

Ångugn BS 220/221 BS 224/225

Innehåll

Säkerhetsanvisningar	4	Barnsäkerhetsspärr	29
Före första användningstillfället	4	Aktivera barnsäkerhetsspärr	29
Råd om användning	4	Avaktivera barnsäkerhetsspär	29
Säkerhet vid tillagning med ånga	4	Observera	29
Vid skador på apparaten	4		
Första användningen	5	Säkerhetsavstängning	30
Undvik att skada apparaten och inbyggnadsmöbelen	5	Ändra grundinställningar	31
Ångugn och möbelfronter	5	Observera	31
Undvik skador inuti ugnen	5	Exempel: Ändra stand-by-indikering	31
Detta är din nya ångugn	6	Grundinställningar	32
Ångugn	6		
Display och manöverknappar	7	Skötsel och rengöring för hand	33
Knappar	7	Säkerhetsanvisningar	33
		Ugnens insida	33
Tillbehör	8	Matlagningskär	33
		Sidgaller	33
Uppvärmningsmetoder	9	Vattentank	33
		Ugnens glasruta	33
		Lucktätning	33
Vattentank	10		
		Rengöringsfunktion	34
De första inställningarna efter anslutningen	11	Så här gör du	34
Observera	11	Observera	34
Ställa in klockslag	11		
Välja tidformat	11	Avkalkningsprogram	36
Temperaturenhet °C eller °F	11	Så här gör du	36
Ställa in vattnets hårdhet	12	Tips	37
Avsluta menyn och spara inställningarna	12		
		Funktionsfel	38
Kalibrering	13	Felmeddelanden	38
Kalibrera ångugnen	13	Strömavbrott	39
Observera	13	Demonstrationsläge	39
Aktivera ångugnen	14		
Stand-by	14		
Aktivera ångugnen	14		
Ställa in ångugnen	15		
Ställa in temperatur och uppvärmningsmetoder	15		
Observera	16		
Avläs aktuell temperatur	16		
Efter varje användning	16		
Tillagningstabell	17		
Timer	25		
Öppna timer-menyn	25		
Äggklocka	25		
Stoppur	26		
Automatisk tillagningstid	27		
Avstängningstid	28		



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 byggnadsföreskrifter.

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.

Säkerhet vid 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.

Var försiktig! Het ånga kan strömma ut ur ugnen när den är igång. Rör inte vid ventilationsöppningarna.

Var försiktig! Het ånga kan strömma ut när man öppnar ugnsluckan. Hett vatten kan droppa från luckan. Håll barn på avstånd!

Var försiktig! 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 apparaten och källsortera och hantera emballaget enligt de lokala föreskrifterna. Observera att det finns tillbehör inuti emballaget. Håll förpackningsdetaljer och plastfolier oåtkomliga för barn.

Kontrollera efter upppackningen 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.



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 inbyggadsmöbeln

Ångugn och möbelfronter

Täck inte över ångugns 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. Ugsluckan får inte stå halvöppen, eftersom köksmöblerna närmast intill kan skadas. Kylfläkten fortsätter att gå en stund och stängs sedan av automatiskt.

Undvik skador inuti ugnen

Invändigt är din nya ångugn utförd i högvärdigt rostfritt stål. Trots detta kan under vissa förutsättningar korrosion uppstå inuti ugnen vid felaktig behandling.

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

- Rengör och torka ugnen inuti när den har kylts av.
- 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. köträtter 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 ångugn

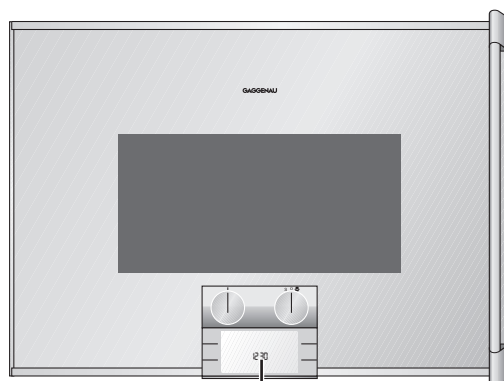
Ångugn

Denna anvisning gäller för olika versioner av apparaten.

Bilderna i bruksanvisningen avser BS 224/225.

Betjäningen är densamma hos alla versioner av apparaten.

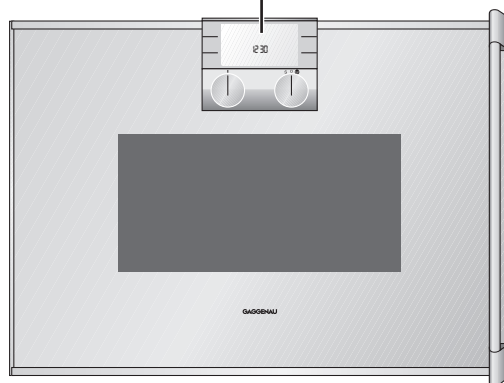
Vattentanken sitter alltid på motsatta sidan av ugnsluckans gångjärn.



Display och manöverknappar

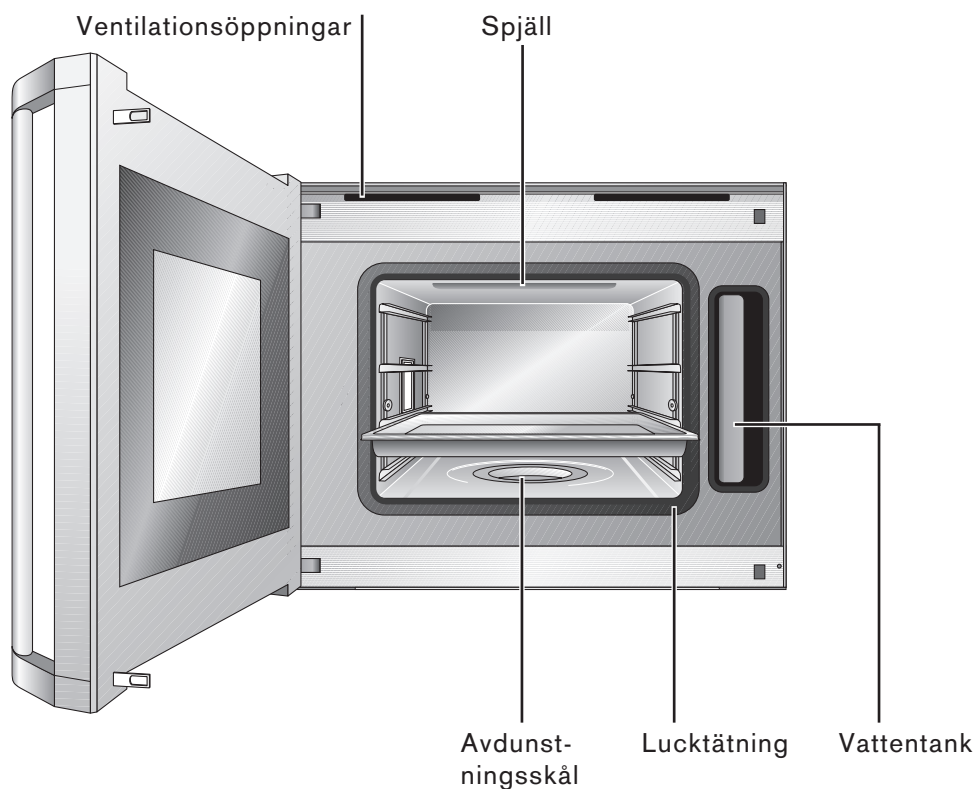
Hos BS 220/221 är displayen och knapparna placerade nertill.

