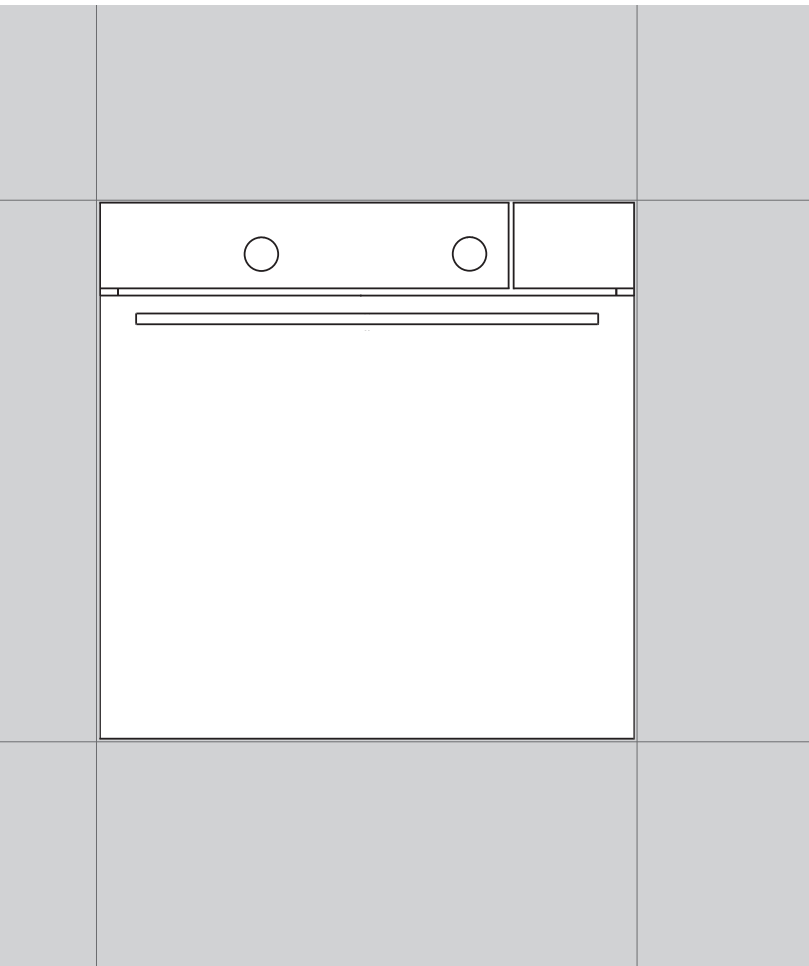


SV

DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV EN KOMBINERAD ÅNGUGN

gorenje



Tack för att du valde vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.

Instruktioner för installation och anslutning finns på ett separat blad.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Viktig information



Tips, anmärkning

INNEHÅLL

4 VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER 6 Innan du ansluter ugnen	INTRODUKTION
7 AV EN KOMBINERAD ÅNGUGN 11 Tekniska specifikationer 12 Kontrollenhet	PRVA PRIPRAVA APARATA
14 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN 14 Ångtillagning 15 Fylla vattentanken	FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN
16 STEG I TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6) 16 Steg 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR 20 Steg 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM 22 Steg 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR 26 Steg 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER 27 Steg 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN 27 Steg 6: STÄNGA AV UGNEN	
28 BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER	
49 UNDERHÅLL & RENGÖRING 50 Konventionell ugnrensning 51 Rengöra ugnen 52 Rengöra ångsystemet 53 Rengöra filterskummet 54 Ta bort och rengöra trådskenorna 55 Ta bort och sätta in ugnsluckan 58 Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta 59 Byta glödlampan	UNDERHÅLL & RENGÖRING
60 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNING
61 KASSERING	ÖVRIGT

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan tillsyn.

VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

VARNING: De tillgängliga delarna blir varma vid användning. För att undvika brännskador och skållning bör barn hållas borta.

Under användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inuti ugnen.

Använd endast den temperatursond som rekommenderas för användning i ugnen.

VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.

Använd inte hårda slipmedel eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/glaset med gångjärnsåpan

(beroende på vad som är lämpligt), eftersom dessa kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmedel eller högtrycksrengöringsmedel för att rengöra apparaten eftersom det kan leda till elektrisk stöt.

Anordningar för urkoppling måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara (endast för apparater som levereras med anslutningssladd).

Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte det för något annat ändamål, till exempel rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyg, växter etc. Det kan leda till skada eller brandfara.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller expert. Ingrepp i apparaten eller oprofessionell reparation kan medföra risk för allvarlig personskada eller skada på produkten.

Om **nätsladdar** till andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de skadas, vilket i sin tur kan leda till kortslutning. Håll därför strömkabeln på andra apparater på ett säkert avstånd.

Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra köksredskap på ugnsbotten.

Aluminiumfolie förhindrar luftcirkulationen i ugnen, hindrar tillagningsprocessen och förstör emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, vilket minskar temperaturen på utsidan (endast hos vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas vid för hög belastning. Placera inte tunga kokkärl på öppen ugnslucka och luta dig inte mot öppen ugnslucka när du rengör ugnen. Stå aldrig på den öppna ugnsluckan och låt inte barn sitta på den.

Lyft inte apparaten med hjälp av ugnsluckans handtag.

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

Se till att öppningarna aldrig är täckta eller hindras på något annat sätt.

Säker och korrekt användning av ångugnen

Låt apparaten stå i rumstemperatur under en tid innan den ansluts till elnätet, så att alla komponenter kan anpassa sig till rumstemperatur. Om ugnen förvaras vid en temperatur nära eller under fryspunkten finns det en risk för vissa komponenter, särskilt pumparna.

Apparaten får inte användas i en miljö med en temperatur under 5 °C. Under denna temperatur kan det hända att apparaten inte fungerar korrekt. Om apparaten är påslagen under sådana förhållanden kan pumpen skadas.

Om apparaten inte fungerar korrekt, koppla bort den från elnätet.

Förvara inte föremål i ugnen, det kan orsaka fara när ugnen är påslagen.

Använd inte destillerat vatten som inte är lämpligt för förtäring (t.ex. destillerat vatten för batterier, till vilket syra tillsätts).

När du öppnar ugnsluckan (med ångsystem) efter eller under ångtillagning, se till att öppna luckan helt, annars kan ångan från ugnen påverka kontrollpanelens funktion.

När ångkokningen är klar, finns det lite kvarstående ånga i ugnen. Öppna ugnsluckan försiktigt, eftersom det finns risk för skållning med ånga. Rengör ugnen när den har svalnat till rumstemperatur.

Efter kokningsprocessen pumpas återstående vatten i ångsystemet tillbaka till vattentanken. Därför kan vattnet vara varmt. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

För att förhindra uppbyggnad av kalk, lämna ugnsluckan öppen efter tillagning för att låta ugnsutrymmet svalna till rumstemperatur.

Öppna inte dörren under ångcykeln eftersom detta ökar strömförbrukningen och bildandet av vattenkondens.



VARNING!

Risk för brännskador och skador på apparaten.

- Ånga som kommer ut kan orsaka brännskador: Var försiktig när du öppnar luckan när funktionen är aktiverad. Ånga kan komma ut.



VARNING!

Använd endast vatten som vätska. Använd inte filtrerat (avmineraliserat) eller destillerat vatten.

INNAN DU ANSLUTER UGNEN:

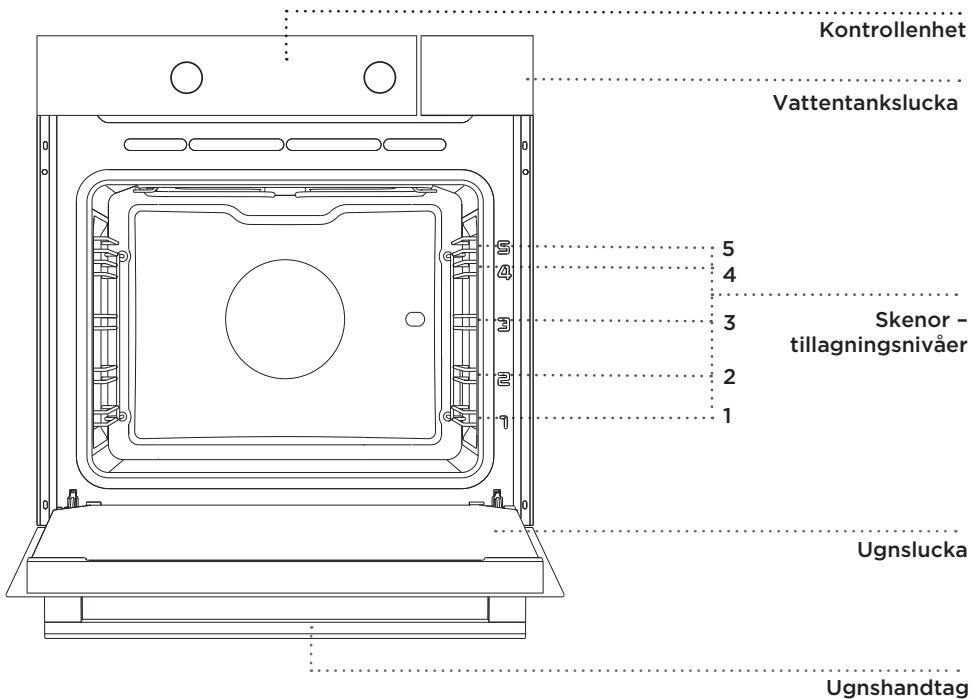


Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

AV EN KOMBINERAD ÅNGUGN

(BESKRIVNING AV UGNEN OCH UTRUSTNINGEN - BEROENDE PÅ MODELL)

Figuren representerar en av de inbyggda apparatmodellerna. Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).

Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning.

TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a och 3:e nivån.

Det finns flera olika utformningar av de utdragbara skenorna (beroende på modell): två delvis utvidgningsbara skenor, en helt utvidgningsbar och en delvis utvidgningsbar skena eller två helt utvidgningsbara skenor.

OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

Omkopplarna avaktiverar ugnsuppvärmningen och fl äkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna igen.

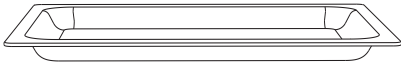
KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfl äkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel.

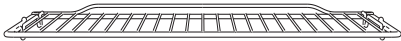
UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fl äkten att gå en kort stund för att kyla ugnen. (Utökad användning av fl äkten beror på temperaturen mitt i ugnen.)

UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (beroende på modell)



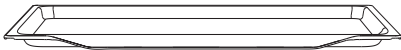
GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



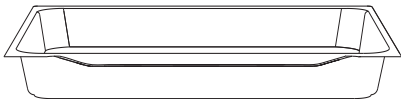
GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller baksål med maten.



Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något framtill när du drar ut det från ugnen.



Den **GRUNDA BAKPLÅTEN** används för grädning av bakverk och kakor.



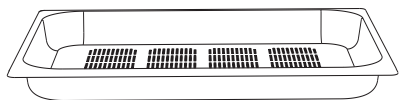
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.



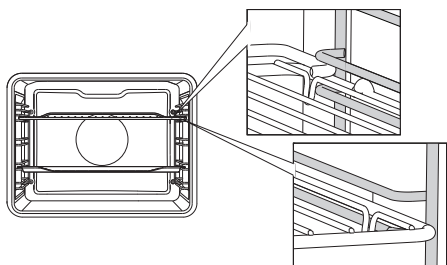
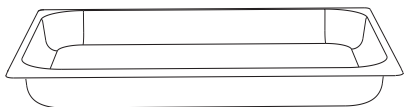
Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.



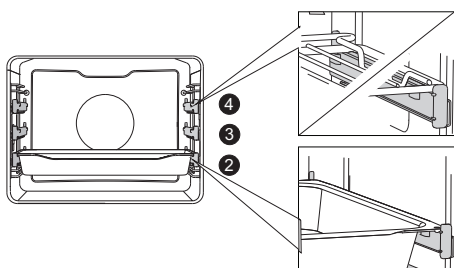
När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.



ÅNGSET (INOX) används för ångkokning. Placera den perforerade plåten i mitten och droppbrickan en nivå nedanför.

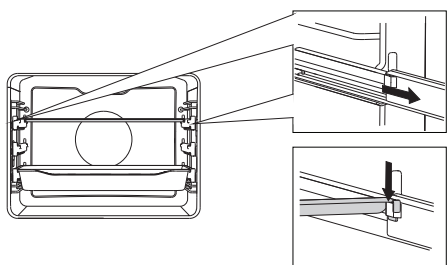


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprof lerna.



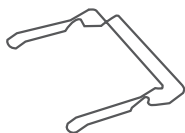
Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

💡 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.

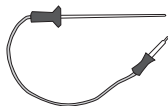


SYNKRONISERINGSSTÅNG

Stången kan installeras på eller tas bort från de helt utdragbara teleskopskenorna. Dra först ut båda skenorna på den önskade nivån. Sätt in stången i de två öppningarna på skenorna och tryck in skenorna för hand tills de stoppar.



STÖD FÖR BAKPLÅTAR möjliggör enkel borttagning av bakplåtar från ugnen medan de fortfarande är varma.



STEKTERMOMETER för stora stekar.

AVKALKNINGSMEDEL för rengöring av ångsystemet.

TESTPAPPERSREMSA för test av vattnets hårdhet.

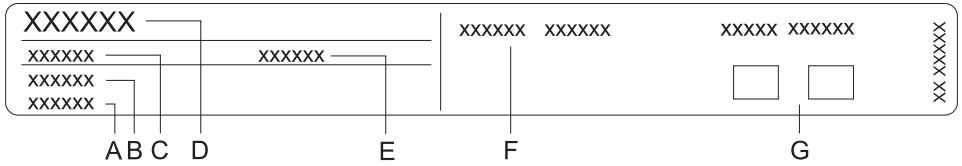
MEKANISKT LUCKLÅS förhindrar att luckan öppnas innan låset har frigjorts. För att öppna den trycker du försiktigt med tummen åt höger medan du drar luckan utåt.



Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)

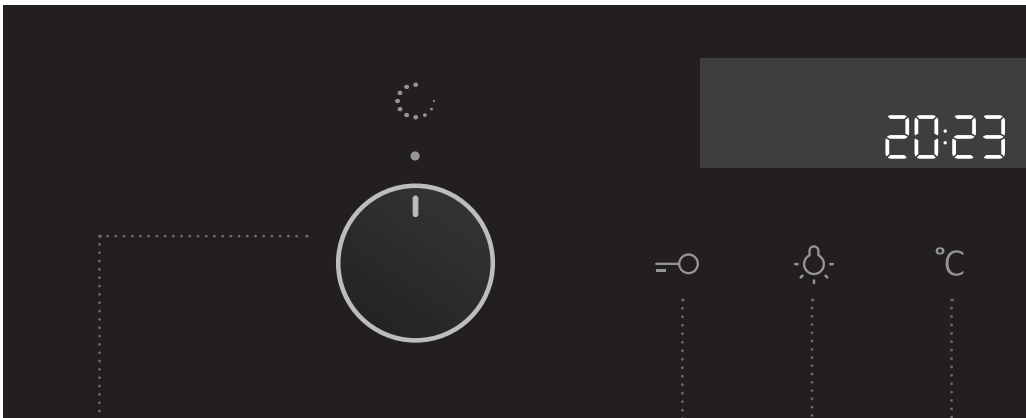


- A Serienummer
- B Kod/ID
- C Typ
- D Märke
- E Modell
- F Teknisk information
- G Överensstämmelsesymboler

Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.

KONTROLLENHET

(beroende på modell)



1 SYSTEM VÄLJARVREDE

(beroende på mo-
dell)

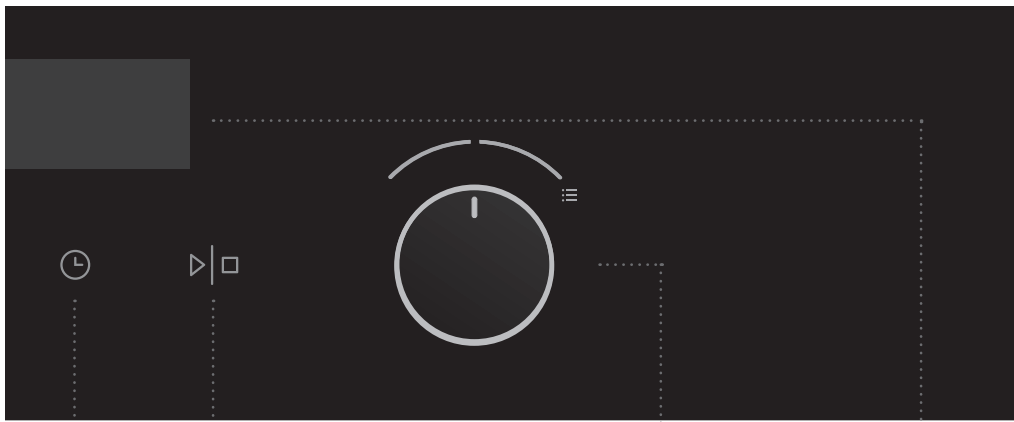
2 KNAPP FÖR BARNLÅS

3 PÅ/AV- KNAPP FÖR UGNSBELYSNING

4 KNAPP FÖR TEMPERATUR

OBS!

