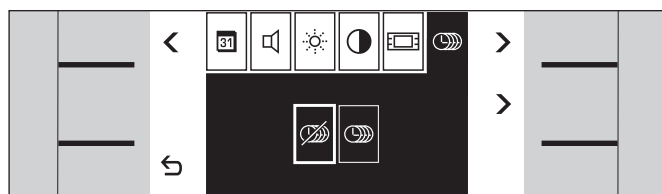
Kontrasten är beroende av blickvinkeln.



Stand-by-indikering

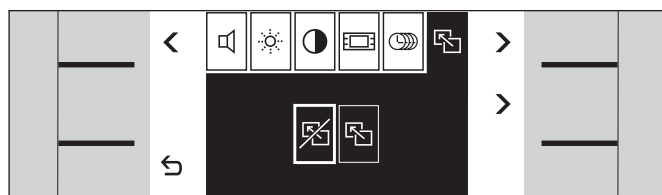
- Gaggenau med klockslag / klockslag och datum / klockslag

Urvalet visas ett kort ögonblick.



Långtids-timer

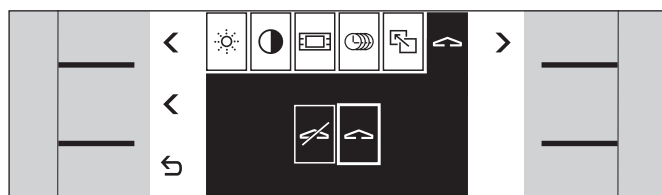
- Knappen långtids-timer ej åtkomlig / åtkomlig



Återställa alla värden till fabriksinställningar

- Nej / ja

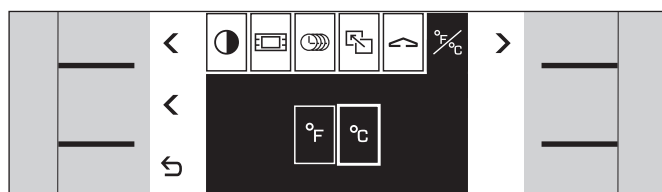
Bekräfta alltid en återställning omedelbart med knappen ↵.



Demonstrationsläge

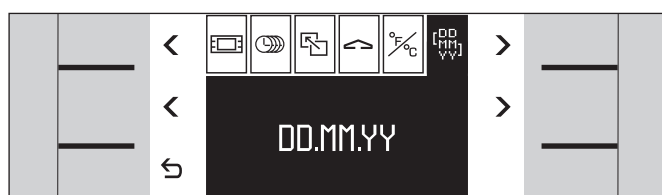
Inställningen "ej demonstrationsläge" måste vara aktiverad och får inte ändras. Kombiångugnen värms inte upp i demonstrationsläget .

Denna inställning kan du bara ändra inom 3 minuter efter det att kombiångugnen anslutits till elnätet.



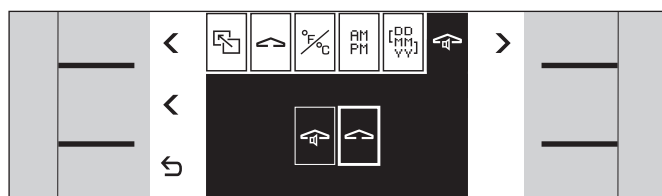
Temperaturenhet

- °F eller °C



Datumformat

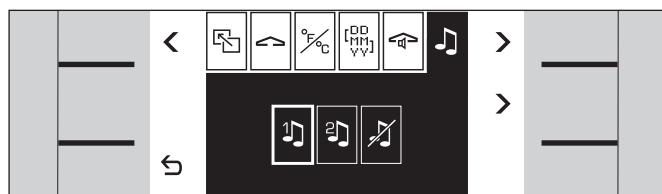
- Dag.Månad.År eller
Dag / månad / år eller
Månad/dag/år



Uppvärmning med / utan signal

- Uppvärmning med signal / uppvärmning utan signal

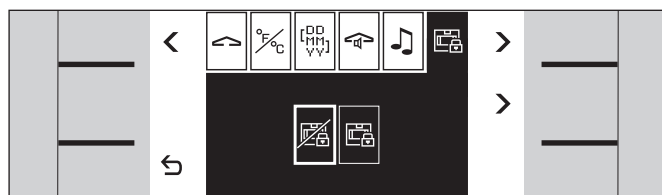
Signalen ljuder när uppvärmningen avslutas.



