

BSP 220/221

Ángugn

Innehållsförteckning

Avsedd användning	3	Barnspärr	17
		Aktivera barnsäkringen	17
Viktiga säkerhetsanvisningar	4	Slå av barnsäkringen	17
Skadeorsaker	5	Home Connect	18
		Inställning	18
Återvinning	5	Fjärrstart	19
Energispartips	5	Home Connect-inställningar	20
Återvinning	5	Fjärrdiagnos	21
		Uppgiftskyddsinfo	21
Lär dig enheten	6	CE-överensstämmelseintyg	21
Ångugn	6		
Vattentank	6	Grundinställningar	22
Display och kontroller	7		
Symboler	7	Rengöring och skötsel	24
Färger och visning	7	Rengöringsmedel	24
Standby	7	Rengöringsfunktion	25
Slå på enheten	8	Avkalkningsprogram	25
Ytterligare information i och i [®]	8	Ta ur ugnsstegarna	26
Kylfläkt	8		
Fläkteftergång	8	Hur åtgärda fel?	27
Funktionsväljarens lägen	9	Strömavbrott	28
Tillbehör	10	Demo-läge	28
Specialtillbehör	10		
		Service	29
Före första användning	11	E- och FD-nummer	29
Välja språk	11		
Ställa in tidvisningen	11	Tabeller och tips	29
Ställa klockan	11	Grönsaker	30
Ställa in datumvisning	11	Fisk	31
Ställa in datum	11	Fisk – lågtemperaturångning	32
Ställa in temperaturenhet	11	Kött/fågel – lågtemperaturångning	32
Ställa in vattenhårdhet	11	Kött/korv – uppvärmning	33
Första driftsättningen klar	11	Fågel – ångning	33
Rengöra luckglaset	12	Sousvide-tillagning	34
Rengöra tillbehör	12	Tillbehör	37
		Desserter	37
Slå på enheten	12	Övrigt	38
Standby	12	Regenerering	38
Slå på enheten	12	Jäsning	38
		Upptining	39
Använda maskinen	13	Konservering	39
Fylla vattentanken	13	Safta (bär)	40
Ugnens insida	13	Yoghurt-beredning	40
Sätta in tillbehör	13	Beredning av skrymmande matvaror	40
Påslagning	14		
Fråslagning	14		
Efter varje användning	14		
Säkerhetsavstängning	14		
Tidsfunktioner	15		
Öppna timermenyn	15		
Timer	15		
Stoppur	15		
Tillagningstid	16		
Avstängningstid	17		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: **www.gaggenau.com** och onlineshop: **www.gaggenau.com/zz/store**

Avsedd användning

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Enheten är avsett att användas på en nivå upp till högst 4000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Skjut alltid in tillbehöret ordentligt ugnen. Se bruksanvisningens beskrivning till tillbehöret.

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ Varning – Brandrisk!

Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Det kan strömma ut varm ånga vid användning. Undvik kontakt med ventilationsöppningarna. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för skållning!

- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Het vätska kan skvimpa över när du tar ut tillbehöret. Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

⚠ Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

⚠ Varning – Risk för personskador!!

- Avkalkningstabletterna kan ge frätskador i mun, svalg, ögon och på hud. Följ säkerhetsanvisningarna på avkalkningstabletternas förpackning. Undvik hudkontakt med avkalkningstabletterna. Håll barn borta från avkalkningstabletterna.
- Avkalkningslösningen kan ge frätskador i mun, svalg, ögon och på hud. Undvik hudkontakt med avkalkningslösningen. Håll barn borta från avkalkningslösningen. Drick inte avkalkningslösningen. Avkalkningslösningen får inte ha livsmedelskontakt. Skölj ur vattentanken ordentligt före nästa användning av enheten.

⚠ Varning – Skaderisk!

LED-lampornas ljus är mycket skarpt och kan skada ögonen (riskgrupp 1). Titta inte längre än 100 sekunder direkt in i påslagna LED-lampor.

Skadeorsaker

Obs!

- Ställ aldrig något direkt på ugsnbotten. Lägg inte i aluminiumfolie. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
Håll ugsnbotten ren. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Folie i ugsnutrymmet får inte komma i kontakt med luckglasat. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglasat.
- 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.
- Formarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.
- Använd bara originaltillbehör i ugsnutrymmet. Använd inga emaljerade bakplåtar eller grillpannor. Rostande material (t.ex. serveringsfat, bestick) kan ge korrosion i ugsnutrymmet.
- Använd bara original smådetaljer (t. ex. räfflade muttrar). Om du har tappat bort smådetaljer, efterbeställ dem hos vår reservdels-service.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade ångbehållaren, ställ alltid den opererande ångbehållaren under. Den fångar upp droppande vätska.
- Förvara inte fuktiga livsmedel länge i en stängd ugn. Detta kan orsaka korrosion i ugsnutrymmet.
- Salt, skarpa såser (t. ex. ketchup och senap) eller salta maträtter (t. ex. köträtter i saltlake) innehåller klorider och syror. Sådana matvaror angriper ytor av ädelstål. Avlägsna alltid matrester medetsamma.
- Fruktsaft kan orsaka fläckar inuti ugnen. Avlägsna fruktsaften omedelbart och eftertorka med en fuktig och en torr trasa.
- Fel skötsel av enheten kan ge korrosion i ugsnutrymmet. Följ skötselråden och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen. Rengör ugsnutrymmet efter varje användning när enheten svalnat. Torka ur ugsnutrymmet med mjuk trasa efter rengöringen.
- Ta inte av luckans tätning. Om lucktätningen är skadad sluter ugsnluckan inte längre tätt. Möbelfronterna i närheten kan då skadas. Låt i så fall lucktätningen bytas ut.

Återvinning

Enheten är mycket energieffektiv. Här finns tips på hur du sparar effekt när du använder enheten samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Energispartips

- Öppna ugsnluckan så sällan som möjligt under tillagningsprocessen.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ångugnen 10 minuter före tillagningstidens slut och i stället utnyttja restvärmen.
- Vid ångning kan du tillaga flera rätter på olika nivåer samtidigt. Lagar du mat med olika tillagningstider, sätt då in den rätt först som behöver längst tid.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



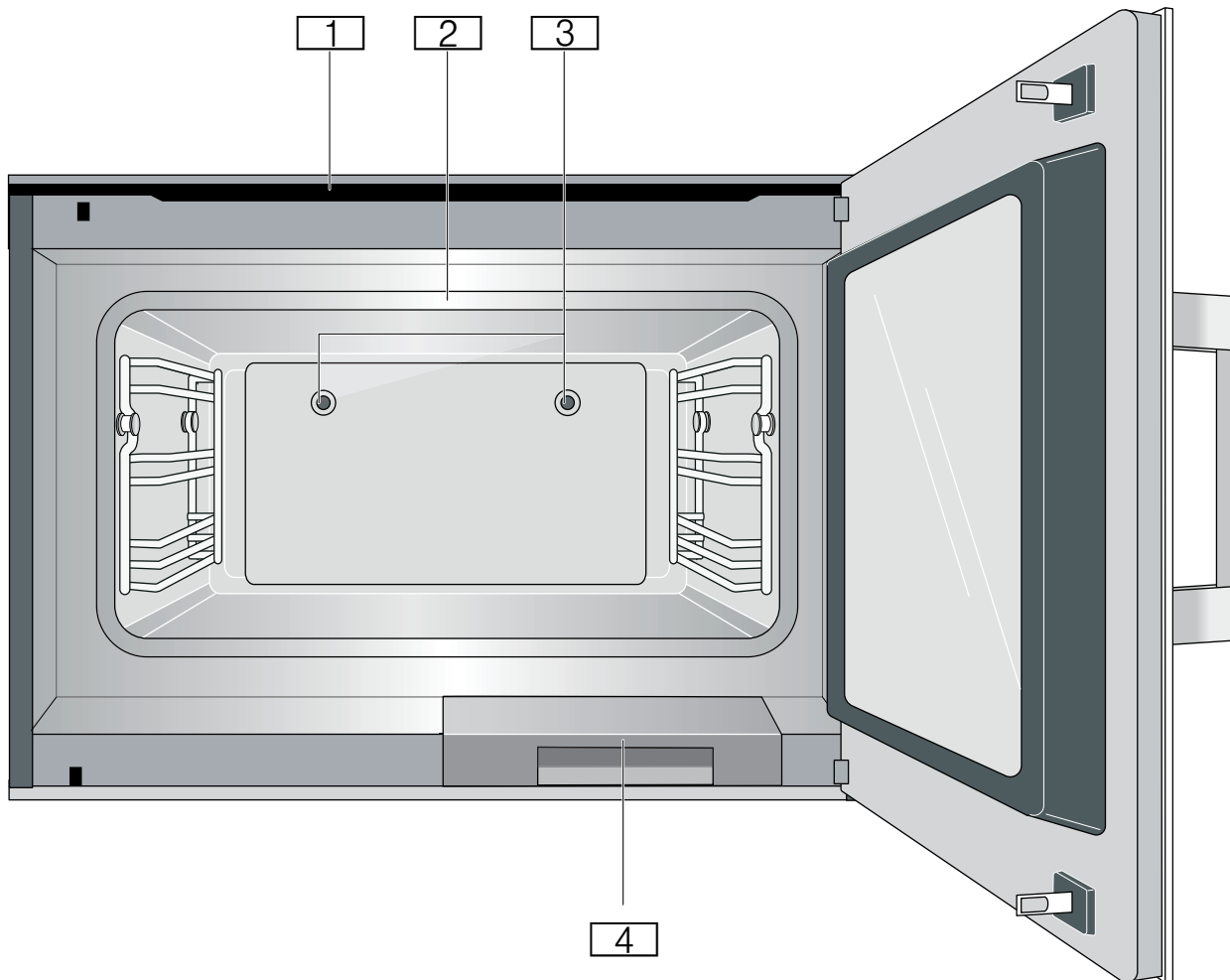
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Lär dig enheten