Symboler för tillagningssystem kan finnas på vredet eller på frontpanelen (beroende på apparatmodell).



5 PROGRAMTID-
MER

- Tillagningstid
- Tillagningens slut
- Larm
- Klocka

6 START/STOPP-
KNAPP

Använd denna knapp för att starta eller stoppa programmet.

7 INSTÄLLNINGSV-
RED (-/+)

Använd detta vred för att ställa in tid, temperatur.

8 DISPLAY FÖR
TILLAGNING-
INFORMATION
OCH KLOCKA

OBS!

Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas detta av en kort ljudsignal.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning (kartong och polystyreninsatser), från ugnen vid leverans.

Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

Innan ugnen används första gången, värm den med de övre och nedre värmesystemen till 200 °C i cirka en timme. Eftersom du kommer känna av den karakteristiska lukten av "ny apparat", ska du se till att rummet är välventilerat.

ÅNGTILLAGNING

Hälsosam och naturlig ångtillagning bevarar matvarornas smak fullständigt. Denna tillagningsmetod ger inte ifrån sig någon lukt. Du behöver inte tillsätta salt i vattnet eller tillsätta örter och kryddor.

Följande är fördelarna med ångtillagning:

Tillagningen (bräsering, stekning) startar innan temperaturen i ugnen når 100 °C. Långsam tillagning (bräsering, stekning) är också möjlig på lägre temperaturer.

Det är nyttigt: vitaminer och mineraler bevaras väl, eftersom endast en liten del av dem upplöses i kondensvattnet som berör maten.

Inget ytterligare fett behöver tillsättas under tillagningsprocessen. Ångan bevarar matens smak. Den lägger inte till lukt eller smak från gallret eller kokkärlet. Inget försvinner eftersom maten inte förtunnas i vatten. Ånga sprider inte smaken eller lukten; kött eller fisk kan därför tillagas ihop med grönsaker. Ånga kan också användas för blanchering, upptining och återuppvärmning och också för att hålla rätter varma.

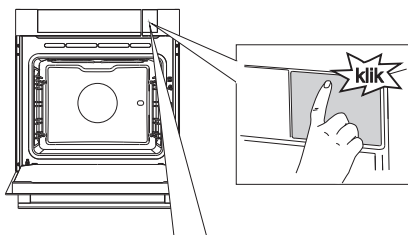
FYLLA VATTENTANKEN

Tank för oberoende vattentillförsel till ångugnen. Tankvolymen är ca 1,3 liter (maximal vattennivå - se markering). Den här vattenmängden räcker för ca 3 timmars tillagning med max. ånga (varmluft med ånga på "high").


 Rengör vattentanken före den första användningen.

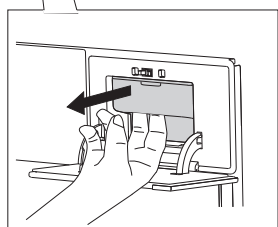


Fyll alltid vattentanken med rent och kallt vatten från vattenrörledningen, flaskvatten utan tillsatser eller destillerat vatten som är lämpligt för användning i tillagning. Vatten som hålls i vattentanken ska ha en temperatur på 20 °C (+/- 10 °C).

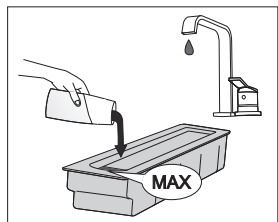


1 Tryck på dekalen för att öppna tankens lucka.

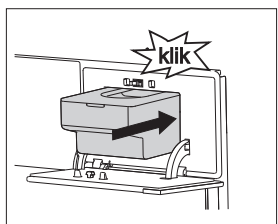
 Dekalen kan tas bort senare.




2 Ta bort vattentanken från kåpan genom att ta tag i skåran.



3 Öppna locket. Tvätta tanken med vatten. Montera tanken. Före användning fyller du på färskt vatten upp till MAX-markeringen på tanken.



4 Tryck tillbaka vattentanken i höljet till dess slutliga läge (tills du hör en kort klickning). Tryck då på tankluckan för att stänga den.

 Efter tillagningen kommer återstående vatten pumpas tillbaka in i vattentanken. Locket och vattentanken kan tvättas av med vanliga icke-slipande rengöringsmedel i vätskeform eller i en diskmaskin.

STEG I

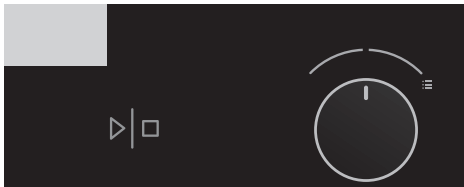
TILLAGNINGSPROCESSEN (1-6)

STEG 1: PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR


När du har anslutit apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar 12:00 på displayen och symbolen tänds.

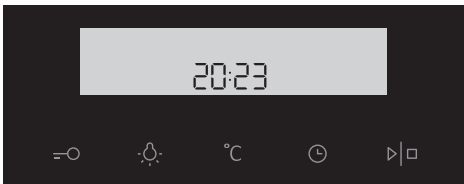
Alla inställningar ska göras enligt följande:

STÄLLA IN KLOCKAN



1 Vrid INSTÄLLNINGSVREDER (-/+) och ställ först in minuterna. Markören växlar sedan till timmar. Inställningarna sparas efter tre sekunder.

 Om du vrider vredet längre till höger eller vänster ändras inställningarna snabbare.



2 Bekräfta genom att trycka på START/STOPP. Om du inte trycker på något inom de nästa tre sekunderna sparas inställningen automatiskt.

 Ugnen fungerar även om klockan inte är inställd. Timerfunktionerna är dock inte tillgängliga i detta fall (se kapitlet: STÄLLA IN TIMERFUNKTIONERNA).

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

INSTÄLLNINGAR

För att ändra inställningarna, vrid inställningsvredet till höger och håll det inne i tre sekunder. Tryck på start/stopp-symbolen för att bläddra genom respektive inställningar eller parametrar. För att ändra en parameter, vrid inställningsvredet till höger eller vänster.

LJUSSTYRKA

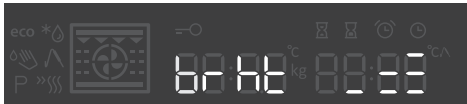
Välj mellan tre olika alternativ för ljusstyrka. Medelnivån är standardinställning. Nivåerna kan ställas in genom att vrida vredet.



Ljusstyrka låg nivå



Ljusstyrka medelnivå



Ljusstyrka maxnivå

LJUDVOLYM

Medelnivån är standardinställning. Volymnivåerna kan ställas in genom att vrida vredet.



Låg volym



Medelnivå volym (standard)



Volym maxnivå





Volym tyst

VATTNETS HÅRDHET (aktiv endast på ångugnar)

Innan första användning, utför ett test av vattnets hårdhet.

Blötlägg testpappersremsan (medföljer apparaten) i vatten i en (1) sekund.

Vänta en minut och observera antalet staplar på papperet. Mata in informationen om antalet staplar i apparaten.

	4 gröna staplar	Mjuk	Hrd 1
	1 röd stapel	Lite hård	Hrd 2
	2 röda staplar	Medelhård	Hrd 3
	3 röda staplar	Hård	Hrd 4
	4 röda staplar	Mycket hård	Hrd 5

Du kan välja mellan fem olika alternativ för vattnets hårdhet. Vattenhårdhet nivå 5 är standardinställning. Inställningen kan justeras genom att vrida vredet.



AVKALKNING (aktiv endast på ångugnar)

Du kan aktivera avkalkning genom att välja "on" eller "off" med vredet och genom att trycka på start/stopp-symbolen för att bekräfta. Avkalkning "on" är standardinställningen.



STEG1 Tillsätt avkalkningsmedlet i vattentanken (utspätt i vatten i förhållande 1:8)..

STEG2 Avkalkningsproceduren är klar. Ta bort vätskan, skölj vattentanken och tillsätt färskt vatten för sköljningsproceduren.



STEG3/slut Sköljningsproceduren är klar. Rengör tanken och torka av ugnen. Rengör också filterskummet (se kapitlet RENGÖRA FILTERSKUMMET)

SLUT

Tryck på start/stopp-symbolen för att lämna inställningsmenyn och återgå till standby-läge. För att lämna inställningsmenyn kan du också hålla väljarvredet till vänster i 3 sekunder eller vrida på systemvredet.