Knappljud

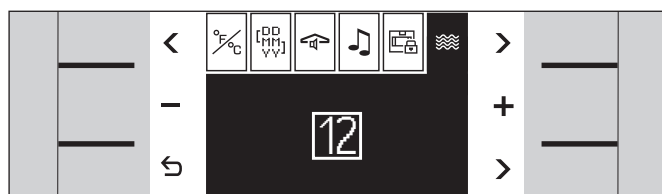
- Ljud 1 (pip) / ljud 2 (klick) / inget knappljud

Denna inställning gäller bara knappljudet. Ljudsignalen kan inte ändras.



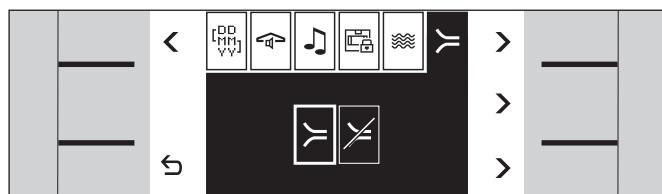
Förvälja knappen barnsäkerhetsspärr

- Knappen barnsäkerhetsspärr ej åtkomlig / åtkomlig



Ställa in vattnets hårdhet

- För vattnets hårdhet visas mätvärden från 1 till 18



Återställa avkalkningssymbol

- Nej / ja

Bekräfta alltid en återställning omedelbart med knappen .

Säkerhetsanvisningar

⚠ **Varning!** Ugnen får inte rengöras med högtryckstvätt eller ångrengörare.

⚠ **Varning! Risk för brännskador!** Låt ugnen kylas av fullständigt före rengöringen.

Ugnens insida

Observera: Spraya inte rengöringsmedel i spjället upptill på ugnens insida!

Torka ur ugnen invändigt med disktrasa och litet hett vatten med diskmedel. Låt inte matrester bränna fast. Låt ugnsluckan vara öppen efter rengöringen så att ugnen får torka eller använd torkfunktionen.

Skrapa inte bort fastbrända rester, utan blöt upp dem med fuktig duk och diskmedel.

Vårdmedlet för ugnar lämpar sig särskilt för regelbunden vård av ugnsutrymmen i ädelstål. Detta Vårdmedel för ugnsutrymmen kan du köpa hos vår kundservice eller din fackhandlare (beställ-nr. 667 027). Observera bifogade anvisningar till användning av Vårdmedlet för ugnsutrymmen.

Använd helst rengöringsfunktionen om ugnen är kraftigt nedsmutsad.

Använd inga olämpliga rengöringsmedel:

- skurpulver
- nitropolermedel
- bakugnsspray
- klorhaltiga rengöringsmedel
- repande svampar eller föremål

Matlagningskärl

Rengör matlagningskärlen med hett diskvatten eller diska dem i diskmaskinen.

Blöt upp fastbrända rester och rengör med borste.

Sidgaller

Du kan ta ut sidgallren för rengöring. Lossa då de räfflade muttrarna, dra fram sidgallren och dra ut dem.

Diska sidgallren i diskmaskinen.

Fettfilter

Fettfiltret kan du ta av uppåt för rengöring.

Diska fettfiltret i diskmaskinen.

Vattentank

Rengör vattentanken med diskvatten. Låt den torka med öppet lock. Håll tätningen i locket ren och gnid den torr efter varje användning.

Gnid tankfacket torrt i ugnen efter varje användning.