I det här avsnittet får du lära känna din nya enhet. Vi förklarar de olika kontrollerna. Här hittar du också information om själva ugnsutrymmet och tillbehör.

Ångugn



- 1 Ventilationsöppningar
- 2 Lucktätningen
- 3 Ångutsläpp
- 4 Vattentank

Vattentank

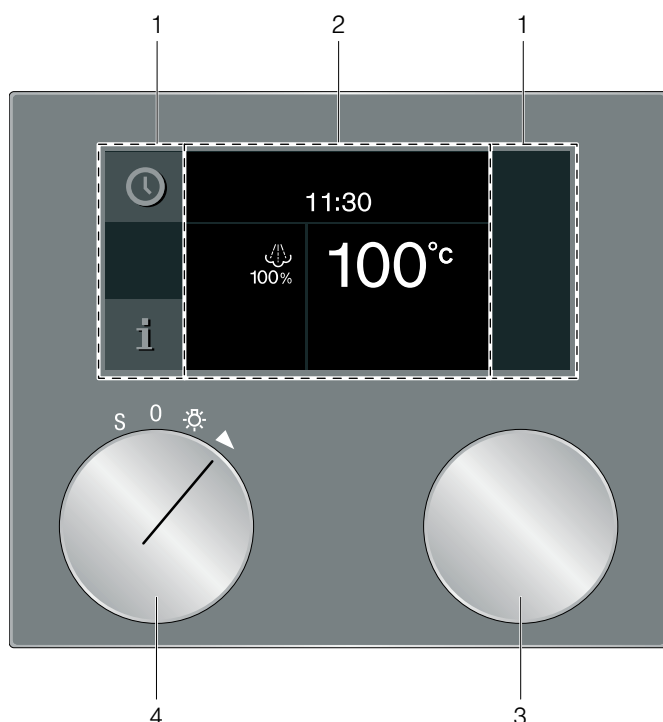
Enheten har en vattentank som rymmer max. 1,7 l. Öppnar du luckan, så ser du vattentanken.

Fyll vattentanken före varje användning. → "Fylla vattentanken" på sidan 13

Display och kontroller

Anvisningen är gjord för flera olika versioner av enheten. Det finns mindre avvikelser beroende på typen av enhet.

Du använder samtliga versioner på samma sätt.



1	Kontroller	Den här delen är känslig för beröring. Trycker du på en symbol, så slår respektive funktion på.
2	Display	Displayen visar t.ex. aktuella inställningar och alternativ.
3	Vred	Med vredet kan du välja temperatur och göra ytterligare inställningar.
4	Funktionsvred	Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion, rengöring eller grundinställningar.

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
X	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
i	Öppna Ytterligare information
»	Snabbuppvärmning med statusvisning
_	Ändra inställningar
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🔧	Demo-läge
📶	Nätverksuppkoppling (Home Connect)

Färger och visning

Färger

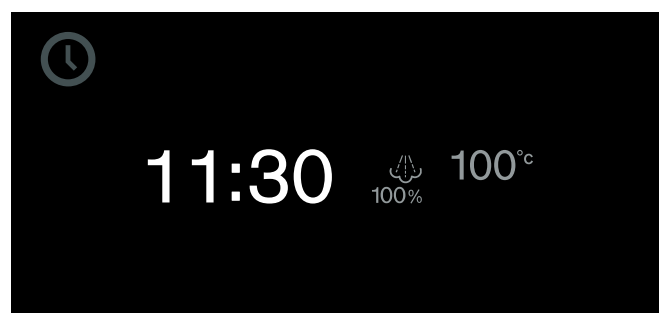
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna
	Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar
	Rengöring
vitt	inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen ändras efter situationen.

Zoom	Inställningen du ändrar blir förstord. Tid som precis ska gå ut blir förstord strax innan (t.ex. sista 60 s. på timern).
Begränsad displayvisning	Displayvisningen blir begränsad efter ett tag och visar bara det viktigaste. Funktionen är förinställd och går att ändra i grundinställningarna.



Standby

Enheten är i standbyläge om ingen funktion är inställd eller barnspärren är på.

Ljusstyrkan på kontrollerna är dämpad i standbyläge.

Anvisningar

- Det finns olika indikeringar för standbyläget. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda.
- Displayljusstyrkan beror på den vertikala synvinkeln.
- Du kan ändra visning och ljusstyrka närsomhelst i grundinställningarna.

Slå på enheten

Vill du gå ur standbyläget, så kan du antingen

- vrida på funktionsvredet,
- trycka på någon kontroll,
- eller öppna eller stänga luckan.

Nu kan du ställa in den funktion du vill ha. Läs i resp. kapitel hur du ställer in funktionerna.

Anvisningar

- Om "Standbyindikering = av" i grundinställningarna, så måste du vrida på funktionsvredet för att gå ur standbyläget.
- Du får upp standbyindikeringen igen om du inte gör någon inställning på ett tag efter att du slagit på.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.

Ytterligare information i och i[Ⓢ]

Tryck på i, så får du upp tilläggsinformation, t.ex. information om inställd ugnsfunktion eller aktuell ugnstemperatur.

Anvisning: Det är normalt med mindre temperaturvariationer vid fortsatt användning efter uppvärmning.

Du får upp i[Ⓢ] vid viktiga informationer och anvisningar. Enheten kan även lägga in viktig säkerhets- och statusinformation automatiskt. Indikeringarna slocknar automatiskt efter några sekunder eller kräver kvittering med ✓.

Vid Home Connect-indikeringar får du även upp Home Connect-status i symbolen i[Ⓢ]. Du hittar mer information i kap. → "Home Connect" på sidan 18.

Kylfläkt

Enheten har en kylfläkt. Kylfläkten slår på när funktionen är igång. Den varma luften evakuerar via luckan.

Håll luckan stängd tills enheten svalnat när du tagit ut maten. Lämna inte luckan halvöppen, intilliggande stommar kan bli skadade. Kylfläkten har en viss eftergångstid och slår sedan av automatiskt.

Obs!

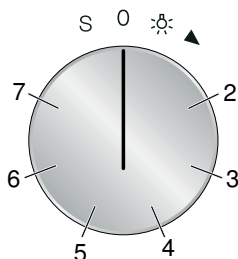
Täck inte över ventilationsöppningen. Annars blir enheten överhettad.

Fläkteftergång

Ugnsutrymmet är fuktigt efter användning. Kylfläkten har en viss eftergångstid när du slagit av och slår sedan av automatiskt. Det kan ta upp till 4 timmar beroende på använd ugnfunktion och -temperatur.

Fläkteftergången tar bort fukt ur enheten och skyddar elektroniken i enheten. Ta sedan bort restvattnet från ugnsbotten och torka torrt ugnsutrymmet med mjuk trasa.

Funktionsväljarens lägen



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
	Ugnsbelysning		
2	 100% fuktighet	30 - 100°C Temperaturförslag 100°C	Ångning på 70°C - 100°C: för grönsaker, fisk och tillbehör. Maten blir helt omsluten av ånga
3	 Sousvide-tillagning	50 - 95°C Temperaturförslag 60°C	Vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga: passar för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten är vakuumförsluten i en särskild, värmetålig kokpåse. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.
4	 Jäsning	30 - 50°C Temperaturförslag 38°C	Jäsning: för jäst- och surdeg. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Funktionen kombinerar varmluft och ånga, så att degytan inte torkar ur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38°C.
5	 Upptining	40 - 60°C Temperaturförslag 45°C	För grönsaker, kött, fisk och frukt. Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappar inte formen.
6	 Regenerering	60 - 100°C Temperaturförslag 100°C	För mat och bakverk. Maten får en skonsam uppvärmning. Ångan gör att maten inte blir torr.
7	 Lågtemperaturångning	70 - 90°C Temperaturförslag 70°C	Lågtemperaturlagning av kött. Skonsam, långsam tillagning som ger mycket mörkt slutresultat.
S	Grundinställningar		Du kan anpassa din enhet individuellt i grundinställningarna.
	Rengöringsfunktion		Rengöringsfunktionen lossar ugnssmuts med ånga.
	Avkalkningsprogram		Avkalkningsprogrammet lossar kalkavlagringar i enheten.