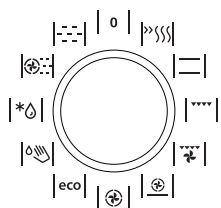


För att ändra inställningarna, vrid inställningsvredet till höger och håll det inne i tre sekunder. Tryck på start/stopp-symbolen för att bläddra genom respektive inställningar eller parametrar. För att ändra en parameter, vrid inställningsvredet till höger eller vänster.



Efter ett strömavbrott eller efter att apparaten har stängts av är de extra funktionsinställningarna sparade i endast några få minuter. Sedan återställs alla inställningarna, förutom ljudvolymen och barnlåset, till standardfabriksvärdena.

STEG 2: VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM







Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja 0 MATLAGNINGSSYSTEM (se programtabell). Den valda ikonen visas på displayen.



Inställningarna kan också ändras under drift.

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX-TEMPERATUR (°C)
TILLAGNINGSSYSTEM SNABB			
»»»»	FÖRVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är förvärmningsprocessen klar.	160	30-230
— —	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå.	200	30-230
▼▼▼	GRILL Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd.	230	30-230
▼▼▼ ✦	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratänggrätter och bryning till en krispig skorpa.	170	30-230
⊕ —	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg.	200	30-230
⊕	VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.	180	30-230

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR (°C)	MIN - MAX-TEMPERATUR (°C)
eco	ECO-TILLAGNING ¹⁾ I detta läge optimeras energiförbrukningen under tillagningen. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	180	/
	ÅNGRENGÖRING Ånga släpps ut i utrymmet för att suga åt sig orenheter. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen.	70	/
AUTOMATISKT SYSTEM			
	UPPTNING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.	/	/
KOMBINERADE SYSTEM/ÅNGSYSTEM			
	KOMBI ÅNGA + VARMLUFT Används för tillagning och upptining. De tillåter snabb och effektiv tillagning utan att matens färg eller form ändras. Tre alternativ är tillgängliga: HÖG: tillagning av tunna köttskivor, stekar och mindre köttstycken MEDIUM: uppvärmning av kalla/djupfrysta maträtter, tillaga fiskfiléer och gratinerade grönsaker LÅG: tillaga stora köttstycken (stek, hel kyckling), baka jäsdegare (bröd och bullar), tillaga lasagne etc.	160	30-230
	ÅNGA ²⁾ / SOUS VIDE Detta system används för tillagning av kött, grönsaker, frukt och smårätter. SOUS VIDE är ett långsamt matlagningsförfarande med matvakuum som är förseglat och tillagas vid en speciell temperatur som noggrant hålls. Sous vide-metoden är lämplig för tillagning av fisk och alla typer av frukt och grönsaker. Mat som tillagas på detta sätt blir saftig och utvecklar en fylligare smak.	100	40-100

¹⁾ Det används också för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

I detta läge visas inte den faktiska temperaturen i ugnen på grund av en särskild algoritm för apparatdrift och användning av restvärme.

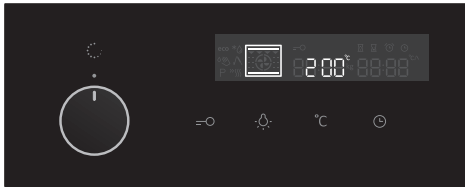
²⁾ Temperaturjustering

STEG 3: VÄLJA INSTÄLLNINGAR

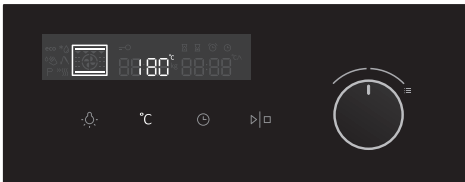
Varje tillagningssystem har grundläggande inställningar eller standardinställningar som kan justeras.

Justera inställningarna genom att trycka på den tillhörande knappen (innan du trycker på knappen START/STOPP). Vissa inställningar är inte tillgängliga med vissa program; en ljudsignal indikerar sådana fall.

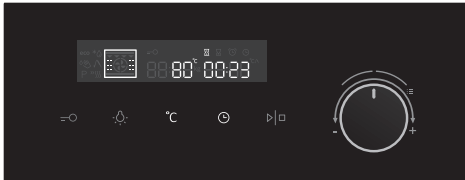
ÄNDRA TILLAGNINGSTEMPERATUREN OCH ÅNGFUNKTION



1 Välj TILLAGNINGSSYSTEM. Den valda ikonen visas på displayen och FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR blinkar.



2 Välj TILLAGNINGSSYSTEM. Den valda ikonen visas på displayen och FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR blinkar.



3 Rör vid knapparna TEMPERATUR och TID och vrid sedan vredet för att välja parametrar.

 Maximal temperatur eller effekt är begränsad i vissa system.

När du väljer det kombinerade ångprogrammet, välj först önskad temperatur och tid. När du har bekräftat med START-knappen visas "int" och staplar visas på displayen för att indikera intensitetsinställningen för ånga (standardinställning är "medel").

Använd höger vred för att välja mellan tre olika ångintensitetsnivåer.

Tryck på knappen START igen för att bekräfta vald intensitetsnivån och starta det kombinerade ångprogrammet.

ÅNGINTENSITETSIVÅER



Ångintensitetsnivå låg



Ångintensitetsnivå medel



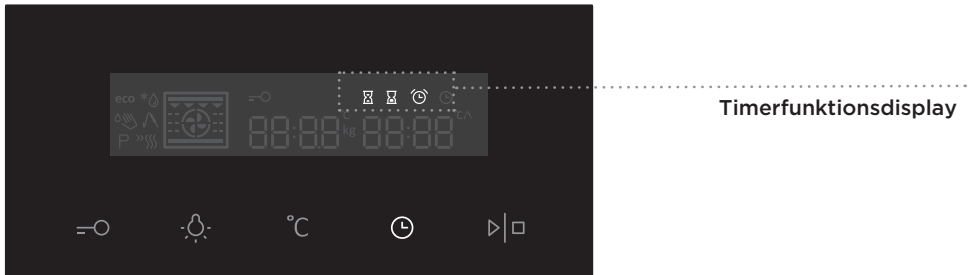
Ångintensitetsnivå hög

TIMERFUNKTIONER

Vrid först VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM, och ställ sedan in temperaturen. Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja symbolen.

Ikonen för den valda timerfunktionen tänds och den justerbara starttiden/sluttiden för tillagningen blinkar på displayen. Andra ikoner lyser svagt.

Tryck på START för att starta tillagningen. TILLAGNINGSTID SOM FÖRFLUTIT visas.



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid. Ställ först in minuterna, sedan timmarna. Ikon och tillagningstid visas på displayenheten.



Ställa in fördröjd start

I detta läge kan du specificera tidslängden på tillagningsprocessen (tillagningstid) och tiden för när du vill att tillagningsprocessen ska stoppas (sluttid). Se till att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in ANVÄNDNINGSTIDEN (2 timmar). Vidrör knappen för KLOCKA igen och välj SLUTTIDEN. Displayen visar automatiskt en blinkande summa av klockslaget och användningstiden för ugnen (14:00).

Ställ in sluttiden för ugnsbakningen (18:00)

Tryck på START för att starta tillagningen. Timern väntar på tiden för att starta tillagningen och symbolen lyser. Ugnen startar automatiskt (4 pm) och stoppar vid den valda tiden (6 pm).



Ställa in timern

Timern kan användas fristående från ugnsanvändningen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar.
Under den sista minuten visar timern sekunder.



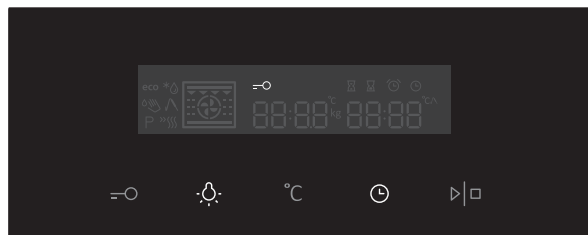
När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar).

En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.


Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0".

Efter några minuters inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

STEG 4: VÄLJA EXTRAFUNKTIONER



Aktivera/avaktivera funktionerna genom att trycka på önskad knapp eller en kombination av knappar.

 Vissa funktioner är inte tillgängliga med vissa system; en ljudsignal indikerar sådana fall.