Ugnens glasruta

Rengör glasrutan med mjuk trasa och rengöringsmedel för glas. Torka inte av rutan för vått, eftersom fukt kan tränga in bakom rutan.

Använd inga skarpa, repande rengöringsmedel eller metallskrapa. Sådana medel och redskap kan repa ytan och förstöra glaset.

Ett regnbågsfärgat skimmer kan bli synligt i glasrutan. Detta beror på den värmebeständiga beskiktningen.

Rengör displayen med en mjuk trasa. Torka inte av displayen vått. Fukt kan tränga in bakom rutan.

Lucktätning

Håll alltid lucktätningen ren och fri från matrester.

Rengör inte lucktätningen med skarpa rengöringsmedel (t. ex. bakugnsspray). Sådana rengöringsmedel kan förstöra lucktätningen.

Lucktätningen får inte tas av.

Rengöringsfunktion

Envis smuts löses upp med rengöringsfunktionen och går sedan lättare att få bort.

Rengöringsfunktionen tar ca. 34 minuter.

Låt apparaten kylas av helt och hållet före rengöringen. Ta ut tillbehören ur ugnen. Rengör först avdunstningsskålen, så att ingen smuts bränns fast.

Så här gör du

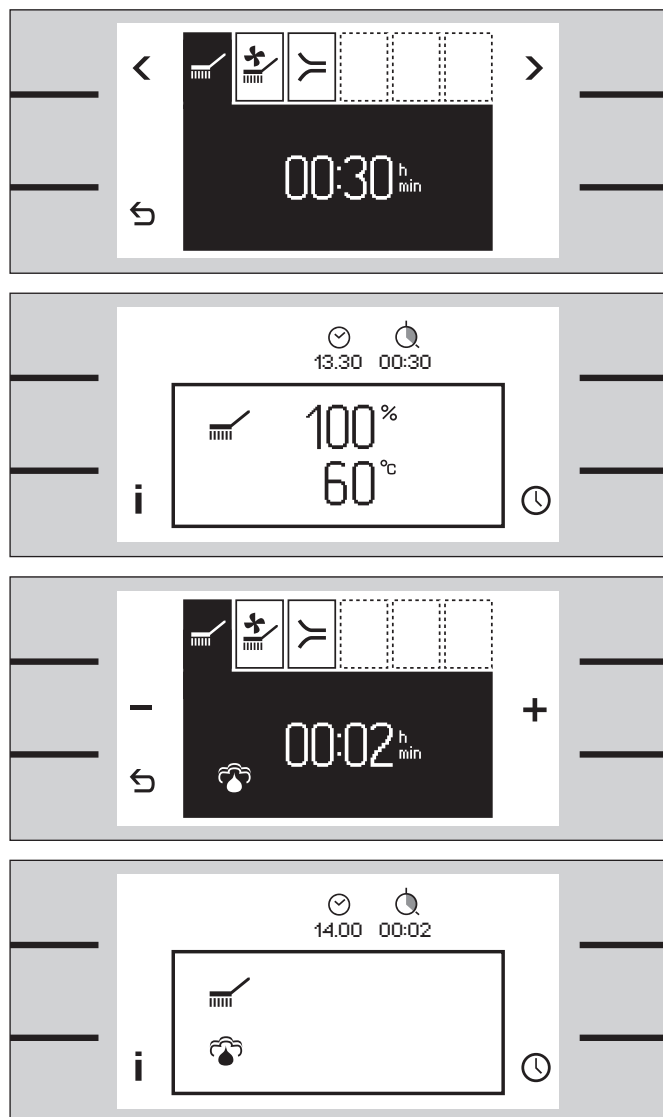
- 1 Fyll vattentanken med kallt vatten upp till maxmarkeringen. Använd inte destillerat vatten. Skjut in vattentanken fullständigt, tills den snäpper på plats.
- 2 Spruta litet diskmedel i avdunstningsskålen i ugnens botten. Stäng ugnsluckan.
- 3 Vrid funktionsväljaren ett snäpp åt vänster. Vrid temperaturväljaren åt vänster till läget speciella funktioner. Rengöringsmenyn visas. På displayen visas hur lång tid rengöringen tar.
- 4 Starta med knapp . Rengöringen startas.
- 5 När tiden är slut visas andra steget på displayen, sköljningen.
- 6 Torka ur den upplösta smutsen i ugnen och i avdunstningsskålen med en absorberande svamp. Töm vattentanken, fyll den med rent vatten och sätt den tillbaka.
- 7 Stäng ugnsluckan. Starta med knapp . Apparaten sköljer.
- 8 Sug bort vattnet ur avdunstningsskålen med en svamp.
- 9 Stäng ugnsluckan. Starta den andra sköljningen med knapp .