Tillbehör

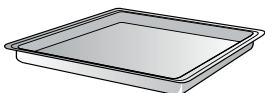
Använd bara det medföljande tillbehöret eller tillbehör som levereras av Kundservice. Det är anpassat speciellt till din enhet. Se till att du alltid skjuter in tillbehöret på rätt håll i ugnen.

Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



Galler

för formar, kakor och gratängformar samt vid stekning



Rostfri ångbehållare, operforerad, 40 mm djup

för tillagning av ris, baljväxter och olika slags gryn, för kakbak på plåt och för att fånga upp droppande vätska vid ångning



Rostfri ångbehållare, perforerad, 40 mm djup
För ångning av grönsaker eller fisk, saftning av bär och upptining

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

BA 220 360	Rostfri ångbehållare, operforerad, 40 mm djup, 1,5 l
BA 220 370	Rostfri ångbehållare, perforerad, 40 mm djup, 1,5 l
BA 020 380	Ångbehållare, non-stickbeläggning, operforerad, 40 mm djup, 5 l
BA 020 390	Ångbehållare, non-stickbeläggning, perforerad, 40 mm djup, 5 l
17002490	Sats med 4 avkalkningstabletter
GN 010 330	GN-adapter (Används med GN-insatser.)
GN 114 130	Bleck rostfritt stål GN 1/3, 40 mm djup, 1,5 l
GN 114 230	Bleck rostfritt stål GN 2/3, 40 mm djup, 3 l
GN 124 130	Bleck, perforerat, rostfritt stål GN 1/3, 40 mm djup, 1,5 l
GN 124 230	Bleck, perforerat, rostfritt stål GN 2/3, 40 mm djup, 3 l

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Non-stickbeläggningen tål bara uppvärmning upp till 230°C. Använd bara släppa lätt-behållaren i kombiugn.

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat med enheten första gången. Läs först kap. → *"Viktiga säkerhetsanvisningar" på sidan 4.*

Enheten ska vara monterad och ansluten.

Du får upp menyn "Första inställningarna" på displayen vid elanslutning. Nu kan du ställa in din nya enhet för första användningen.

Anvisningar

- Du får bara upp menyn "Första inställningarna" första gången du slår på efter elanslutningen eller efter att enheten varit strömlös flera dagar. Vid elanslutningen kommer GAGGENAU-loggan upp i ca 30 sekunder innan du automatiskt får upp menyn "Första inställningarna".
- Du kan ändra inställningarna när som helst i grundinställningarna.

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

Ställa in tidvisningen

Displayen visar de två tillgängliga formaten, 24 h och AM/PM. Förinställningen är 24 h.

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

Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

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

Ställa in datumvisning

Du får upp 3 datumvisningar på displayen D.M.Å, D/M/Å och M/D/Å. Förinställningen är D.M.Å.

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

Ställa in datum

Du får upp förinställt datum på displayen. Dagenställningen är aktiv.

- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med ➤.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med ➤.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.

Ställa in temperaturenhet

Du får upp de två möjliga enheterna °C och °F på displayen. Förinställningen är °C.

- 1 Välj den enhet du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.

Ställa in vattenhårdhet

I displayen visas "vattenhårdhet".

- 1 Kontrollera ledningsvattnet med medföljande karbonhårdhetstest: Fyll mätröret med kranvatten upp till 5 ml-markeringen.
- 2 Tillsätt indikatorlösning dropvis, tills färgen skiftar om från violett till gult.
Viktigt: Räkna dropparna efter vart och sväng försiktigt på mätröret efter varje droppe tills vätskan är fullständigt omblandad. Antalet droppar motsvarar vattnets hårdhet.
- 3 Ställ in den uppmätta vattenhårheten med vredet. Värdet 12 är förvalt.
- 4 Bekräfta med ✓.

Första driftsättningen klar

Du får upp "Första användningen avslutad" på displayen.

Bekräfta med ✓.

Enheten slår om till standbyläge och du får upp standbyindikeringen. Enheten är klar att använda.

Rengöra luckglaset

Lucktätningen blir insmord på fabriken för att den ska täta ordentligt. Det kan fastna föremål på luckglaset.

Rengör luckglaset med fönsterputs och tvättpäls eller mikrofiberduk innan du använder enheten första gången. Använd inte glasskrapa.

Rengöra tillbehör

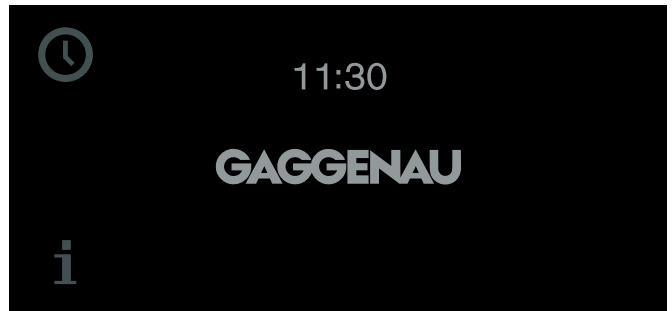
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

Slå på enheten

Standby

Enheten är i standbyläge om ingen funktion är inställd eller barnspärren är på.

Ljusstyrkan på kontrollerna är dämpad i standbyläge.



Anvisningar

- Det finns olika indikeringar för standbyläget. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda. Du kan ändra visningen med inställningen "standbyvisning" i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar" på sidan 22
- Displayljusstyrkan beror på den vertikala synvinkeln. Du kan anpassa visningen med inställningen "Ljusstyrka" i grundinställningarna.

Slå på enheten

Vill du gå ur standbyläget, så kan du antingen

- vrida på funktionsvredet,
- trycka på någon kontroll,
- eller öppna eller stänga luckan.

Nu kan du ställa in den funktion du vill ha. Läs i resp. kapitel hur du ställer in funktionerna.

Anvisningar

- Om "Standbyindikering = av" i grundinställningarna, så måste du vrida på funktionsvredet för att gå ur standbyläget.
- Du får upp standbyindikeringen igen om du inte gör någon inställning på ett tag efter att du slagit på.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.

Använda maskinen

Fylla vattentanken

Öppna luckan och fyll vattentanken innan du slår på ångfunktionen.

Se till så att du har ställt in rätt vattenhårdhet. → "Ställa in vattenhårdhet" på sidan 11

⚠ Varning – Risk för personskador och brand!!

Fyll bara vattentanken med vatten. Fyll aldrig på brännbar vätska (t.ex. alkoholhaltig dryck) i vattentanken. Ångorna från brännbara vätskor kan börja brinna vid kontakt med de heta ytorna i ugnen (explodera). Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymmets framkant blir väldigt varm vid användning. Ta bara i vattentankens handtag när du tar ur vattentanken.

Obs!

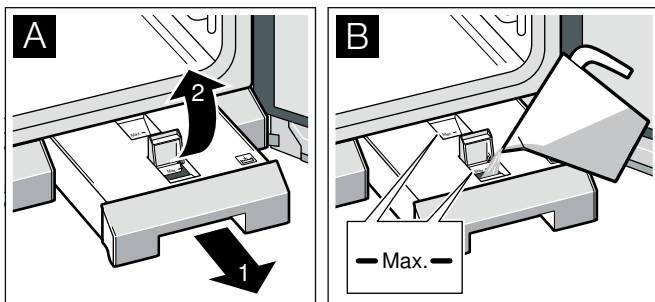
Skador på apparaten vid användning av olämpliga vätskor

- Använd bara färskt ledningsvatten, avhärdat vatten eller mineralvatten utan kolsyra.
- Om ditt ledningsvatten är mycket kalkhaltigt rekommenderar vi avhärdat vatten.
- Använd inte destillerat vatten, inte heller starkt kloridhaltigt ledningsvatten (> 40 mg/l) eller andra vätskor.

Information om ditt vattenledningsvatten får du hos ditt lokala vattenverk. Vattenhårdenheten kan du kontrollera med medföljande testset.

Fyll vattentanken före varje användning:

- 1 Fyll måttet med kranvatten.
- 2 Öppna luckan.
- 3 Dra ut vattentanken ur enheten tills du ser nivåindikeringen (bild A).
- 4 Fyll vattentanken med kallvatten upp till Max.-markeringen (bild B).