BARNLÅS

Aktivera funktionen genom att vidröra knappen för BARNLÅS. "Nyckelikonen" tänds på displayen. Tryck på knappen igen för att avaktivera barnlåset. Ikonen på displayen försvinner.

Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen.

Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna. När barnlåset är aktiverat går det inte att ändra system (tillagningslägen) eller extrafunktioner. Den enda möjliga ändringen är att avsluta tillagningsprocessen genom att vrida väljarvredet till "0". Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

UGNSBELYSNING

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när du öppnar ugnsluckan eller när ugnen slås på.

När tillagningsprocessen är klar är belysningen tänd i ytterligare en minut.

Du kan tända eller släcka belysningen inuti ugnen genom att trycka på belysningsknappen (LIGHT).

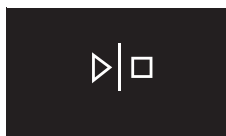
+ **STAND-BY**

Displaybelysningen kan släckas automatiskt efter 10 minuter om den inte används.

Tryck på knapparna NYCKEL + TIMER för att stänga av displayen. Om en timerfunktion har avaktiverats visas "OFF" (AV) och TIMER-ikonerna på displayen för att indikera den aktiverade funktionen.

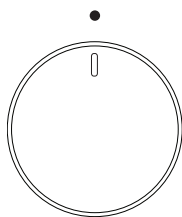
STEG 5: STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Starta tillagningsprocessen genom att trycka på knappen START/STOPP.




STEG 6: STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



 När tillagningsprocessen är klar och när ugnen har stängts av visas sjunkande temperatur ned till 50 °C.

Alla timerinställningar pausas och avbryts också. Klockslaget visas. Efter en minuts inaktivitet växlar apparaten till standby-läge.

 Efter användning av ugnen kan lite vatten finnas kvar i kondenskanalen (under luckan). Torka av kanalen med en svamp eller en trasa.

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

Om du inte kan hitta den mat du önskar i tillagningstabellen, hitta information för liknande mat. Informationen som visas gäller för tillagning på en enda nivå.

Ett intervall med föreslagen temperatur indikeras. Starta med en lägre temperaturinställning och höj den om du finner att maten inte bryns tillräckligt.

Tillagningstider är grova uppskattningar och kan variera beroende på vissa förhållanden.

Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.

Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer. När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglasat.

Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).



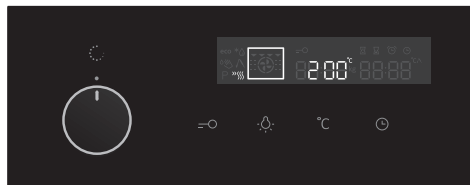
Asterisken (*) i tabellen betyder att ugnen ska förvärmas med det valda systemet.

TILLAGNINGSSYSTEM


SNABBFÖRVÄRMNING



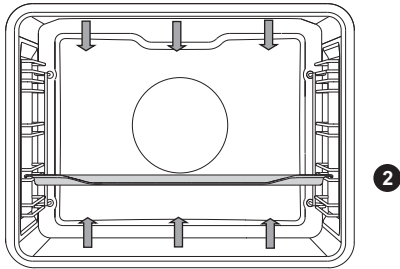
Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.



Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till snabbförvärmning. FÖRINSTÄLLD TEMPERATUR visas. Denna temperaturinställning kan justeras.

 När ugnen slås på börjar den värmas upp. Symbolen °C blinkar på displayen. När den inställda temperaturen har uppnåtts är förvärmningen klar och en ljudsignal hörs. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp; den stängs av automatiskt efter en minut.

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar värme jämnt i ugnen.

Steka kött:

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fäls (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	180-200	90-120
Grisbög	1500	2	180-200	110-140
Fläskrullad	1500	2	180-200	90-110
Rostbiff	1500	2	170-190	120-150
Kalvrullad	1500	2	180-200	80-100
Lammrostbiff	1500	2	180-200	60-80
Kaninlår	1000	2	180-200	50-70
Hjortlägg	1500	2	180-200	90-120
FISK				
Bräserverad fisk	1000 g/stycke	2	190-210	40-50

Baka bakverk

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Grönsakssufflé	2	190-210	35-45
Söt sufflé	2	170-190	40-50
Småfranskor *	3	190-210	20-30
Vitt bröd, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Bovetebröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Fullkornsbröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rågbröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Speltbröd, 1 kg *	3	180-190	50-60
Valnötskaka	2	170-180	50-60
Sockerkaka *	2	160-170	30-40
Små bakverk av jäsdeg	3	200-210	20-30
Kålpiroger *	3	190-200	25-35
Fruktkaka	2	130-150	80-100
Maräng	3	80-90	110-130
Geléfyllda rullar (Buchtel)	3	170-180	30-40

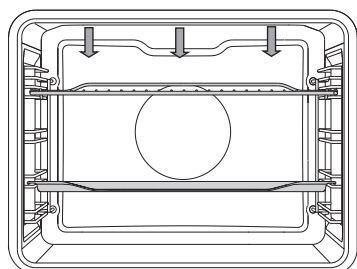
Tips	Användning
Är kakan klar?	<ul style="list-style-type: none"> • Stick håll på kakan upp till med en tandpetare eller steknål. Om det inte finns några rester på tandpetaren eller steknålen när du drar ut den är kakan klar. • Stäng av ugnen och använd restvärmen.
Föll kakan ihop?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera receptet. • Använd mindre vätska nästa gång. • Observera blandningstiden vid användning av små mixers, blandare etc.
Kakan är för ljus i botten?	<ul style="list-style-type: none"> • Använd en mörk bakplåt. • Placera bakplåten på en lägre skena och aktivera den nedre värmaren mot slutet av tillagningsprocessen.
Kaka med fuktig fyllning är undergräddad?	<ul style="list-style-type: none"> • Öka temperaturen och förläng bakningstiden.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.



GRILL



Vid grillning av mat aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnstrymmet.

Max tillåten temperatur: 230 °C.

Förvärm den infraröda (grill)-värmaren i fem minuter.

Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a falsen. Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns.

Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/stycke	4	230	20-25
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	4	230	25-30
Kotletter	280 g/stycke	4	230	30-35
Grillkorvar	70 g/stycke	4	230	20-25
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	5-10
Smörgåsar	/	4	230	5-10

Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Biff, rare	180 g/stycke	4	230	10-15
Biff, well done	180 g/stycke	4	230	15-20
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	4	230	15-20
Kotletter	280 g/stycke	4	230	20-25
Kalvskiva	140 g/stycke	4	230	15-20
Grillkorvar	70 g/stycke	4	230	10-20
Spam (leverkorv)	150 g/stycke	4	230	15-20
FISK				
Laxkotletter/filéer	200 g/stycke	4	230	15-20
ROSTAT BRÖD				
6 brödskvivor	/	4	230	1-4
Smörgåsar	/	4	230	2-5

Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

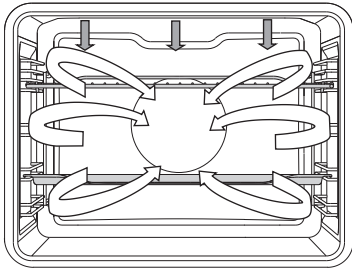
Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttänger.

GRILL MED FLÄKT



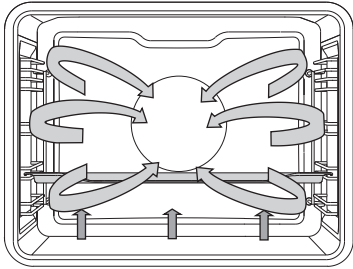
I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	180-200	90-110
Fläskstek	1500	2	170-190	90-120
Grisbrog	1500	2	160-180	100-130
Halv kyckling	700	2	190-210	50-60
Kyckling 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Köttfärslimpa	1500	2	160-180	70-90
FISK				
Forell	200 g/stycke	2	200-220	20-30



VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



2

Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äpplepajer och fruktkakor.