Efter 2 minuter hörs en ljudsignal. Rengöringen är avslutad. Koppla från temperaturväljaren.

Avlägsna kvarvarande vatten ur avdunstningsskålen med en absorberande svamp. Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa eller använd torkfunktionen.

Observera

Du kan inte ändra tidsperioden för rengöringsfunktionen. Belysningen i ugnen förblir släckt medan rengöringsfunktionen är igång.



Om du vill avbryta rengöringsfunktionen: Koppla från temperaturväljaren.

Om tre streck visas på displayen:
Felaktig inställning. Kontrollera att funktionsväljaren och temperaturväljaren är rätt inställda.

Torkfunktion

Efter rengöringen kan du torka ugnen inuti med torkfunktionen. Efter ångkokning kan du också torka ugnen invändigt med torkfunktionen.

Observera:
Värm inte upp vattentanken till torkning i ugnen. Vattentanken kan då skadas.

Så här ställer du in

- 1 Vrid funktionsväljaren ett snäpp åt vänster.
- 2 Vrid temperaturväljaren åt vänster till läget speciella funktioner. Rengöringsmenyn visas.
- 3 Med menyknappen > väljer du torkfunktionen. På displayen visas hur lång tid torkningen tar.
- 4 Starta med knapp ↵.

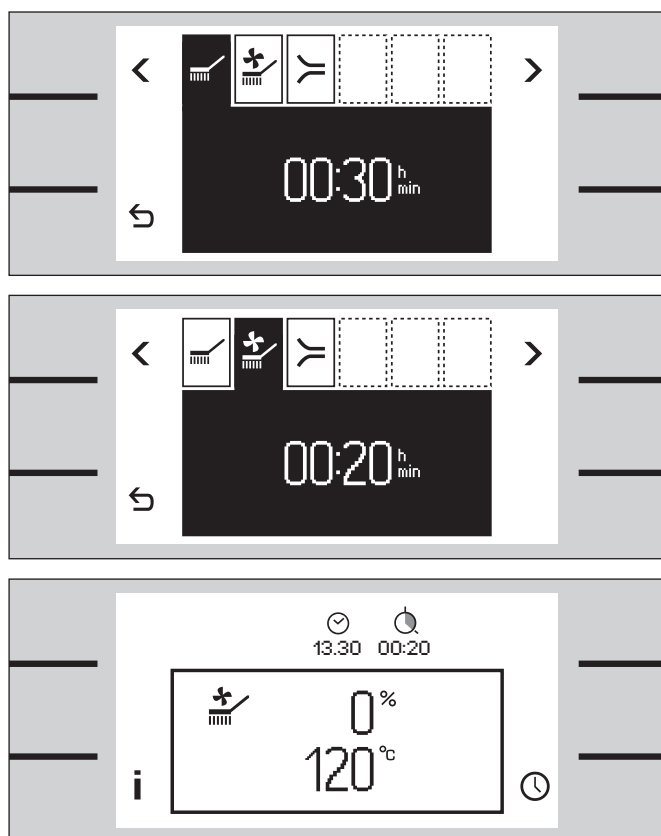
På displayen visas temperaturen och fuktläget.