- 5 Skjut vattentanken ända in till anslaget.

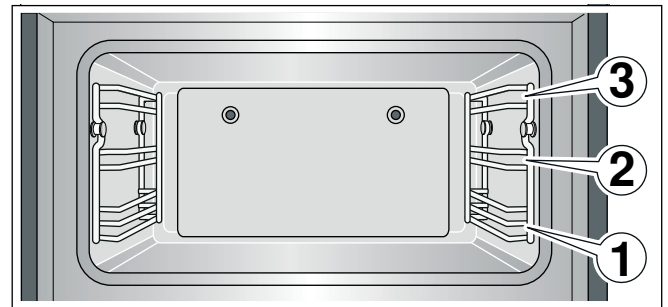
Töm ut restvattnet ur vattentanken efter varje tillagning och fyll med kranvatten vid upprepade tillagningar.

Ugnens insida

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

De nedre falsarna har två falslister. Du kan t.ex. sätta in den perforerade ångbehållaren under den perforerade vid upptining för att samla upp upptiningsvätskan.

Anvisning: Du kan använda upp till tre falsar samtidigt.



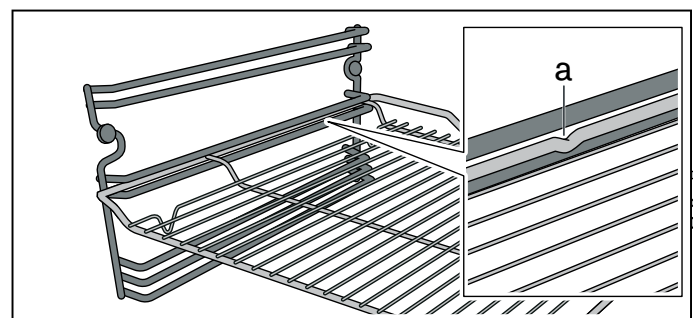
Obs!

- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte i aluminiumfolie. Den ackumulerade värmen kan skada enheten. Håll ugnsbotten ren. Ställ alltid formar i den perforerade ångbehållaren eller på gallret.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta. Öppna alltid ugnsluckan ända till anslaget. I detta läge svängs den öppnade ugnsluckan inte tillbaka av sig själv.

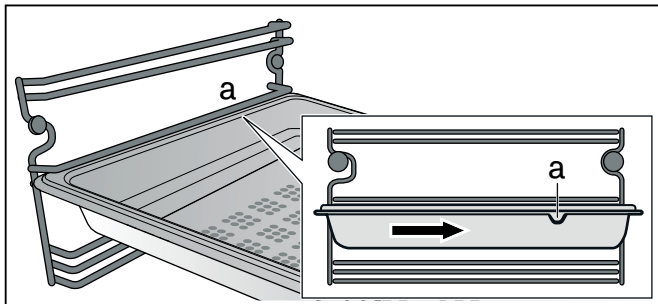
Sätta in tillbehör

Gallret och den perforerade ångbehållaren har snäpplägen. Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera. Du måste lyfta tillbehöret lite när du drar ut.

Du måste se till så att snäppfästet (a) är vänt bakåt/nedåt och att gallrets skyddsbygel är vänd bakåt/uppåt när du sätter i gallret.



Se till så att snäppfästet (a) är vänt bakåt/nedåt när du sätter i den perforerade ångbehållaren.



Påslagning

- 1 Ställ in den ugsnfunktion du vill ha med funktionsvredet. Du får upp vald ugsnfunktion och temperaturförslag på displayen.
- 2 Vill du ändra temperatur: ställ in den temperatur du vill ha med vredet.

Du får upp uppvärmningssymbolen  på displayen. Staplarna visar hela tiden uppvärmningsstatus. Enheten ger signal när inställd temperatur är uppnådd, uppvärmningssymbolen  slocknar.

Fyll på vatten:

Du får upp en displayindikering när vattentanken är tom. Fyll på vattentanken till "max"-markeringen och sätt i den igen.

Anvisning: Vattentanken är låst i enheten vid användning. Det går bara ta ur och fylla på vattentanken när du får upp displayindikeringen.

Fråslagning

Vrid funktionsvredet till 0.

Du kan höra en autosköljning beroende på ugsnfunktionen.

Efter varje användning

⚠ Varning – Risk för skållning!

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen. När du öppnar får du inte stå för nära enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

Tömma vattentanken

- 1 Öppna försiktigt luckan till enheten. Varm ånga strömmar ut!
- 2 Ta ur och töm vattentanken.

Obs!

Torka inte ur vattentanken i het ugn. Vattentanken kan skadas.

Torka ugnen

- 1 Ta bort smutsen i ugsutrymmet när enheten har svalnat. Fastbrända rester är mycket svårare att få bort.
- 2 Svampa upp restvattnet när ugsutrymmet svalnat.
- 3 Torka ur och polera ugsutrymmet med mjuk trasa.
- 4 Torka av skåp och handtag ordentligt om det finns kondens på dem.

Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning som skyddar dig. All uppvärmning slår av efter 12 timmar om inga kontroller blir påverkade. Du får upp en indikering på displayen.

Vrid funktionsvredet till 0, sedan kan du använda enheten som vanligt igen.

Tidsfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

⌚ Äggklocka

⌚ Stoppur

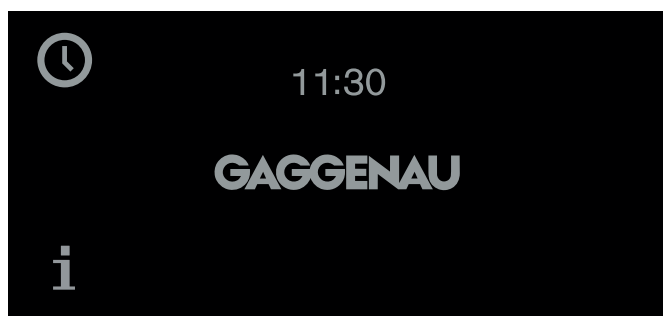
⌚ Tillagningstid (inte i viloläget)

⌚ Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Öppna timermenyn

Du kan hämta timer-menyn utifrån vilken funktion som helst. Men utifrån grundinställningarna, med funktionsväljaren stående på **S**, är timer-menyn inte tillgänglig.

Berör symbolen ⌚.



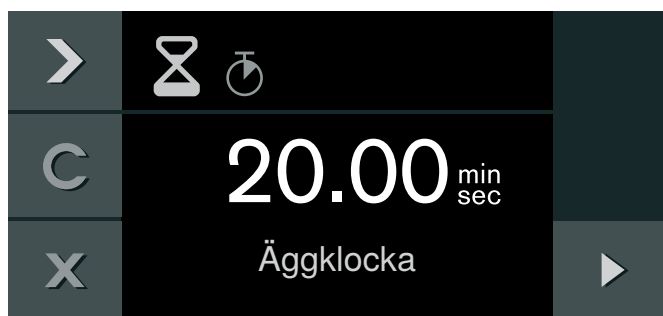
Timermenyn visas i displayen.

Timer

Äggklockan fungerar oberoende av enhetens andra inställningar. Du kan ställa in maximalt 90 minuter.

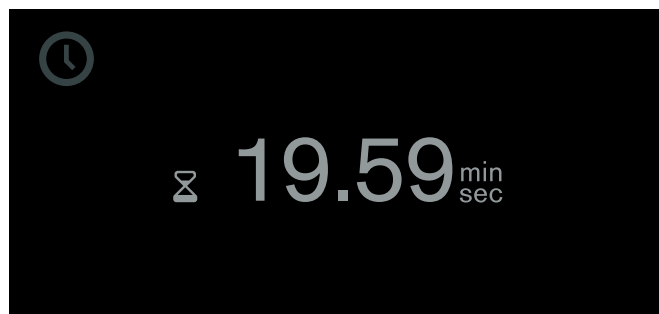
Ställa äggklockan

- 1 Öppna timermenyn.
Du får upp funktionen "äggklocka" ⌚.
- 2 Ställ in den tid du vill ha med vredet.



- 3 Slå på med ▶.

Timermenyn stänger och tiden börjar räkna ned. Du får upp ⌚ och tidsnedräkningen på displayen.



Enheten ger signal när tiden går ut. Den tystnar om du trycker på ✓.

Du kan närsomhelst gå ur timermenyn genom att trycka på **X**. Inställningarna försvinner.

Stoppa äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ▶, välj funktionen "äggklocka" ⌚ och tryck på **II**. Tryck på ▶ om du vill dra igång äggklockan igen.

Avbryta äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ▶, välj funktionen "äggklocka" ⌚ och tryck på **C**.