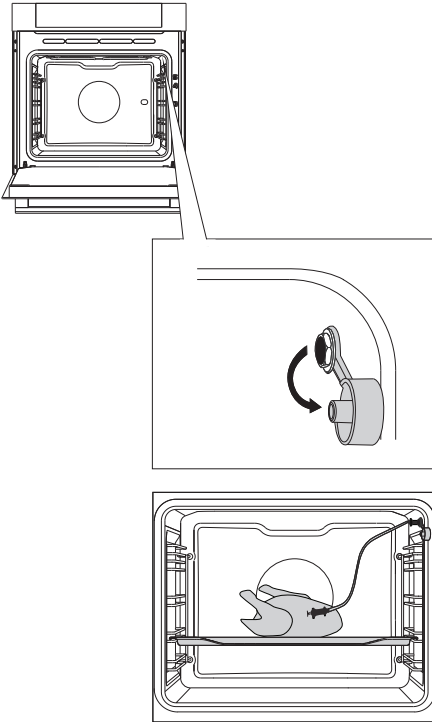
(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

Typ av livsmedel	Färd (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, pajdeg	2	190-200	50-60
Äppelstrudel, filodeg	2	170-180	50-60

Steka med en köttermometer (beroende på modell)

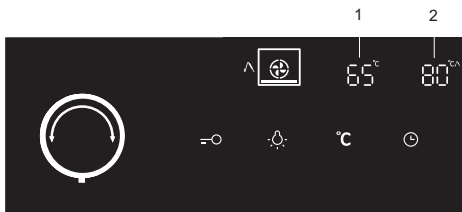


I detta läge ställer du in önskad temperatur i livsmedlets mitt. Ugnen är igång tills livsmedlets mitt når den inställda temperaturen. Temperaturen i livsmedlets mitt mäts av stektermometern.



1 Ta ut metallocket (uttaget befinner sig i det övre hörnet på ugnens högra vägg).

2 Anslut köttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket. (Om några timerinställningar var aktiverade avbryts de.)



- 1 Ugnstemperatur
- 2 Stektermometer

3 Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM (varmluft och nedre värmare). Symbol, inställd ugnstemperatur och stektermometerens temperatur visas på displayen. Tryck på START-knappen.



Aktuell ugnstemperatur och stektermometers temperatur visas under drift.

Temperaturen kan justeras under användning.

När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar tillagningsprocessen.

En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att vidröra valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut. Klockan visas på displayen.

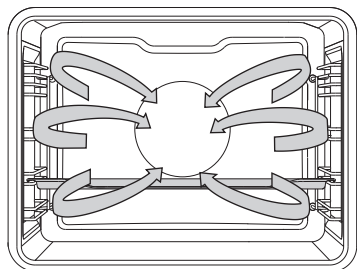
Efter tillagningsprocessen sätter du tillbaka skyddslocket på uttaget för stektermometern.



Använd endast kotttermometern som är avsedd för användning med din ugn.

Se till att kotttermometern inte vidrör värmaren under tillagning. Efter tillagningsprocessen är kotttermometern mycket varm. Var försiktig så att du inte bränner dig.

VARMLUFT



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött:

Använd emaljbelagda kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek inkl. svål	1500	2	160-180	90-120
Kyckling, hel	1500	2	170-190	70-90
Anka	2000	2	160-180	120-150
Gås	4000	2	150-170	170-200
Kalkon	5000	2	150-170	180-210
Kycklingbröst	1000	3	180-200	50-60
Fylld kyckling	1500	2	180-200	110-130

Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana.

Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

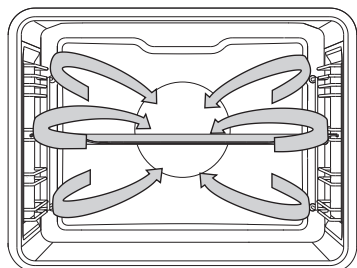
För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Sockerkaka	2	150-160	30-40
Smulkaka	3	160-170	25-35
Plommonkaka	2	150-160	30-40
Rulltårta *	3	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Challah (flätat jäst bröd)	2	160-170	35-50
Äppelstrudel	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Kex, pajdeg *	3	150-160	15-25
Kex, pressade *	3	140-150	20-30
Småkakor *	3	140-150	20-30
Kakor, jäst deg	3	170-180	20-35
Kakor, filodeg	3	170-180	20-30
Krämfyllda bakverk	3	180-190	25-45
FRYSTA PRODUKTER			
Äpple- och kesostrudel	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Stekt potatis, ugnsklar	3	200-210	25-40
Kroketter, ugnsbakade	3	200-210	20-35



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

ECO-TILLAGNING



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Typ av livsmedel	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	2	190-200	110-130
Fläskstek, 2 kg	2	190-200	130-150
Nötstek, 1 kg	2	200-210	100-120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stycke	3	190-200	40-50
Fiskfilé, 100 g/stycke	3	200-210	25-35
BAKVERK			
Pressade kakor	3	170-180	15-25
Små muffins	3	180-190	30-35
Rulltårta	3	190-200	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	180-190	55-65
GRATÄNGRÄTTER			
Potatisgratäng	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
FRYSTA PRODUKTER			
Pommes frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Kycklingmedaljonger 0,7 kg	3	210-220	30-40
Fiskpinnar 0,6 kg	3	210-220	30-40



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

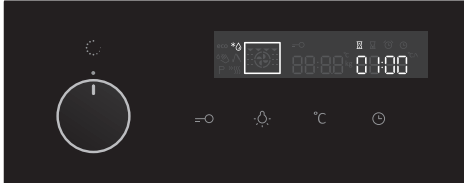
UPPTINING



I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång.

Endast fläkten är på. Använd denna funktion för att långsamt tina upp frysta livsmedel (kakor, bakverk, bröd, rullar och djupfryst frukt).

Genom att välja relevant symbol kan du ange upptiningens start- och sluttid.



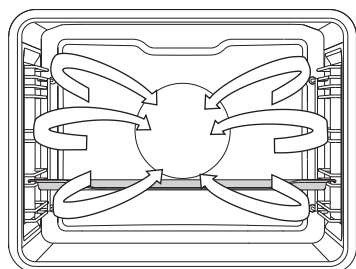
Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till upptining. TID visas. Denna tidsinställning kan justeras. Tryck på START-knappen.

I de flesta fall är det rekommenderat att ta ut maten ur förpackningen (glöm inte att ta bort eventuella metallklämmor).

Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

KOMBINERADE SYSTEM / ÅNGSYSTEM

VARMLUFT MED ÅNGA

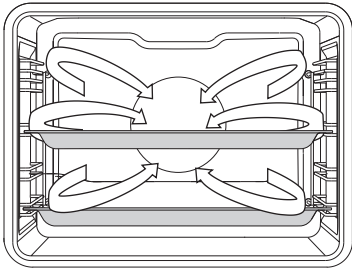


Vatten från ånggeneratoren kommer in i ugnsutrymmet i form av ånga. Dessutom aktiveras den runda värmaren med fläkt för att ge kontinuerlig cirkulation av varmluften och ångan.

 Fyll på vattentanken med färskt vatten.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Ångintensitet	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Nötlägg	1000	2	1	160-180	80-110
Nötfilé	1000	2	2	170-190	50-70
Kalvlägg	1000	2	1	170-190	80-110
Lamm	1000	2	1	170-190	60-90
Fågel, hel	1500	2	1	170-190	65-85
Fågel/bröst	1000	3	3	170-190	50-60
Fläskfilé	1000	2	2	170-190	50-70
Fisk	200 g/bit	3	2	180-200	25-35
Potatis	1000	3	1	180-200	45-60
Potatis med broccoli	1000	3	2	170-190	35-50

ÅNGA



Vatten från ånggeneratorn kommer in i ugnsutrymmet i form av ånga.



Fyll på vattentanken med färskt vatten.

Kött

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Surkål och korv	700	3	100	35-45
Biffstek	1000	3	100	45-55
Kycklingbröst	1000	3	100	25-35
Räkor	1000	3	100	25-35
Fiskfilé	500	3	80	20-25
Fiskkotlett	500	3	80	25-30
Hel fisk	400	3	100	25-35
Musslor	1000	3	100	20-25
Frankfurter	1000	3	85	15-20

Grönsaker

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Haricot verts	500	/	3	100	50-60
Bönor - frön	500	1:2	3	100	80-90
Ärtor	500	/	3	100	20-25
Blomkål - hel	500	/	3	100	20-30
Blomkål - bitar	500	/	3	100	15-20
Broccoli - hel	500	/	3	100	15-25
Broccoli - bitar	500	/	3	100	15-20
Morot - hel	500	/	3	100	20-30
Morot - tärningar	500	/	3	100	15-25
Majs	500	/	3	100	20-30
Kikärtor	500	1:2	3	100	70-80
Fänkål	500	/	3	100	15-25
Kålrot	500	/	3	100	20-30
Rödbetor - hela	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Rädisor	500	/	3	100	15-20
Brysselkål	500	/	3	100	15-25
Sparris	500	/	3	100	15-25
Spenat	500	/	3	100	5-10
Mangold	500	/	3	100	15-20
Blandade grönsaker	1000	/	3	100	20-30
Kål	500	/	3	100	30-40
Kinakål	500	/	3	100	25-35
Aubergine	500	/	3	100	15-20
Squash	500	/	3	100	10-15
Potatis, hel	500	/	3	100	30-40
Potatis, skivad	500	/	3	100	25-35