När tiden är slut hörs en ljudsignal. Torkningen är avslutad. Koppla från temperaturväljaren.

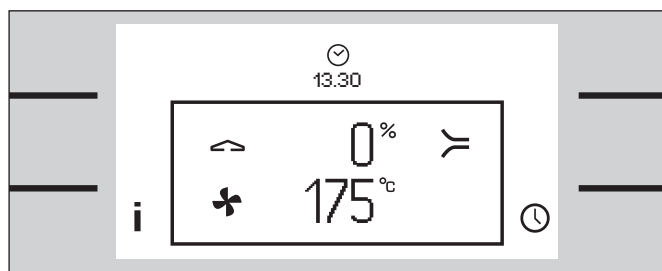
Låt kombiångugnen kylas av. Därefter kan du polera ugnsutrymmet och glasrutan med en mjuk trasa.

Observera

Om tre streck visas på displayen:
Felaktig inställning. Kontrollera att funktionsväljaren är ställd på rengöring och temperaturväljaren på speciella funktioner.



Avkalkningsprogram



Apparaten måste avkalkas med jämna mellanrum, så att den bibehåller sin funktionsduglighet. Avkalka apparaten, när avkalkningssymbolen  lyser på displayen.

Avkalkningsprogrammet är indelat i tre steg: Avkalkning och två gånger sköljning. Avkalkningsprogrammet tar i alla fall ca. 34 minuter. Kör alltid avkalkningsprogrammet utan avbrott tills det är avslutat. Belysningen i ugnen förblir släckt medan avkalkningsprogrammet pågår.

Efter varje programsteg måste avdunstningsskålen tömmas med hjälp av en absorberande svamp.

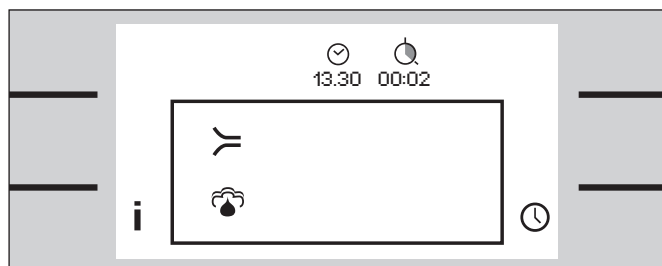
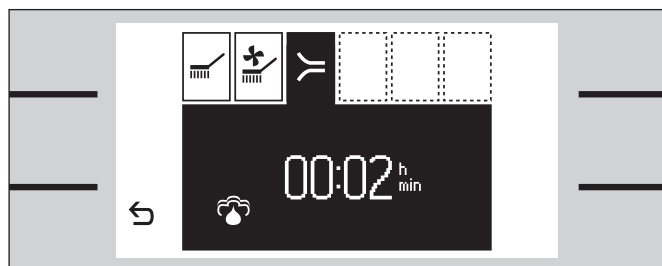
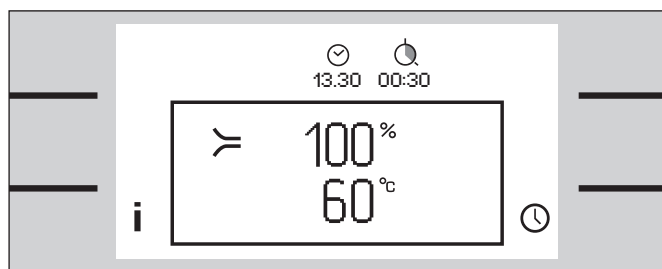
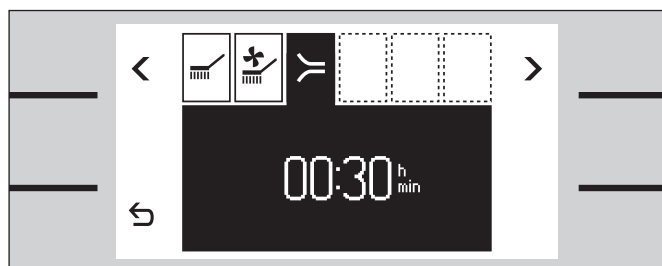
Låt apparaten kylas av fullständigt före avkalkningen. Ta ut tillbehören ur ugnen.