Stoppur

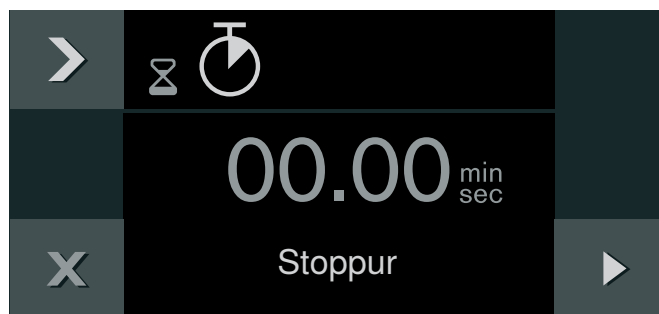
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

Det har en pausfunktion. Så kan du stanna uret emellanåt.

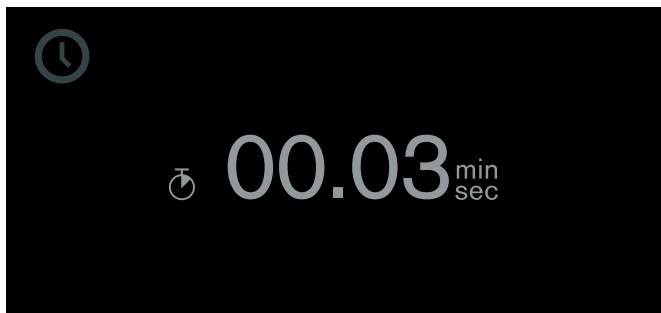
Starta stoppuret

- 1 Öppna timermenyn.
- 2 Använd ▶ för att välja funktionen "Stoppur" ⌚.



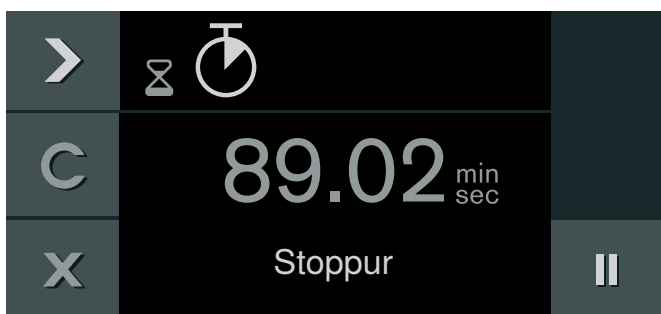
- 3 Starta med ▶.

Enheten stänger timermenyn och tiden börjar räkna ned. Du får upp  och tidsnedräkningen på displayen.



Stoppa och starta stoppuret

- 1 Öppna timermenyn.
- 2 Använd  för att välja funktionen "Stoppur" .
- 3 Tryck på -symbolen.



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion .

- 4 Starta med .

Tidtagningen fortsätter. Displayen pulserar och enheten ger signal när 90 minuter gått. Signalen slår av när du trycker på .  slocknar på displayen. Funktionen slår av.

Slå av stoppuret:

Öppna timermenyn. Använd  för att välja funktionen "Stoppur"  och tryck på .

Tillagningstid

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

Du kan ställa in en tillagningstid från 1 minut och upp till 23:59 timmar.

Ställa in tillagningstid

Du har ställt in ugnsfunktion och temperatur och satt in maten i ugnen.

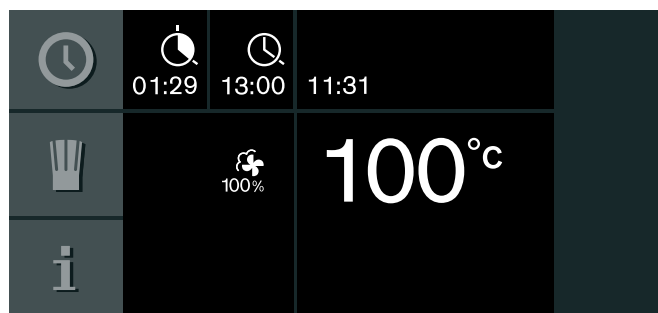
- 1 Tryck på .
- 2 Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .

- 3 Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.

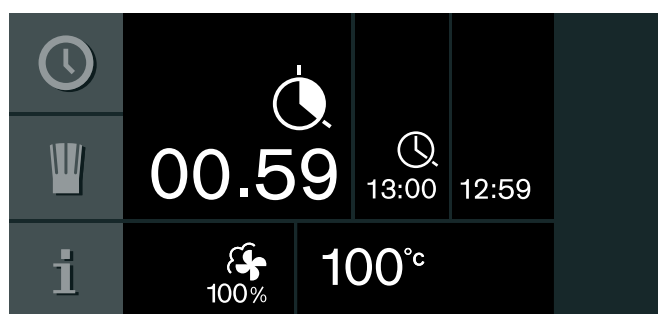


- 4 Slå på med .

Enheten går igång. Timermenyn stänger. Du får upp temperatur, ugnsfunktion, återstående tillagningstid och färdigtid på displayen.



En minut innan tillagningstiden går ut får du upp återstående tillagningstid förstorad på displayen.



Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Symbolen  pulserar och enheten ger signal. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på , öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0.

Ändra tillagningstiden:

Få upp timermenyn. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid . Ändra tillagningstiden med vredet. Slå på med .

Radera tillagningstid:

Få upp timermenyn. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid . Radera tillagningstiden med . Återgå till normalanvändning med .

Avbryta hela sekvensen:

Vrid funktionsvredet till 0.

Anvisning: Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur även när tillagningstiden räknar ned.

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden.

Exempel: Klockan är 14:00. Det behövs 40 minuters tillagningstid till maträtten. Den skall vara färdig klockan 15:30.

Ställ in tillagningstiden och senarelägg tidpunkten för avstängning till klockan 15:30. Elektroniken räknar ut starttiden. Enheten 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.

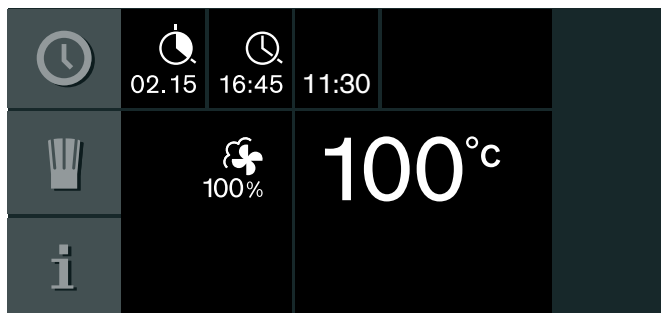
Flytta färdigtiden

Du har ställt in ugsfunktion, temperatur och tillagningstid.

- 1 Tryck på .
- 2 Tryck på  och välj funktionen Färdigtid .



- 3 Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
- 4 Slå på med .



Enheten slår om till standbyläge. Du får upp ugsfunktion, temperatur, tillagningstid och färdigtid på displayen. Enheten slår på vid beräknad tidpunkt och slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.

Anvisning: Om symbolen  blinkar: du har inte ställt in någon tillagningstid. Ställ alltid in en tillagningstid först.

Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Symbolen  pulserar och enheten ger signal. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på , öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0.

Flytta färdigtiden:

Få upp timermenyn. Tryck på  och välj funktionen Färdigtid . Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet. Slå på med .

Avbryta hela sekvensen:

Vrid funktionsvredet till 0.

Barnspärr

Enheten har barnspärr, så att barn inte kan använda den av misstag.

Anvisningar

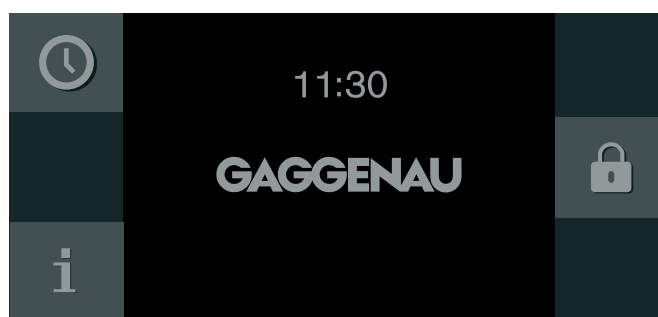
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna.
- Har du inte slagit på barnspärren och strömmen går, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



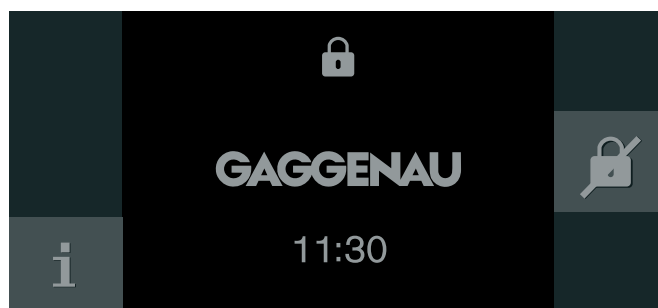
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

Slå av barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



Barnsäkringen slår av. Nu kan du ställa in enheten som vanligt.