Denna apparat är särskilt lämplig för inbyggnad över en ugn.



Hos BS 224/225 är displayen och knapparna placerade upptill.

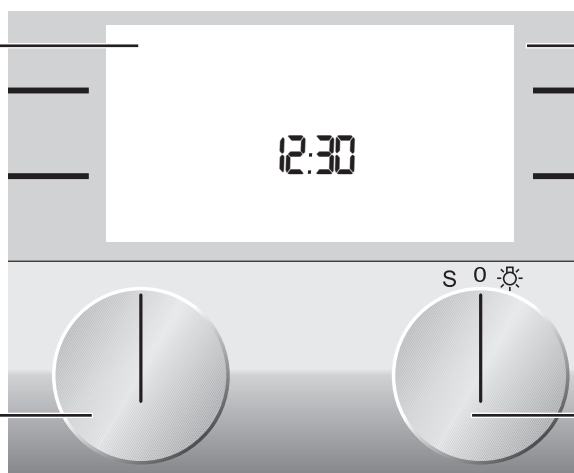
Denna apparat är särskilt lämplig att byggas in solitärt, eller vid sidan av ugn.



Display och manöverknappar

Display

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



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.

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.

Temperaturväljare

Vredet kan vridas åt höger eller vänster.

Temperaturområde:
30 - 100 °C

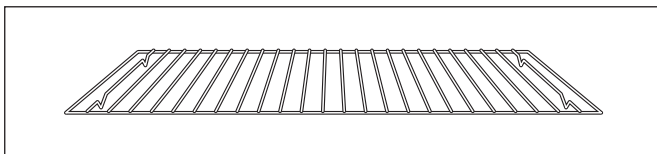
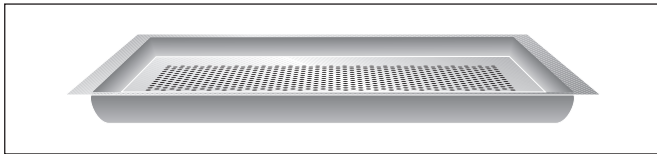
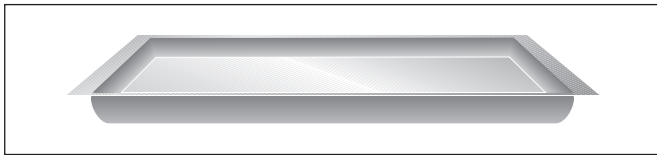
Första läget åt höger:
Tända belysningen

Första läget åt vänster:
Speciella funktioner
(rengöringsfunktion,
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
	Stanna stoppur
▶	Starta stoppur

Tillbehör



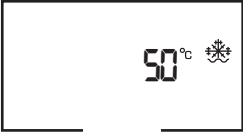
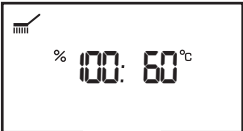
Apparaten är som standard utrustad med följande tillbehör:

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

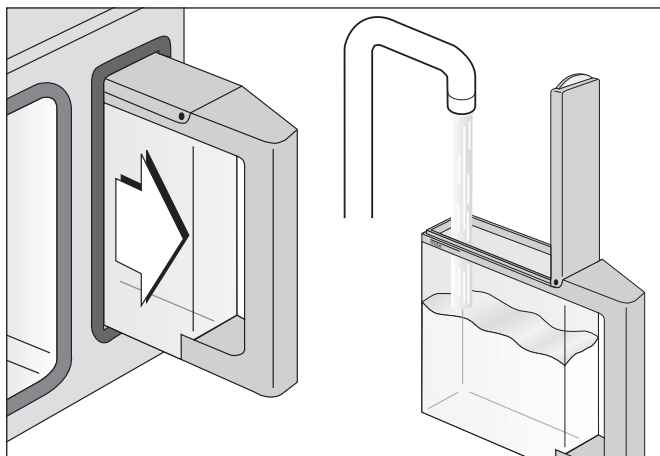
Dessutom kan följande extra tillbehör beställas:

- **KB 220-000:** Långpanna av ädelstål GN 2/3, 40 mm djup
- **KB 220-324:** Hålinsats av ädelstål GN 2/3, 40 mm djup
- **KB 220-114:** Långpanna av ädelstål GN 1/3, 40 mm djup
- **KB 220-124:** Hålinsats av ädelstål GN 1/3, 40 mm djup
- **GR 220-046:** Galler

Uppvärmningsmetoder

Indikering på displayen	Uppvärmningsmetoder	Användning
	Tillagning med ånga Temperatur 30 - 100 °C	För fisk, grönsaker och tillbehör, för saftning av frukt och för blanchering. Maträtterna omges från alla håll av ånga.
	Jäsning Temperatur 30 - 50 °C	Låt degen jäsa, den bästa temperaturinställningen för jäsdegare är 38 °C. Tack vare fukten fördelas värmen särskilt väl, livsmedlen torkar inte ut på ytan.
	Upptining Temperatur 40 - 60 °C	Jämn och skonsam upptining av grönsaker, kött, fisk och frukt. Maträtterna torkas inte ut och bibehåller också sin form.
	Uppvärmning Temperatur 60 - 100 °C	Redan färdiglagade maträtter värms upp skonsamt. Tack vare ångan torkas maträtterna inte ut.
	Ångkokning vid låg temperatur Temperatur 70 - 90 °C	Fisk, kött och fågel tillagas skonsamt.
	Rengöringsfunktion, 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 din nya ångugn har anslutits visas menyn "Första inställningar" på displayen. Ställ in

- klockslag,
- tidformat,
- 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.