Använd bara det rekommenderade Avkalkningsmedlet (beställ-nr. 311 138). Dosera avkalkningslösningen enligt tillverkarens anvisningar. Se till att avkalkningsmedel inte hamnar på apparatens ramdelar.

Så här gör du

- 1 Fyll vattentanken med 350 ml avkalkningslösning. Stäng ugnsluckan.
- 2 Vrid funktionsväljaren ett snäpp åt vänster.
- 3 Vrid temperaturväljaren åt vänster till läget speciella funktioner. Rengöringsmenyn visas.
- 4 Med menyknappen  väljer du funktionen avkalkning . På displayen visas hur lång tid det tar.
- 5 Starta med knapp .
- 6 Avkalkningsprogrammet sätter igång. När tiden är slut visas andra steget på displayen, sköljningen.
- 7 Avlägsna avkalkningsmedlet ur avdunstningsskålen med en absorberande svamp. Skölj vattentanken ordentligt, fyll den med rent vatten och sätt den tillbaka. Stäng ugnsluckan.
- 8 Starta med knapp . Apparaten sköljer.
- 9 Ta bort vattnet ur avdunstningsskålen med en svamp. Stäng ugnsluckan. Starta den andra sköljningen med knapp .

Efter 2 minuter hörs en ljudsignal. Avkalkningen är avslutad. Koppla från temperaturväljaren.



Spraya Gaggenau Vårdmedel för ugsutrymmen i ugnen efter avkalkning. Observera bifogade anvisningar till användning av Vårdmedlet för ugsutrymmen.

Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa eller använd torkfunktionen.

Återställ avkalkningssymbolen i grundinställningarna efter avkalkningen.

Tips

Du kan också avkalka avdunstningsskålen vid behov. Fyll avdunstningsskålen helt och hållet med avkalkningslösning och tanken med bara vatten. Starta avkalkningsprogrammet.

Funktionsfel

Kontrollera först hushållets säkringar vid funktionsfel. Beror det inte på elförsörjningen, kontakta din montör eller Gaggenau kundservice.

Om du anlitar vår kundservice, ange E-numret och FD-numret på din apparat. Du finner dessa nummer på ugnens typskylt.

Reparationer får endast utföras av auktoriserad fackman med hänsyn till den elektriska säkerheten.

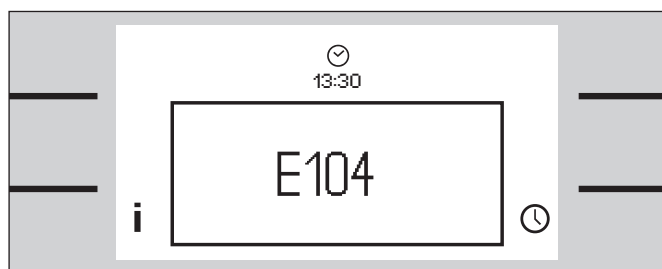
⚠ Varning! Okvalificerade reparationer kan leda till stor fara.

Vid alla underhållsåtgärder ska ugnen skiljas allpoligt från elnätet (koppla bort hushållets säkring eller skyddsströmbrytaren i säkringsskåpet).

Lampskyddet kan av tekniska skäl inte tas av. Byte av lampa får endast utföras av Gaggenau kundservice.

Observera! Ta inte av lampskyddet!

För eventuella skador som uppkommer på grund av att man inte följt denna bruksanvisning gäller inga garantier.



Felmeddelanden

Om ett fel uppstår och apparaten inte längre värms upp, visas ett felmeddelande på displayen.