Home Connect

Enheten är nätverkskompatibel och går att fjärrstyra via en mobil slutenhet. Home Connect-appen har extrafunktioner som kompletterar den uppkopplade enheten optimalt. Är enheten inte uppkopplad mot hemnätverket, så fungerar den som vanligt med displayen.

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

Anvisningar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma utan styr enheten via Home Connect-appen. Följ även anvisningarna i Home Connect-appen.
- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Då kan du inte styra via Home Connect-appen.
- Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.

Inställning

Du måste installera Home Connect-appen på en mobil slutenhet för att ställa in via Home Connect.

Dessutom måste din enhet vara uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen. Du kan välja mellan följande uppkopplingsätt:

- Uppkoppling med LAN-kabel: uppkopplingen mot hemnätverket sker automatiskt vid kvittering på enheten.
- WLAN-uppkoppling: ställ in uppkopplingen mot hemnätverket och sedan mot Home Connect-appen.

Anvisning: Appen guidar dig igenom inloggningen. Följ appanvisningarna om du är osäker.

Ställa in appen

Ställ in Home Connect-appen på din mobila slutenhet (t.ex. surfplatta eller smartphone).

- 1 Öppna App Store (Apple-enheter) resp. Google Play Store (Android-enheter) på din mobila slutenhet.
- 2 Sök på "Home Connect".
- 3 Välj och installera Home Connect-appen på din mobila slutenhet.
- 4 Starta appen och ställ in Home Connect-accessen. Appen tar dig igenom inloggningsprocessen.

Koppla upp enheten mot hemnätverket (LAN)

Enheten måste vara uppkopplad mot hemnätverket med LAN-kabel.

Nätverksuppkopplingen sker automatiskt första gången enheten elansluts och används.

Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN med WPS)

Förutsättningar:

- Din router har WPS-knapp. Du hittar information om det i routerns bruksanvisning.
- Du måste ha routeraccess.

- 1 Välj Home Connect i Grundinställningarna @.
- 2 Tryck på _.
- 3 Välj WLAN med vredet.
- 4 Bekräfta med ✓. Du får upp WPS-funktionens indikering.
- 5 Tryck på ✓ för att fortsätta.
- 6 Välj Automatisk (WPS) med vredet.
- 7 Tryck på ✓ för att påbörja uppkopplingen.
- 8 Tryck på hemnätverksrouterns WPS-knapp inom 2 minuter.

När du får upp Nätverksuppkoppling OK på displayen är uppkopplingen avslutad. Följ appanvisningarna.

Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN utan WPS)

- 1 Välj Home Connect i Grundinställningarna @.
- 2 Tryck på _.
- 3 Välj WLAN med vredet.
- 4 Bekräfta med ✓. Du får upp WPS-funktionens indikering.
- 5 Tryck på ✓ för att fortsätta.
- 6 Välj Manuell med vredet.
- 7 Tryck på ✓ för att påbörja uppkopplingen. Enheten lägger upp ett eget WLAN-nätverk HomeConnect som du måste koppla upp din surfplatta eller smartphone mot.
- 8 Följ appanvisningarna.

När du får upp Nätverksuppkoppling OK på displayen är uppkopplingen avslutad. Följ appanvisningarna.

Koppla upp enheten mot appen

Koppla upp din enhet vid appinställningen av Home Connect eller koppla upp din enhet mot ytterligare ett Home Connect-konto. Home Connect-appen kan vara installerad på flera olika mobila slutenheter som är uppkopplade mot enheten.

Förutsättningar:

- enheten måste vara uppkopplad mot hemnätverket.
 - Home Connect-appen måste vara inställd på den mobila slutenheten.
- 1 Vill du koppla upp ytterligare ett konto, gå in på Grundinställningar och välj "Home Connect".
 - 2 Välj Appanslut med vredet.
 - 3 Tryck på  och påbörja uppkopplingen med .
 - 4 Följ appanvisningarna.

När du får upp Appanslutning OK på displayen är uppkopplingen avslutad.

Fjärrstart

Du måste slå på fjärrstart för att kunna slå på och styra enheten via Home Connect-appen. Är fjärrstart av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på Home Connect-appen och måste göra inställningarna på enheten.

Följande situationer slår av fjärrstart automatiskt:

- om du öppnar luckan minst 15 minuter efter att fjärrstart slog på.
- om du öppnar luckan minst 15 minuter efter ugnens funktionsslut.
- 24 timmar efter att fjärrstarten slogs på.

Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Så du kan göra ändringar eller slå på nya program på den mobila slutenheten.

Slå på fjärrstart

- 1 Vrid funktionsvredet till .
- 2 Tryck på .
Du får upp  vid symbolen i.

Fjärrstarten är på. Nu kan du slå på ugnsfunktioner via appen på den mobila slutenheten och överföra de inställningar du vill till enheten.

Slå av fjärrstart: tryck på .

Home Connect-inställningar

Du kan närsomhelst anpassa Home Connect till individuella behov.

Anvisning: Du hittar Home Connect-inställningarna i enhetens Grundinställningar. Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Uppkopplingssätt	LAN / WLAN	Du kan byta uppkopplingssätt mellan LAN-kabel och WLAN. Följ anvisningarna för varje uppkopplingssätt i kap. Inställning. → "Inställning" på sidan 18
	Uppkoppling	Koppla upp/ned	Slå på eller av nätverksuppkopplingen, om det behövs (t.ex. på semestern). Vid fränkoppling bibehålls nätverksinformationen. Vänta några sekunder efter att du slagit på, så att enheten hinner koppla upp mot nätverket igen. Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
	Uppkoppling med appen		Påbörja uppkopplingen mellan app och enhet.
	Mjukvaruuppdatering		Du får en displayindikering när det finns en ny mjukvaruversion. Du kan installera den nya mjukvaran via Home Connect-menyn ↓.
	Fjärrkontroll	Slå på/av	Ger Home Connect-appen access till enhetens funktioner. Är den av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på appen.
	Ta bort nätverksinställningarna		Du kan närsomhelst radera alla nätverksanslutningar från enheten.
	Enhetsinfo		Du får upp följande på displayen: ● MAC-adress COM-modul ● Enhetens serienummer ● Mjukvaruversion Beroende på uppkopplingssätt kan du få upp mer information som t.ex. SSID-nätverksnamn genom att trycka på pilknappen.

Fjärrdiagnos

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

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

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning: Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg

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

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.gaggenau.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.

5 GHz-bandet: 100 mW max.

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

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

Grundinställningar

I grundinställningarna kan du anpassa din apparat individuellt.

- 1 Vrid funktionsväljaren till **S**.
- 2 Välj "Grundinställningar" med vredet.
- 3 Berör symbolen .

- 4 Välj in önskad grundinställning med vredet.
- 5 Berör symbolen .
- 6 Ställ in grundinställningen med vredet.
- 7 Lagra med  eller avbryt med  och lämna den aktuella grundinställningen.
- 8 Vrid funktionsväljaren till **0** för att lämna grundinställningsmenyn.

Ändringarna är nu lagrade.

	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in ljusstyrkan på displayen
	Standby-indikering	På*/Av - Klocka - Klocka + GAGGENAU-logga* - Datum - Datum + GAGGENAU-logga - Klocka + datum - Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Illustration av standbyindikering. Av: ingen visning. Inställningen sänker enhetens standbyförbrukning. På: välj mellan flera visningsalternativ, bekräfta "På" med  och välj visningsalternativ med vredet. Du får upp alternativen.
	Displayvisning	Begränsad*/standard	Inställningen Begränsad visar bara det allra viktigaste ett slag på displayen.
	Pekskärms färg	Grå*/vit	Välja symbolfärger på pekskärmen
	Pekskärms-tonart	Signal 1*/signal 2 /av	Välj pekljud
	Pekskärms-tonstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på pekskärmen
	Uppvärmningssignal	Till* / Från	Signaltonen ljuder när den önskade temperaturen har uppnåtts vid uppvärmningen.
	Signal, volym	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på ljudsignalen
	Vattenhårdhet	1-18	Kontrollera ledningsvattnet med bifogade karbonhårdhetstest. Ställ in den uppmätta vattenhårdheten.
	Tid, format	AM/PM / 24 h*	Tidvisning på 24- eller 12-timmarsformat
	Tid	Rätt tid	Ställa klockan
	Tidsomställning	Manuell*/automatisk	Automatisk omställning av klockan vid sommar-/vintertid. Automatisk: ställ in vilken månad, dag, vecka som tidsomställningen ska ske. Ställ in för både sommar- och vintertid.
	Datumformat	D.M.Å* D/M/Å M/D/Å	Ställa in datumvisning