Ställa in klockslag

Funktionen klockslag visas i menyn.

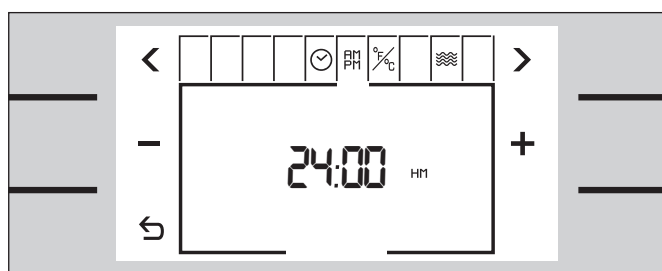
Med knapparna **+** / **-** ställer du in det aktuella klockslaget.



Välja tidformat

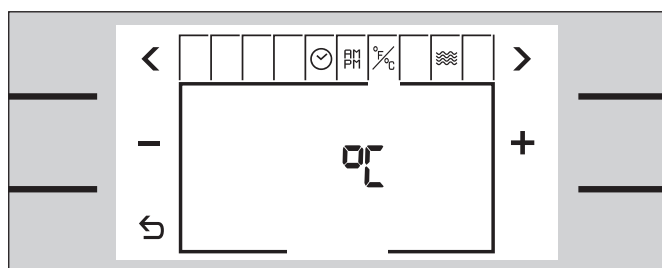
- 1 Med menyknappen **>** väljer du funktionen tidformat.
- 2 På displayen presenteras de båda formatmöjligheterna AM/PM (12 h) och 24 h. Formatet 24 h är förinställt.

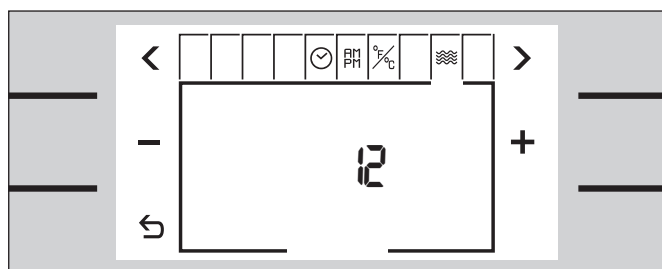
Med knapparna **+** / **-** kan du om du så vill ändra tidformatet.



Temperaturenhet °C eller °F

- 1 Med menyknappen **>** väljer du funktionen temperaturenhet. °C är förinställd.
- 2 Med knapparna **+** / **-** kan du om du så vill 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 dropvis, 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 ångugnen

- 1 Ta ut alla tillbehör (tillagningskärl, galler) ur ugnen. Ugnen måste vara tom. Ångugnen måste vara kall.
- 2 Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen med kallt vatten. Stäng igen locket stadigt. Skjut in vattentanken fullständigt, tills den snäpper på plats.
- 3 Ställ temperaturväljaren på 100 °C och funktionsväljaren i läget tillagning med ånga.

Ångugnen 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, går det inte att använda ångugnen! När man sätter på ugnen igen, kommer den att starta kalibreringen 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

- Skilj apparaten några sekunder från nätet (husets säkring eller huvudströmbrytaren i säkringskåpet)
- Aktivera därefter demonstrationsläget inom 3 minuter i menyn Grundinställningar och avaktivera sedan demonstrationsläget.
- Nu kan du genomföra en ny kalibrering.



Aktivera ångugnen

Stand-by



Ångugnen befinner sig i stand-by-läge, om man inte har ställt in någon tillagning eller om barnsäkerhetsspärren är aktiverad.

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

Observera:

Det finns olika indikeringar för stand-by-läget. Hur du ändrar indikeringen kan du läsa i kapitlet grundinställningar.

Observera:

Displayens kontrast beror på den vertikala blickvinkeln.

Aktivera ångugnen

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 ångugnen 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 ångugnen

Alla ångugnens 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:

Tillagning med ånga	30 - 100 °C
Jäsning	30 - 50 °C
Upptining	40 - 60 °C
Uppvärmning	60 - 100 °C
Ångkokning vid låg temperatur	70 - 90 °C

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

Med den vänstra väljaren ställer du in värmesättet. Det översta läget är tillagning med ånga.

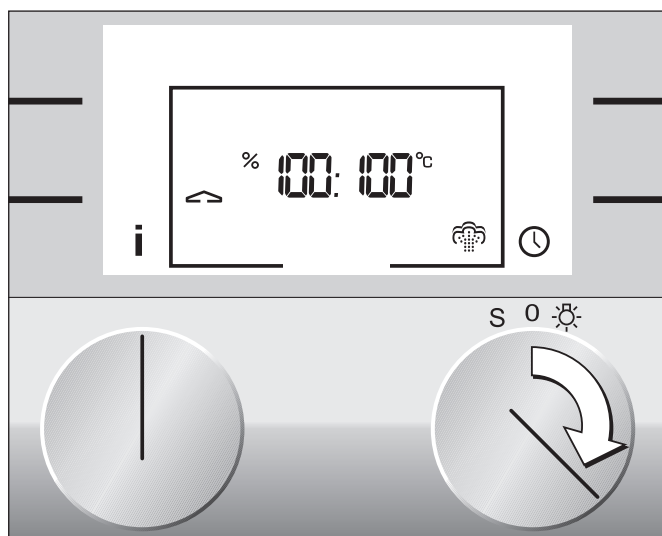
Ställa in temperatur och uppvärmningsmetod

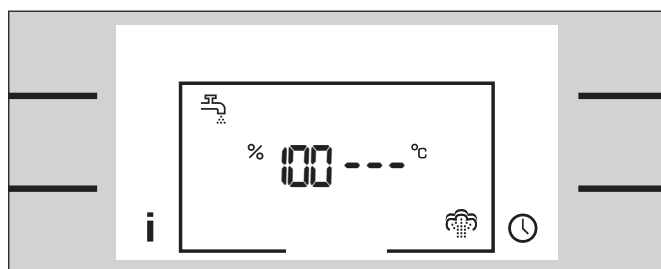
- 1 Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen med kallt vatten. Stäng igen locket stadigt. Skjut in vattentanken fullständigt, tills den snäpper på plats.
- 2 Vrid funktionsväljaren tills önskat uppvärmningsmetoder visas på displayen.
- 3 Ställ temperaturväljaren på önskad temperatur. Temperatur, fuktläge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

Du kan ändra temperatur och uppvärmningsmetod när som helst.