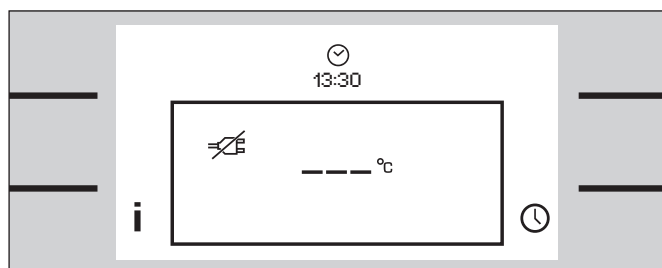
Visas E003, E303, E115 eller E215 är apparaten överhettad. Stäng då av apparaten och låt den kylas av.

Visas ett annat felmeddelande på displayen, anlita kundservicen. Ange felmeddelandet och apparatens typ hos kundservicen. Apparats typ finner du på typskylten.

Koppla från temperaturväljaren.

Observera:

Äggklocka och stoppur kan du ställa in



Strömavbrott

Din ugn kan överbrygga ett strömavbrott på mindre än 5 minuter. Driften fortsätter.

Om ett strömavbrott varar längre medan ugnen är igång, lyser symbolen  och i stället för temperaturen tre streck. Detta innebär avbrott i driften.

Koppla från temperaturväljaren och ställ in på nytt.

Efter ett strömavbrott som varat i flera dagar visas menyn "Första inställningar" på displayen. Ställ in klockslaget och datum.

Observera: Grundinställningarna bibehålls även om ett strömavbrott har varat i flera dagar.



Demonstrationsläge

Om symbolen  lyser i stand-by-indikeringen är ugnen inställd i demonstrationsläge. Ugnen värmer inte upp.

Avskilj ugnen en kort tid från elnätet (koppla bort hushållets säkring eller skyddsströmbrytaren i säkringsskåpet). Avaktivera därefter demonstrationsläget inom 3 minuter i menyn grundinställningar.

Åtgärda fel

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Det syns ingen ånga.	Vattenånga över 100°C är inte synlig.	Normalt
Kraftig ånga tränger ut upptill vid fläktlisten.	Apparaten kalibreras eller värms upp, eller också har uppvärmningsmetoden ändrats.	Normalt
	Apparaten är inte kalibrerad.	Kalibrera apparaten.
Kraftig ånga tränger ut i sidled vid luckan.	Dörrtätningen är nedsmutsad eller har lossnat.	Rengör lucktätningen eller sätt in den i fåran.
Apparaten ångkokar inte längre tillfredsställande.	Apparaten är förkalkad.	Starta avkalkningsprogrammet.
Apparaten fungerar inte, ingen indikering i displayen.	Nätstickproppen är inte instucken.	Anslut apparaten till strömnätet.
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksapparater fungerar.
	Säkringen är trasig.	Kontrollera i säkringsskåpet att säkringen för apparaten är felfri.
	Felaktig hantering eller sporadisk felindikering.	Koppla från säkringen för apparaten i säkringsskåpet och koppla till igen efter c:a 10 sekunder.
Apparaten fungerar inte, indikeringen reagerar inte.	Barnsäkerhetsspärren är aktiverad (lucksymbolen med lås indikeras).	Avaktivera barnsäkerhetsspärren (tryck knappen barnsäkerhetsspärr minst 6 sekunder).
Apparaten värmer inte upp, indikeringen är normal.	Apparaten är i inställd i demonstrationsläge.	Avaktivera demonstrationsläget i grundinställningarna.
Apparaten går inte att starta. I displayen visas symbolen "vattenkran".	Inget vatten i apparaten.	Fyll tanken.
Vid tillagningen hörs ett "plopp"-ljud.	Spänningsutvidgning vid stor temperaturskillnad.	Normalt
I displayen visas felmeddelandet E003, E303, E115 eller E215.	Apparaten är överhettad.	Stäng av apparaten och låt den kylas av.
I displayen visas ett annat felmeddelande (Exxx).	Teknisk defekt	Ta kontakt med kundservicen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000434577 EB 910802 sv

GAGGENAU