	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Hoppa mellan år/månad/dag med ➤.
	Temperaturenhet	°C* / °F	Ställa in temperaturenhet
	Språk	Tyska* / franska[...] / engelska	Välja språk för textdisplayen Anvisning: Byter du språk måste systemet starta om, det tar några sekunder. Sedan stängs grundinställningsmenyn.
	Fabriksinställningar	Återställ enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med ✕. Anvisning: Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På/Av*	Bara för presentationer. I demoläge fungerar alla funktioner, men enheten värmer inte upp. Inställningen ska vara "Av" vid normal användning. Du kan bara slå på inställningen inom 3 minuter efter att du anslutit enheten.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på. → "Barnspärr" på sidan 17
	Hemnätverk	LAN / WLAN Uppkopplingssätt  Uppkoppling  Koppla upp mot appen  Mjukvaruuppdatering  Fjärrkontroll  Radera nätverksinställningarna  Enhetsinfo	Inställningar för uppkoppling mot hemnätverk och mobila slutenheter. Du får upp olika inställningsalternativ beroende på uppkopplingsstatus.
* Fabriksinställning			

Rengöring och skötsel

Sköt och rengör enheten ordentligt, så håller den sig fin längre. Vi ska förklara här hur du sköter och rengör mikron ordentligt.

⚠ Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.

Rengöringsmedel

Beakta uppgifterna i tabellen, så att du inte skadar de olika ytorna med felaktiga rengöringsmedel.

Använd

- inga skarpa eller repande rengöringsmedel
- ingen metall- eller glasskrapa för rengöring av glasrutan i ugnsluckan.
- ingen metall- eller glasskrapa till rengöring av luckans tätning.
- inga hårda putssvampar eller skurnylon,

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Område	Rengöringsmedel
Luckglasen	Fönsterputs: rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Display	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte!
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckor. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Aluminium	Rengör med mild fönsterputs. Torka ytorna jämnt utan tryck med tvättpäls eller luddfri mikrofiberduk.

Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte ugnsgöringspray eller andra aggressiva ugnsgöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Obs! Rester av rengöringsmedel ger fläckar vid uppvärmning. Ta bort rester av rengöringsmedel med rent vatten före ugnstorkning. Torka alltid ur ugnsutrymmet efter rengöring.
Jättesmutsig ugn	Ugnsgöringsgelspray (best.nr 00311860 hos service eller i onlineshoppen). Obs! • Spraya inte i ångutsläppen på baksidan av ugnsutrymmet. • Den får inte hamna på lucktätningen eller ugnsbelysningen! • Den får inte verka längre än 12 timmar! • Du inte får applicera den på varma ytor! • Du måste skölja ordentligt med vatten! • Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampglaset	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa.
Vattentank	Maskindiska, om det behövs. Ta av locket och lägg in vattentanken uppochner i diskmaskinen.
Lucktätningen	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Ångbehållare, galler	Maskindiska eller varmt vatten och diskmedel. Blötlägg fastbränt och rengör med borste. Ta bort ljusa fläckar på rostfritt (proteinrester) med citronsaft.
Ugnsstegarna	Maskindiska eller varmt vatten och diskmedel.

Mikrofiberduk

Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (artikelnummer 00460770, finns att köpa hos Kundenservice eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Rengöringsfunktion

Rengöringsfunktionen lossar hårt sittande ugnssmutt och ger smidigare rengöring.

Slå på rengöringsfunktionen

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**.
- 2 Du får upp  på displayen. Bekräfta med .
- 3 Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ta ut ugnsstegarna ur ugnen (se → "Ta ut ugnsstegarna" på sidan 26).
- 4 Torka ur ugnen med rengöringsmedel.
- 5 Fyll vattentanken till maxmarkeringen med kallvatten och skjut in den ända in till anslaget. Stäng luckan.
- 6 Du får upp rengöringstiden. Slå på med . Rengöringstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt.
- 7 Enheten ger signal när rengöringstiden går ut. Du får upp en indikering på displayen.
- 8 Torka ur ugnen.

Töm vattentanken och låt torka med öppet lock. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.

Anvisningar

- Rengöringsfunktionen måste alltid gå klart, du får inte avbryta den.
- Ta bort alla diskmedelsrester ur ugnen innan du använder den.
- Blir rengöringsfunktionen avbruten av strömavbrott, så måste du köra om den före nästa användning för att få bort eventuella diskmedelsrester i enheten.

Avkalkningsprogram

Regelbunden avkalkning håller enheten i bra skick. Avkalkningsprogrammet kalkar av och sköljer ur enheten automatiskt.

Displayindikeringen påminner dig när det är dags att köra avkalkningsprogrammet baserat på vattentyp och hur mycket du använder enheten.

Enheten spärras vid upprepade indikering för att förhindra skador på enheten. Du kan inte använda enheten fullt ut förrän du kört igenom avkalkningsprogrammet OK.

Hela avkalkningsprogrammet tar 1 timme och 50 minuter.

Avkalkningsprogrammet kräver särskilda avkalkningstabletter. Du köper dem hos service eller i onlineshopen (17002490 sats med 4 avkalkningstabletter).

Obs!

- **Skador på enheten:** Kalk kan skada enheten. Avkalka enheten regelbundet.
- **Skador på enheten:** Fel avkalkningsmedel kan skada enheten. Använd bara angivna avkalkningstabletter.
- **Skador på ugnsutrymmet:** Använd bara avkalkningstabletterna till avkalkningsprogrammet. Lägg avkalkningstabletten i tanken. Lägg aldrig avkalkningstabletten i ugnsutrymmet och varm aldrig upp den.

Anvisningar

- Ta bort alla tillbehör ur ugnsutrymmet innan du slår på avkalkningsprogrammet (galler, ångbehållare).
- Låt alltid avkalkningsprogrammet gå klart. Avkalkningsprogrammet går inte att avbryta.

Så här startar du avkalkningsprogrammet

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**. Välj avkalkningsprogrammet med vredet.
- 2 Du får upp  på displayen. Bekräfta med .
- 3 Ta ut alla tillbehör ur ugnsutrymmet. Bekräfta med .
- 4 Ta ut avkalkningstabletterna ur plastförpackningen.

Varning – Risk för personskador!!

Avkalkningstabletterna kan ge frätskador i mun, svalg, ögon och på hud. Följ säkerhetsanvisningarna på avkalkningstabletternas förpackning. Undvik hudkontakt med avkalkningstabletterna. Håll barn borta från avkalkningstabletterna.

Varning – Risk för personskador!!

Avkalkningslösningen kan ge frätskador i mun, svalg, ögon och på hud. Undvik hudkontakt med avkalkningslösningen. Håll barn borta från avkalkningslösningen. Drick inte avkalkningslösningen. Avkalkningslösningen får inte ha livsmedelskontakt. Skölj ur vattentanken ordentligt före nästa användning av enheten.

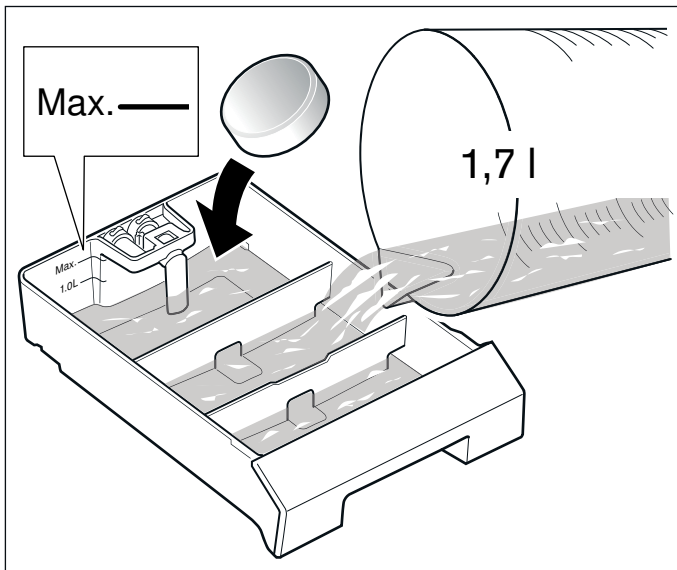
Obs!

Skador på enheten

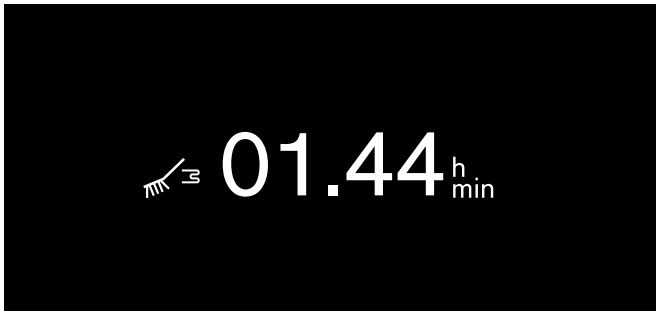
Fel avkalkningsmedel kan skada enheten. Använd bara angivna avkalkningstabletter.