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



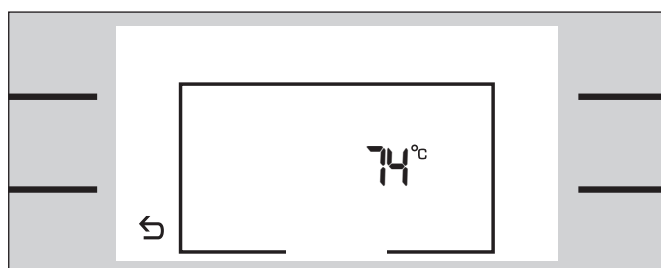


Observera

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 mjuk svamp. Torka ugnen invändigt med en trasa.

⚠ Varning! Vattnet i avdunstningsskålen kan vara hett.

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

Tillagningstabell

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 ångugnen.
- Uppgifterna gäller genomsnittlig mängd för fyra personer. Vill du tillaga större mängd än den angivna bör du beräkna längre tillagningstid.
- Använd de angivna tillagningskärl. Om du använder andra tillagningskärl måste 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, skjut alltid in långpannan på första falsen nerifrån för att undvika att ugnens botten och avdunstningsskålen smutsas ner för kraftigt.
- Du kan använda upp till tre nivåer samtidigt (2:a, 3:e och 4:e falsen nerifrån). Smaken överförs inte mellan de olika livsmedlen, men den angivna tillagningstiden måste förlängas vid större livsmedelsmängd.
- Matvarorna får inte ligga emot ugnens väggar.
- Ugnsluckan måste sluta alldeles tätt. Håll därför alltid lucktätningens ytor rena.
- Lägg inte matvarorna för tätt på gallren och i matlagningskärl, så du får bästa möjliga ångcirkulation.

Grönsaker

- Alla 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. Dessutom kan du använda det uppsamlade grönsaksspadet 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 skivor 10-15	hålsats		100	100
Grönsaksterrin 50-60		terrinform / galler	100	100

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
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
Sockerärtor	hålsats	100	100	10-15

*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.
- 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
Laxfilé, à 300 g	hålsats	90-100	100	12-15
Lax, hel, 2,5 kg	hålsats	100	100	70-80

*Fiskbullar: Bottna med smörpapper i långpannan.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Blåmusslor, 1,5 kg**	hålsats	100	100	8-12
Havslax, hel, 800 g	hålsats	90-100	100	20-25
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. Använd då värmesättet tillagning med ånga vid låg temperatur.
- Uppgifterna i tabellen för olika fisksorter gäller fiskfiléer.
- Servera på förvämt porslin.

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

Kött / fågel – tillagning vid låg temperatur

- Kraftigt förbrynt kött mognar en längre tid vid låg temperatur. Detta gör att köttet blir utomordentligt saftigt och mörkt. Ställ då in värmesättet tillagning med ånga vid låg temperatur.
- Ta ut köttet ur kylskåpet 1 timme innan du börjar tillagningen.
- Av hygieniska skäl ska köttet förbrynas hastigt runtom i het stekpanna före den fortsatta tillagningen. Samtidigt får man fram den typiska stekaromen.
- För att den förbrynta knapriga skorpan inte ska mjukas upp lägger man det stekta köttet i stekpåse/stekslang av plastfolie eller också lindar man in det i värmebeständig plastfilm, innan man låter det mogna i den förvärmda ugnen. På så sätt tillagas köttet i sin egen fukt.
- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering och beror mycket på varans utgångstemperatur och hur länge den förbryns. Observera att man inte kan uppnå kärntemperaturer, som ligger över den inställda ugnstemperaturen.
- Som tumregel gäller: Den inställda ugnstemperaturen bör ligga 10-15°C över den avsedda kärntemperaturen.
- Servera på förvämt porslin.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Tillagningstid (min.)
Ankbröst, rosa, à 350 g	långpanna	70-80	40-60
Entrecôte, rosa, à 350 g	långpanna	70-80	20-40
Lammlår, benfritt, uppbundet, rosa, 1,5 kg	långpanna	70-80	150-180
Rostbiff, rosa, 1-1,5 kg	långpanna	70-80	120-180
Fläskmedaljonger, genomstekta, à 70 g	långpanna	80	30-40
Biffstek, rosa, à 200 g	långpanna	70-80	20-40

Uppvärmning av kött / korv

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Kassler, tillagad i skivor	långpanna	100	100	15-20
Korv, upphettad (t.ex. tysk Lyoner, Weißwurst av kalvkött)	långpanna	85-90	100	10-20

Tillagning av fågel med ånga

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Kycklingbröst, fyllt à 200 g	hålsats	100	100	10-15
Duva, liten kyckling, vaktel, à 300 g	hålsats	100	100	25-30
Kalkonbröstfilé à 300 g	hålsats	100	100	12-15

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
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
Pasta, färsk, kyld	hålsats	100	100	5-7
Pasta, fylld, färsk, kyld	hålsats	100	100	5-10
Vita bönor, blötlagda (250 g + 1 l vatten)	långpanna	100	100	55-65

Dessert

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Brylépuddning, à 130 g	suffléformar/hålsats	90-95	100	35-40
Ångkokta semlor, vetebullar kokta i mjölk, 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

*Täck över crème caramel och flan med plastfilm.

Övrigt

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Fukt (%)	Tillagningstid (min.)
Desinficera (t.ex. nappflaska, marmeladglasburkar)	galler	100	100	20-25
Ägg, storlek M, 5 styck	hålsats	100	100	8-15
Äggstanning, 500 g*	glasform / galler	90	100	25-30
Mannagrynsklippar, små	långpanna	90-95	100	8-10

*Täck över äggstanning med plastfilm eller aluminiumfolie.