Pasta/ris/gryn

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Vitt ris	200	1:2	3	100	25-35
Brunt ris	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Recept	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1:2	3	100	15-25
Fullkornspasta	200	1:2	3	100	15-25
Hirs	250	1:1	3	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Dumplings	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Desserter

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Förhållande mat: vätska	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Smältande choklad *	200	/	3	50	20-30
Upplösande gelatin *	1 paket	/	3	50	15-20
Rispudding	Recept	1:4	3	100	30-40
Jäst deg	Recept	/	3	40	25-35
Crème caramel	Recept	/	3	100	40-50

* Täck över behållaren med ett lock eller folie

Äggrätter

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Löskokta ägg	200	3	100	10-15
Hårdkokta ägg	200	3	100	15-20
Pocherade ägg	200	3	100	13-17
Äggröra	200	3	100	10-15
Omelett med bacon	Recept	3	100	15-20

Frukt

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Äppelskivor	500	3	100	5-15
Aprikosskivor	500	3	100	5-15
Körsbär	500	3	100	10-15
Krusbär	500	3	100	5-15
Päron - stora bitar	500	3	100	5-15
Plommon	500	3	100	5-15
Rabarber	500	3	100	5-15
Nektariner	500	3	100	5-10

Upptining

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Fals (underifrån)	Temperatur (°C)	Upptinings-tid (min)
Fryst kött	1000	2	50	45-55
Fryst fågel	1500	2	50	55-65
Fryst fisk, 200 g/bit	1000	3	50	40-50
Fryst frukt	500	3	50	15-25
Frysta färdigrätter	1000	3	60	50-65



SOUS VIDE (ÅNGKOKNING)

Krydda maten och förslut den i en plastpåse som är lämplig för vakuumbäring och sous vide-tillagning. Placera den förseglade påsen som innehåller maten på den perforerade plåten och placera den i den mittersta ugnshyllan.

Ta ut maten ur påsen efter tillagningsprocessen. För en mer intensiv smak kan maten snabbt brynas i het olja.

Maträtt	Tjocklek (cm)	Temperaturikon (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT			
Biffstek, medium	3	60	150-180
Biffstek, well done	3	70	140-170
Fläskstek, medium	3	65	70-100
Fläskstek, well done	3	70	70-100
Lammstek, medium	2	60	90-120
Lammstek, well done	2	70	70-100
Kalvstek, medium	3	60	90-120
Kalvstek, well done	3	70	70-100
Benfritt kycklingbröst	3	65	90-120
Benfritt ankrbröst	3	65	120-150
Benfritt kalkonbröst	5	65	180-210
Fiskfilé	1	55	40-60
Fiskbit	2	55	40-60
Räkor	/	60	30-40
Bläckfisk, tentaklar	/	85	180-240
Kammusslor	/	60	40-60
Morötter, hackade/skivade	1	85	90-120
Potatis, tärnad	2	85	100-130
Sparris	/	85	50-70
Aubergine	1	85	50-70
Frukt, bitar	/	70	90-120

När du öppnar ugnsluckan (med ångsystem) efter eller under ångtillagning, se till att öppna luckan helt, annars kan ångan från ugnen påverka kontrollpanelens funktion.

 Torka ugnens insida genom att ställa in varmluft och nedre värmare () på 170 °C i 15 minuter. När programmet är klart, låt ugnsluckan vara öppen i minst två minuter för att släppa ut ångan och låta apparatens insida torka.

UNDERHÅLL & RENGÖRING



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Aluminiumbeläggning

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnsgöringsmedel, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpens beläggning.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk/-typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol.

Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnsgöringsmedel, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

Använd konventionella ugnsgöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en speciemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

RENGÖRA UGNEN

Med ångrengöringsfunktionen och en fuktig trasa kan du enkelt ta bort fett och smuts från väggarna i ugnsutrymmet.

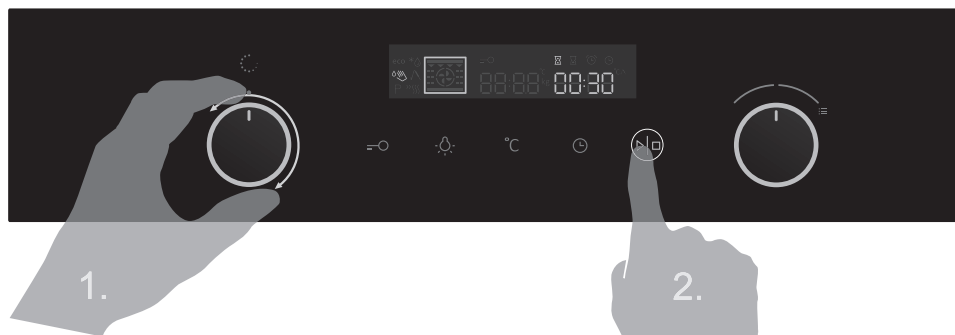
Använda ångrengöring


Använd endast Aqua Clean-funktionen när ugnen har svalnat helt. Det är svårare att ta bort smuts och fett om ugnen är varm.

Efter programmet har matrester på de emaljbelagda ytorna luckrats upp och kan torkas bort med en fuktig trasa.

Tillsätt friskt vatten i vattentanken innan du kör ångrengöringsprogrammet.

1. Välj ångrengöringsprogrammet
2. Håll knappen start/stopp inne för att starta ångrengöringen



 När programmet har startat, vänta tills tiden som anges på skärmen har förflutit. När ångrengöringsprogrammet har slutförts, vänta tills ugnen har svalnat tillräckligt så att du kan torka av ugnsutrymmet säkert utan att bränna dig.



Använd ångrengöringsfunktionen när ugnen har svalnat helt.

RENGÖRA ÅNGSYSTEMET

Rengöringen beror på vattnets hårdhet.

Vattnets hårdhet	°N	Antal färgade staplar på testremsan
Mjuk	0-3dH	4 gröna staplar Hrd 1
Lite hård	3-7dH	1 röd stapel Hrd 2
Medelhård	7-14dH	2 röda staplar Hrd 3
Hård	14-21dH	3 röda staplar Hrd 4
Mycket hård	>21dH	4 röda staplar Hrd 5


Vi rekommenderar att du använder avkalkningsmedlet eftersom det förbättrar rengöringen av ångsystemet.

När en viss mängd vatten har runnit igenom ångsystemet visas symbolen **"dCal on"** på displayen när du vrider systemväljaren till valfritt ångprogram, vilket indikerar att avkalkningsprogrammet har aktiverats.

Du kan trycka på START/STOP-knappen för att aktivera avkalkningsprogrammet (se sidan 18).

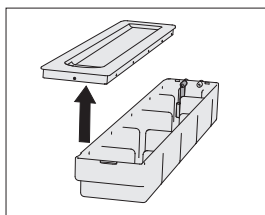


1. Tillsätt avkalkningsmedlet i vattentanken (utspätt i vatten i förhållande 1:8).
2. Avkalkningsproceduren pågår.
3. Avkalkningsproceduren är klar. Ta bort vätskan, skölj vattentanken och tillsätt färskt vatten för sköljningsproceduren.
4. Sköljningsproceduren är klar. Rengör tanken och torka av ugnen.
Rengör också filterskummet (se kapitlet RENGÖRA FILTERSKUMMET)

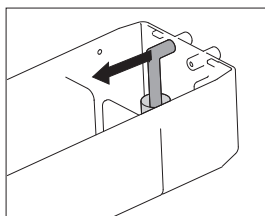
 Om du inte vill utföra avkalkningsprogrammet just nu kan du avbryta programmet genom att vrida programväljaren för att välja **"off"**. **"dCal off"** visas på displayen. Bekräfta valet genom att trycka på knappen START/STOP. Du kan avbryta avkalkningsprogrammet tre gånger. Därefter stänger systemet av ångfunktionen.

RENGÖRA FILTERSKUMMET

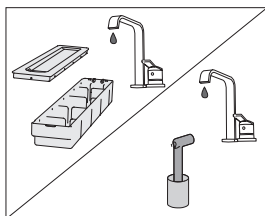
💡 När du rengör vattentanken eller kalkar av apparaten, rengör också filterskummet.



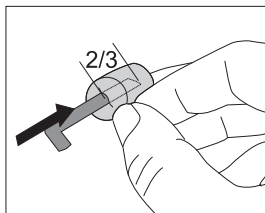
1 Öppna vattentankens lock.