Uppvärmning

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

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Tillagningstid (min.)
Grönsaker (på tallrik)	galler	90-100	7-10
Stärkelsehaltigt tillbehör (pasta potatis, ris)	galler	100	10-12

*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 värmesättet jäsning.
- De angivna jäsningstiderna tjänar endast som orientering. Låt degen jäsa till dubbel storlek.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temp. (°C)	Tillagningstid (min.)
Fördeg (t.ex. vetebrödsdeg), Bakferment, surdeg	degbunke / galler	38	25-45

Upptining

- Använd då värmesättet 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 fullständigt genomkokt.
- Fågel, fisk och kött: Viktigt! Kom ihåg att alltid ställa långpannan under maträtten! Håll bort den uppsamlade upptiningsvätskan när du tinar 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 värmefördelningen: 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 frukt.
- Kontrollera och rengör konserveringsglas, gummiringar, klämmor och fjädrar.
- Desinficera de diskade konserveringsglasen före inkokningen i 20 minuter i din ångugn vid 100°C.
- Öppna ugnsluckan när tillagningstiden 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 en långpanna ett steg 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 och 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 joghurtkulturer 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 ångugn vid 100 °C i 20 minuter innan du häller i yoghurten. Se till att glasburkarna och ugnen har hunnit svalna, innan du fyller på yoghurten.
- 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

Timer

Via timer-menyn ställer du in:

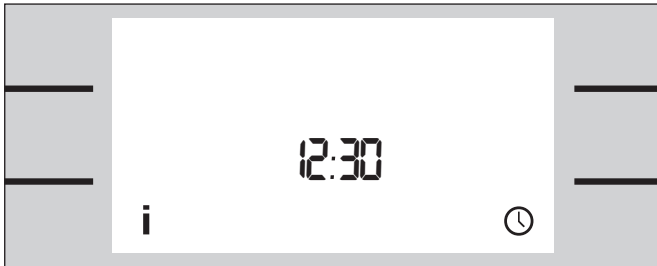
- ⌚ Äggklocka
- ⌚ Stoppur
- ⌚ Automatisk tillagningstid (inte i stand-by-läge)
- ⌚ Avstängningstid (inte i stand-by-läge)

Öppna timer-menyn

Timer-menyn öppnar du med knappen ⌚.

Är ångugnen 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

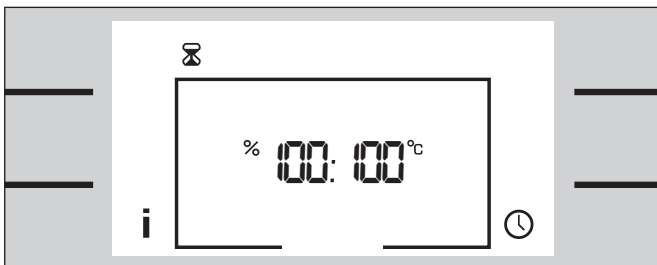
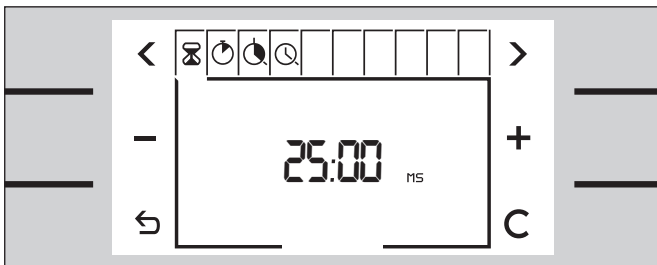
Äggklockan fungerar oberoende av de andra inställningarna av ångugnen. Du kan ställa in maximalt 90 minuter.

Ställa in äggklockan

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

Timer-menyn stängs.

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.

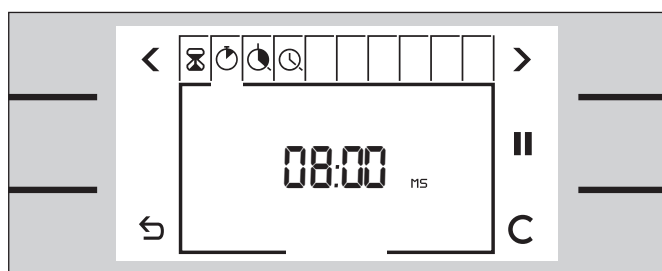
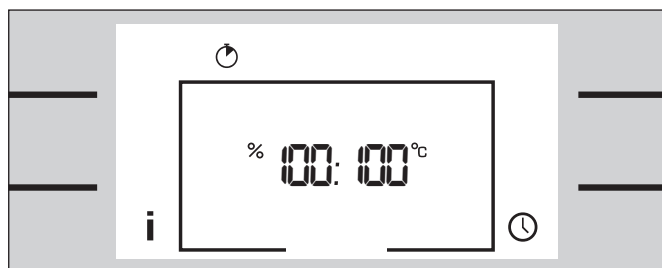
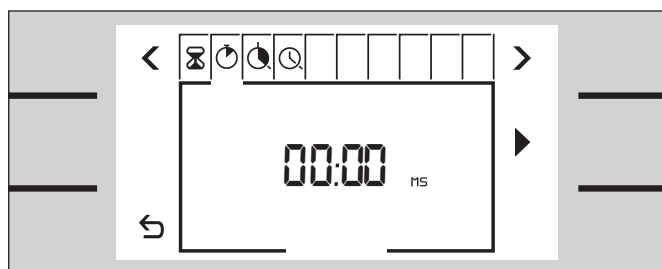
Stoppuret fungerar oberoende av de andra inställningarna på apparaten.

Starta stoppuret

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

Timer-menyn avslutas efter några sekunder.

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 ångugnen 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.

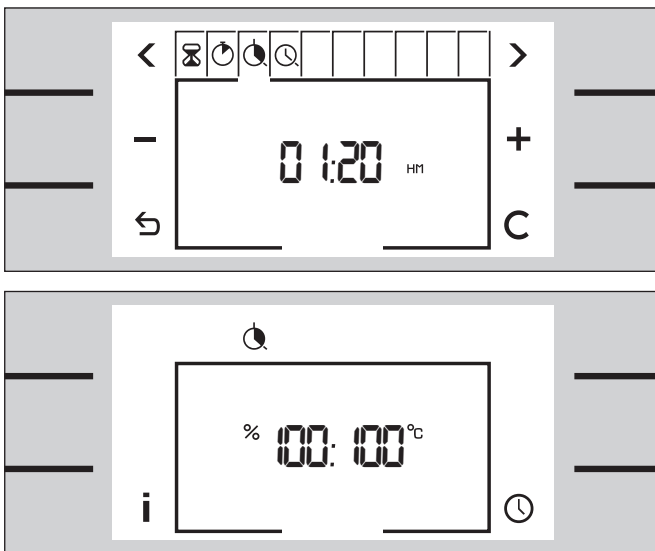
Ställ in temperatur och uppvärmningsmetod och placera rätten i ugnen.

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 värmesätt.

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. Ångugnen 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 **⌚**. Tidpunkten när rätten ska vara färdig visas.
- 3 Med **+** kan du senarelägga avstängningstiden.
- 4 Bekräfta med **↵**. Timer-menyn avslutas.

Displayen växlar till temperatur och värmesätt. Displayraden visas. 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 **⌚**, öppnar ugnsluckan eller kopplar från temperaturväljaren.

Observera

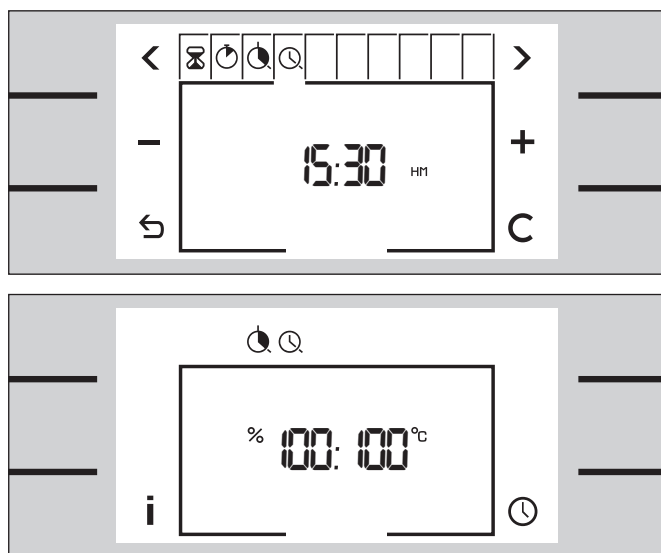
Avbryta avstängningstid:

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

Avbryta hela tillagningsprocessen:
Koppla från temperaturväljaren.

När symbolen **⌚** blinkar:

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



Barnsäkerhetsspärr

Din ångugn är utrustad med en barnsäkerhetsspärr. Ångugnen kan inte sättas på oavsiktligt.

Förutsättning:

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

Aktivera barnsäkerhetsspärr

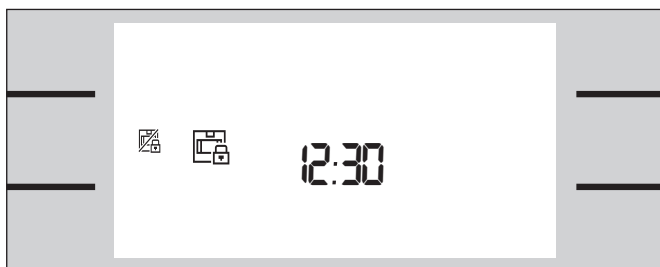
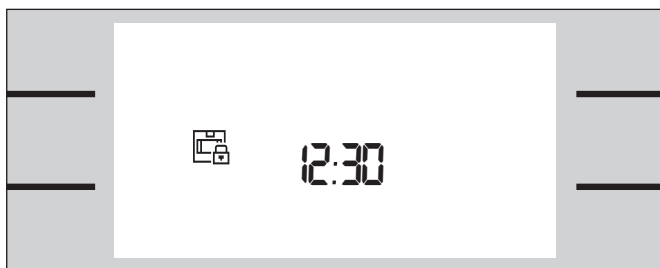
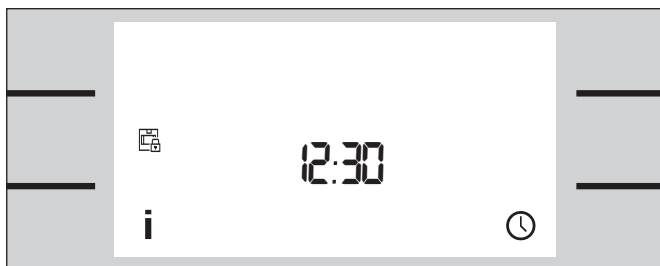
Förutsättning:

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.

På displayen syns stand-by-indikeringen och symbolen  indikeras.



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

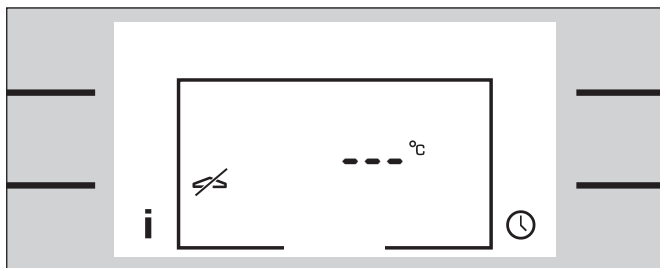
När symbolen  inte syns bredvid den mellersta knappen:

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 ångugnen utrustad med en säkerhetsavstängning. Varje uppvärmningsprocess stängs av efter 12 timmar, om ingen inställning har ändrats under denna tid.

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

Ändra grundinställningar

Din apparat 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.

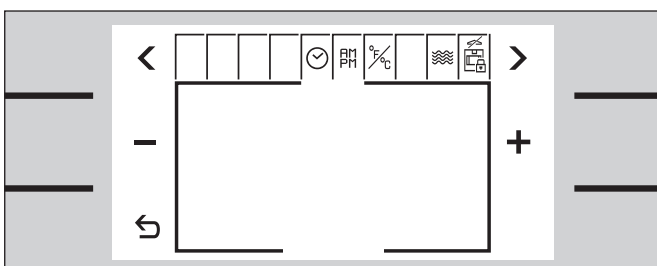
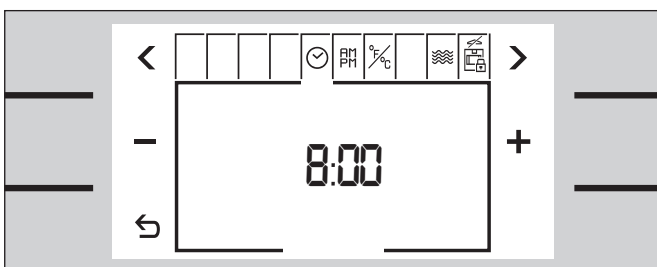
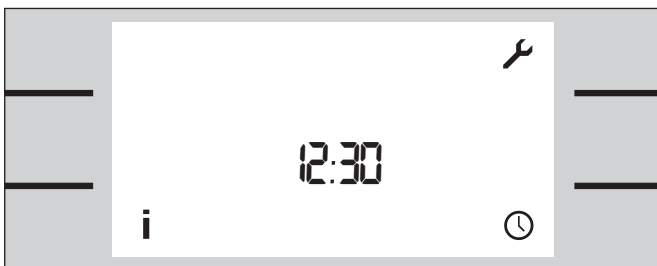
Observera

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

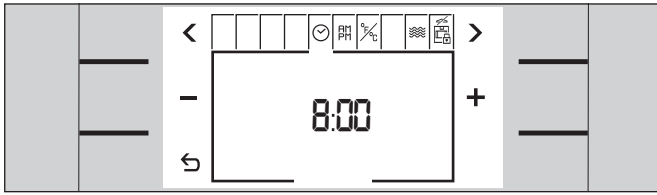
Exempel: Ändra stand-by-indikering

- 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 du ändra ytterligare inställningar eller avsluta menyn med .