2 Ta bort inloppsörret från rörfästet.



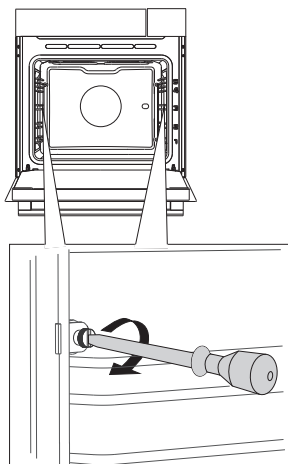
3 Rengör inloppsörret med filterskummet under rinnande vatten. Skölj skummet rent så att inga synliga orenheter finns på det. På så sätt säkerställer du att apparaten fungerar korrekt och bevarar den färska smaken och lukten på maten.



💡 Om filterskummet tas av från inloppsörret, sätt tillbaka det genom att föra in röret till två tredjedelars djup av hela skumlängden.

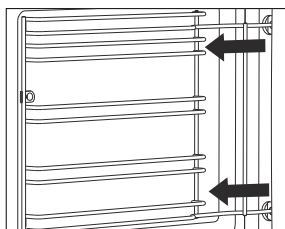
TA BORT OCH RENGÖRA TRÅDSKENORNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



1 Lossa skruven.

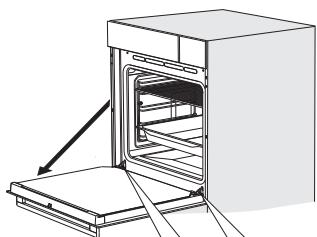
2 Ta bort skenorna från hålen i den bakre väggen.



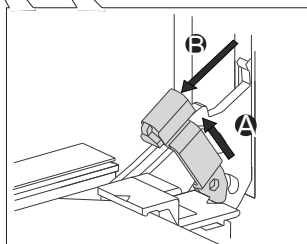
Efter rengöring, dra åt skruvarna på skenorna med en skruvmejsel.

När du sätter tillbaka trådskenorna ska du se till att montera dem på samma sida som de var monterade innan du tog bort dem.

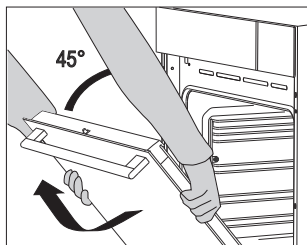
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN



1 Öppna först luckan helt (så långt det går).



2 Lyft gångjärnshållarna lite och dra luckan mot dig.



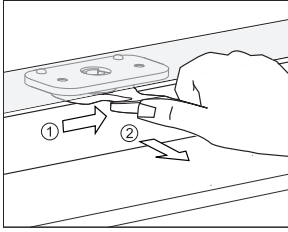
3 Stäng långsam luckan till en 45 graders vinkel (i förhållande till luckans helt stängda läge); lyft sedan luckan och dra ut den.

💡 Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjäders fjäder går i lås är det risk för personskada.


LUCKLÅS (beroende på modell)



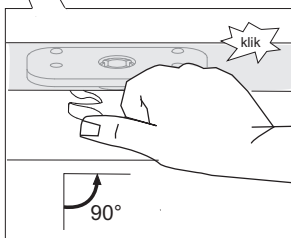
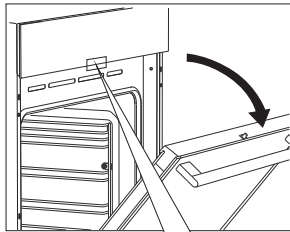
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

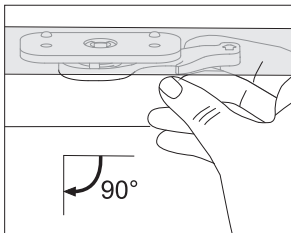
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 Ugnen ska vara helt kall.

Öppna först ugnsluckan.



Skjut lucklåset åt höger i 90° med tummen tills du känner ett klick. Lucklåset är nu inaktiverat.



För att återaktivera lucklåset öppnar du ugnsluckan och använder ditt högra pekfinger för att dra spaken mot dig.

MJUK ÖPPNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans öppningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel.

MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan.

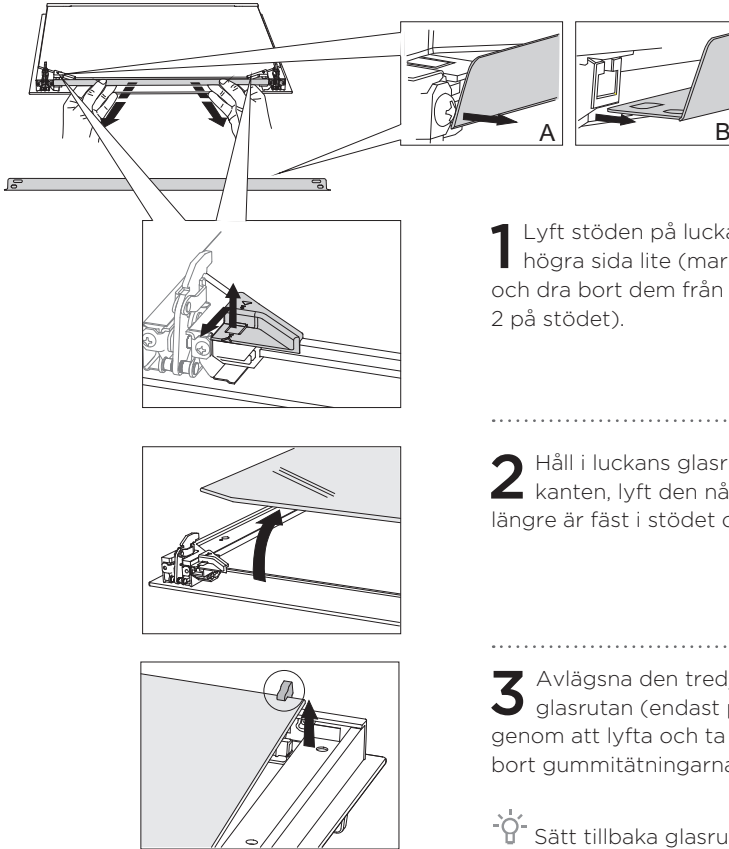
En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.



Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA


Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").



1 Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).

2 Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

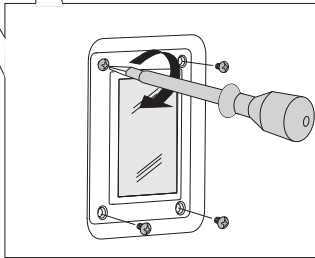
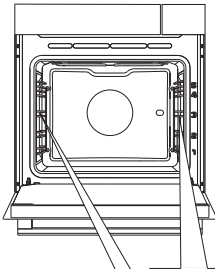
3 Avlägsna den tredje och fjärde glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

 Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

BYTA GLÖDLAMPAN

Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampa.

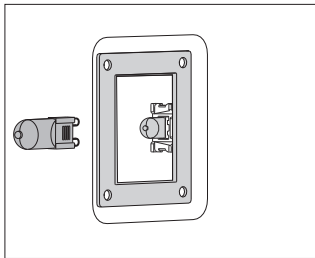
Använd en stjärnskruvmejsel.
(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W)



1 Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det.



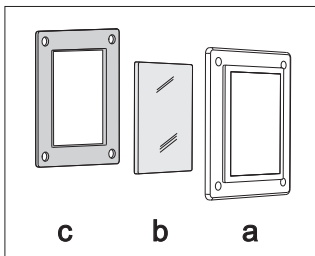
Se till att inte skada emaljen.



2 Ta ut halogenglödlampen.



Använd skydd för att undvika brännskador.



Det sitter en packning på locket, och den ska inte tas bort. Låt inte packningen lossna från locket. Packningen ska sitta korrekt på ugnstrymmets vägg.

FELSÖKNINGSTABELL

Problem/fel	Lösning
Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Rengöring och underhåll.
Bakverket är undergräddat.	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
Felkod visas: ERRXX ... * XX indikerar numret/koden för felet.	Det är ett fel i den elektroniska modulens drift. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Koppla sedan in den igen och ställ in klockslaget. Om felet fortfarande indikeras, ring en servicetekniker.
Vatten pumpas inte in i ångsystemet.	Kontrollera vattennivån i vattentanken. Inte tillräckligt med vatten i vattentanken. Kontrollera att rören på vattentankens baksida och hålen inte är tilltäppta..

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.



Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta relevanta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

COMBI STEAM_IL+_60



sv (07-19)