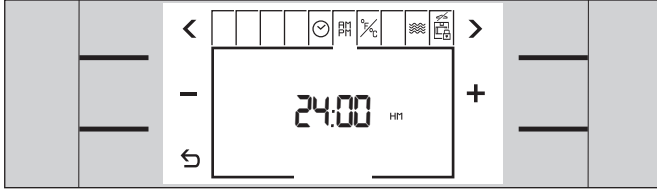


Grundinställningar



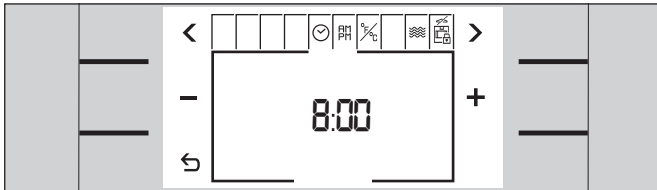
Klockslag

- Timmar / minuter



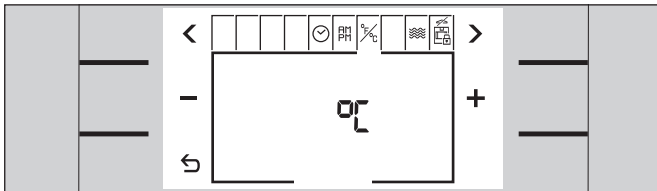
Tidformat

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



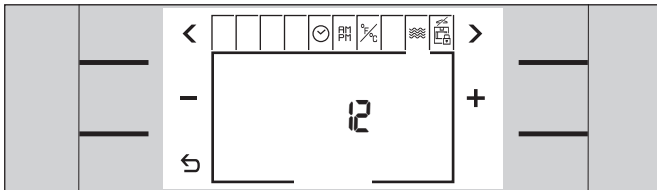
Stand-by-indikering

- klockslag / tom display



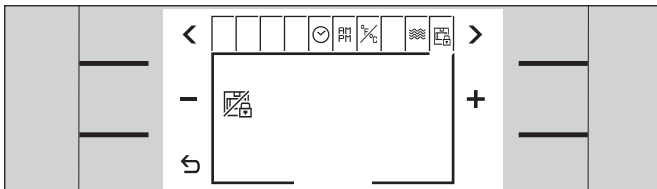
Temperaturenhet

- °F eller °C



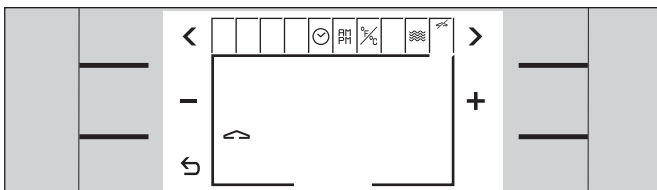
Ställa in vattnets hårdhet

- För vattnets hårdhet visas mätvärden från 1 till 18



Förvälja knappen barnsäkerhetsspärr

- Knappen barnsäkerhetsspärr ej åtkomlig / åtkomlig



Demonstrationsläge

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

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

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. Rengör avdunstningsskålen med ättikvatten. Låt ugnsluckan vara öppen efter rengöringen så att ugnen får torka.

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.

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

Använd helst rengöringsfunktionen om ugnen är kraftigt nedsmutsad.

Använd inga olämpliga rengöringsmedel:

- skurpulver
- nitropolernedel
- 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.

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. 32 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

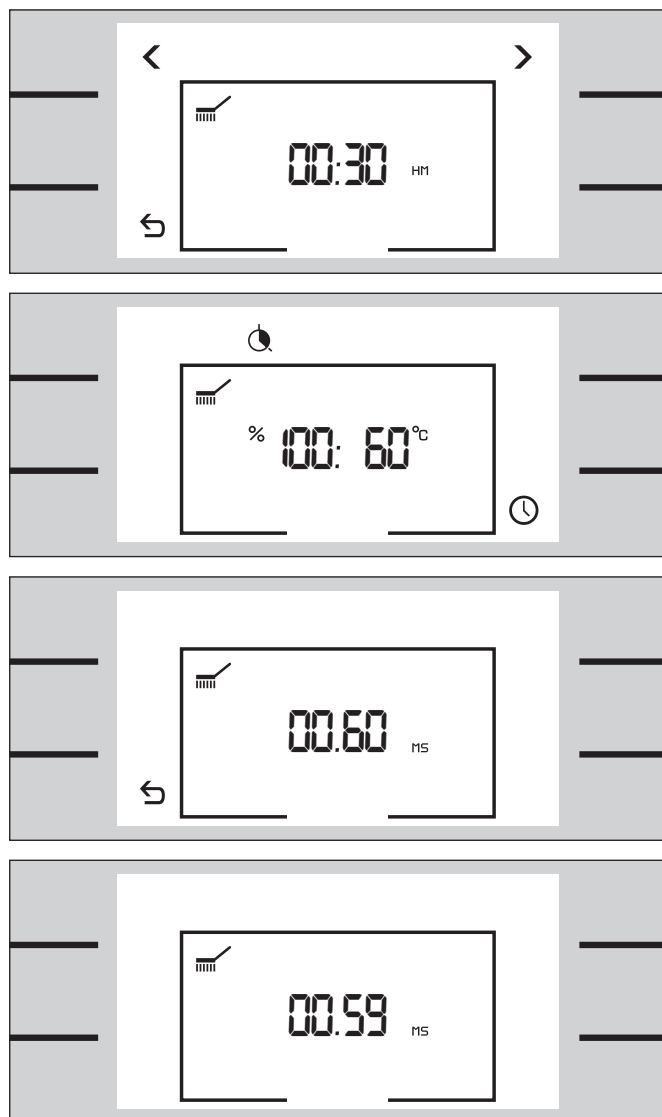
- 1 Fyll vattentanken med kallt vatten upp till maxmarkeringen. Använd inte destillerat vatten. Skjut in vattentanken fullständigt, tills den snäpper på plats.
- 2 Spruta litet diskmedel i avdunstningsskålen i ugnens botten. Stäng ugnsluckan.
- 3 Vrid funktionsväljaren ett snäpp åt vänster. Vrid temperaturväljaren 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 i menyn, 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 Avlägsna vattnet ur avdunstningsskålen med en svamp efter första sköljningen.
- 9 Stäng ugnsluckan. Starta den andra sköljningen med knapp .

Efter en minut hörs en ljudsignal. Rengöringen är avslutad. Koppla från temperaturväljaren.

Avlägsna kvarvarande vatten ur avdunstningsskålen med en högabsorberande svamp. Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.

Observera

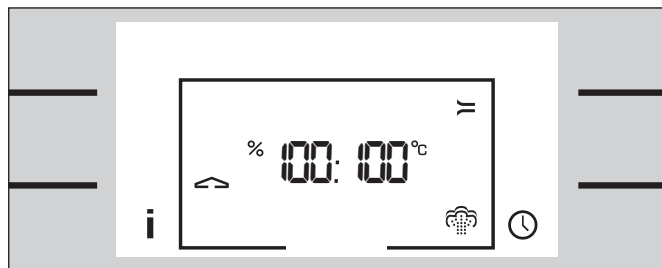
Du kan inte ändra tidsperioden för rengöringsfunktionen. Belysningen i ugnen förblir släckt medan rengöringsfunktionen är igång.



Om du vill avbryta rengöringsfunktionen: Koppla från temperaturväljaren.

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

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 inalles ca. 32 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.

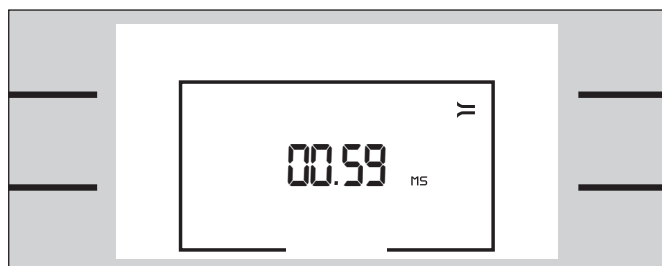
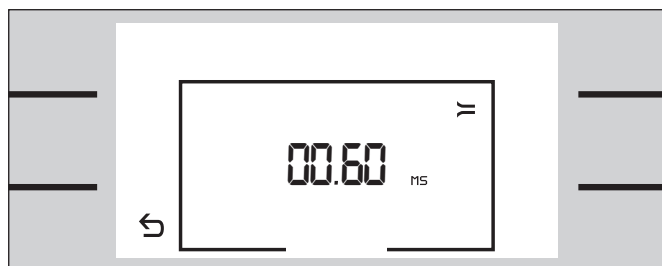
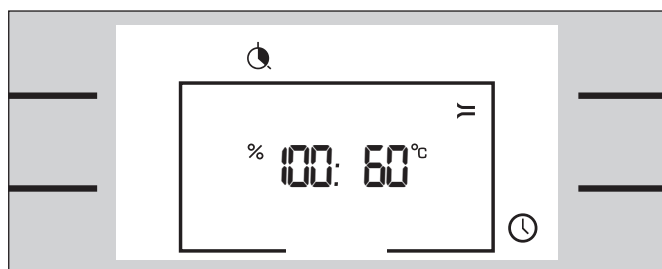
Låt apparaten kylas av fullständigt före avkalkningen. Ta ut tillbehören ur ugnen.

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.
- 7 Ta bort avkalkningslösningen ur avdunstningsskålen med en svamp när avkalkningsprogrammet är avslutat. Skölj vattentanken ordentligt, fyll den med rent vatten och sätt den tillbaka. Stäng ugnsluckan.
- 8 Starta med knapp . Apparaten sköljer.
- 9 Avlägsna vattnet ur avdunstningsskålen med en svamp efter första sköljningen. Stäng ugnsluckan. Starta den andra sköljningen med knapp .

Efter en minut 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 svamp och gnid den sedan torr med en mjuk trasa.

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 apparatens typskylt.

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

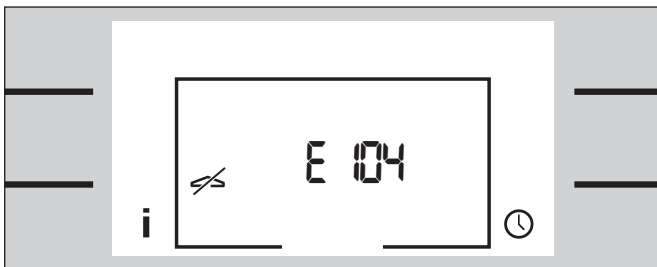
⚠ Varning! Okvalificerade reparationer kan leda till stor fara.

Vid alla underhållsåtgärder ska apparaten 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, blinkar ett felmeddelande på displayen.

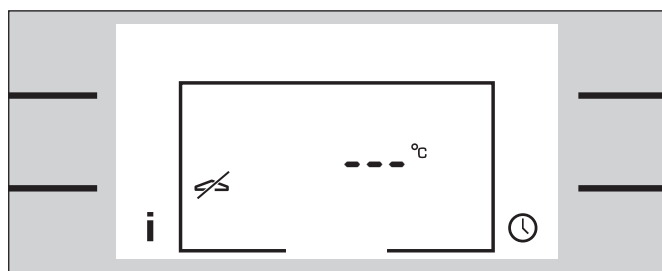
Blinkar E003, E303, E115 eller E215 är ugnen överhettad. Stäng av ugnen och låt den kylas av.

Blinkar ett annat felmeddelande på displayen, anlita kundservicen. Ange felmeddelandet och ugnens typ hos kundservicen. Ugnens typ finner du på typskylten.

Koppla från temperaturväljaren.

Observera:

Äggklocka och stoppur kan du ställa in.



Strömavbrott

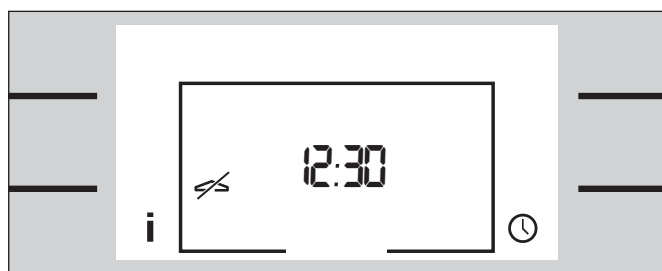
Din apparat kan överbrygga ett strömavbrott på mindre än 5 minuter. Driften fortsätter.

Om ett strömavbrott varar längre medan apparaten 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.

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.

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

9000186433 EB 8812 sv

GAGGENAU