- 5 Ta ut tanken ur enheten och ta av locket.

- 6 Lägg avkalkningstabletterna i tankens bakre fack. Fyll tanken med vatten upp till "Max."-markeringen (1,7 l).



- 7 Sätt på och snäpp fast tanklocket.
8 Skjut in tanken i enheten.
9 Stäng luckan. Bekräfta med ✓. Du får upp avkalkningstiden 1,50 timmar.
10 Starta med ►. Avkalkningstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt.



Anvisning: Du får upp en displayindikering efter ca 1 timme och 30 minuter. Ta ur och töm tanken. Rengör tanken noggrant. Fyll tanken med rent vatten. Skjut in tanken i enheten. Bekräfta med ✓. Starta sköljningen med ►.

- 11 Enheten ger signal när avkalkningsprogrammet är klart. Du får upp en displayindikering.

Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.

Rengöra tanken

Det finns avkalkningsrester i tanken efter avkalkningen. Så rengör tanken när avkalkningsprogrammet är klart.

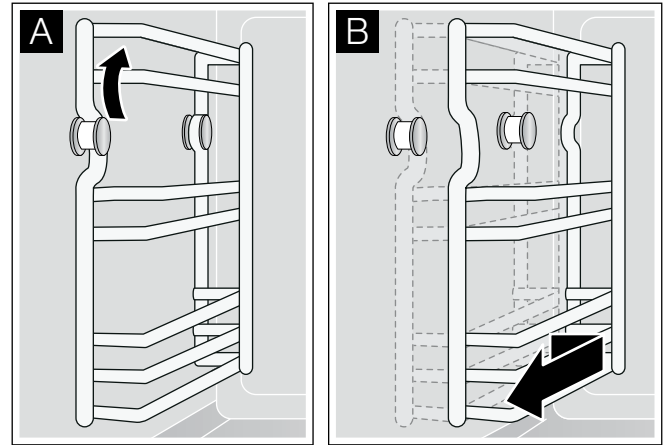
- 1 Ta ut tanken ur enheten och ta av locket.
- 2 Maskindiska tank och tanklock.

Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring.

Ta ur ugnsstegarna

- 1 Lägg en diskhandduk i ugnsutrymmet för att skydda de rostfria ytorna mot repor.
- 2 Du måste lyfta ugnsstegarna lite framtill (bild A) och ta ur dem i sidled framåt (bild B).



Ugnsstegarna går att maskindisika.

Sätta i ugnsstegarna

- 1 Sätt i ugnsstegen rätt: anslaget bakåt.
- 2 Skjut på ugnsstegen baktill på skruvarna, haka sedan på framtill.

Hur åtgärda fel?

Om fel har uppstått kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar service.

Varning – Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Varning – Skaderisk!

LED-lampornas ljus är mycket skarpt och kan skada ögonen (riskgrupp 1). Titta inte längre än 100 sekunder direkt in i påslagna LED-lampor.

LED-lampor

Det är bara tillverkaren, service eller behörig elektriker som får byta trasiga LED-lampor.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte, ingen indikering i displayen.	Stickproppen är inte instucken.	Anslut apparaten till elnätet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksapparater fungerar
	Säkringen är trasig	Kontrollera i säkringsskåpet att säkringen för apparaten är felfri
	Felaktig inställning	Koppla från säkringen för apparaten i säkringsskåpet och koppla till igen efter ca 60 sekunder
Enheten fungerar inte, du får upp "Enheten är spärrad. Avkalkning krävs" på displayen.	Enheten är igenkalkad	Slå på avkalkningsprogrammet → "Avkalkningsprogram" på sidan 25
Du får upp "Avkalka" på displayen trots att du kalkat av.	Enheten är igenkalkad, fel avkalkningsmedel använt	Använd angivna avkalkningstabletter, slå på avkalkningsprogrammet → "Avkalkningsprogram" på sidan 25
Apparaten går inte att starta	Ugnsluckan är inte riktigt stängd	Stäng ugnsluckan.
Enheten fungerar inte, du får upp "E182" på displayen	Enheten får inget vatten	Ta ur vattentanken och kontrollera så att sugslangen sitter rätt och inte är veckad i tanken. Får du upp felmeddelandet igen, kontakta service.
Enheten fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen	Barnspärren är på	Slå av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 17
Enheten stängs av automatiskt	Säkerhetsavstängning: Du har inte gjort någon ny inställning på över 12 timmar.	Bekräfta meddelandet med  , Stäng av apparaten och sätt in den på nytt
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen	Enheten är i demoläge	Slå av demoläge i grundinställningarna
Apparaten går inte att starta. I displayen visas ett meddelande	Vattentanken är tom	Fyll på vattentanken
Kraftig ångutträngning upptill på luckan	Ändrad ugnsfunktion	Det är helt normalt
Kraftig ånga tränger ut i sidled vid luckan	Dörrtätningen är nedsmutsad eller har lossnat	Rengör lucktätningen eller sätt in den i fåran
Det uppstår ett pipljud vid uppvärmningen	Det kan uppstå ljud vid ånggenereringen	Det är helt normalt
Vid tillagningen hörs ett "plopp"-ljud	Spänningsutvidgning vid stor temperaturskillnad	Detta är normalt
Det går inte att ånga.	Enheten är igenkalkad. Du måste kalka av enheten för att undvika skador på enheten	Så här startar du avkalkningsprogrammet → "Avkalkningsprogram" på sidan 25
Enheten ångkokar inte längre tillfredsställelse	Enheten är förkalkad	Starta avkalkningsprogrammet
Belysningen fungerar inte	Belysningen är trasig.	Ring service

Kylfläkten har lång eftergång efter att du slagit av.	Fläkteftergången tar bort fukt ur enheten och skyddar elektroniken i enheten. Det kan ta upp till 4 timmar.	Det är helt normalt
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till 0 vid felmeddelande; slocknar displayen så var det ett engångsproblem. Om felet uppstår igen eller displayen fryser, kontakta service och ange felkoden.
Det droppar vatten när du öppnar luckan	Uppsamlingsrännan nedtill på luckglaset är full.	Torka ur uppsamlingsrännan med diskvamp

Strömavbrott

Enheter klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

Får du längre strömavbrott när enheten är på, så får du upp en indikering på displayen. Funktionen slår av.

Vrid funktionsvredet till **0**, sedan kan du använda enheten som vanligt igen.

Demo-läge

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

Slå av och på elen till enheten (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna.

Service

Om enheten kräver reparation, så kan service hjälpa dig. Vi försöker alltid hitta en passande lösning, så att du undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange fullständigt serienummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan ge dig rätt råd. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. At the top, there are two rows of squares. Below these, there are three main sections: 'E-Nr:' followed by a row of squares, 'FD-Nr:' followed by a row of squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of squares. Below these sections, there is a 'Type:' label followed by a row of squares.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr	FD-nr

Service

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Tabeller och tips

Anvisningar

- De angivna tillagningstiderna är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på livsmedlens kvalitet, temperatur, vikt och tjocklek.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna formar och liknande. Andra formar kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Börja med den kortaste tiden om du inte provat rätten tidigare. Du kan alltid köra på maten lite till, om det behövs.
- Använder du bara en ångbehållare, sätt in den nedtill på fals 2.
- Använder du det perforerade blecket eller galler utan form, sätt alltid in det operforerade blecket under på första falsen, så smutsar du inte ned ugnsbotten och förångningsskålen.
- Du kan använda upp till tre falsar samtidigt. De tar inte smak av varandra. Så du kan tillaga fisk, grönsaker och efterrätt samtidigt. Angivna tillagningstider kan bli längre vid stora livsmedelsmängder.
- Maten får inte ha kontakt med ugnsutrymmet.
- Ugnsluckan måste sluta ordentligt tätt. Så håll tätningarna rena.
- Lägg inte på för mycket på galler och i ångbehållare. Då får du optimal ångcirkulation.
- Ångbehållaren kan bli deformerad om maten är jättekall och temperaturen hög. Deformationen påverkar inte funktionen. Ångbehållaren återtar sin ursprungliga form när den svalnat.

Grönsaker

- Grönsaker tillagas skonsammare i ånga än i kokande vatten: Smak, färg och konsistens bibehålls bättre. Vattenlösliga vitaminer och näringsinnehåll lakas obetydligt ur. Eftersom ångugnen arbetar trycklöst vid bara 100°C sker tillagningen avsevärt skonsammare än i tryckkokaren.
- Uppgifterna i tabellen gäller 1 kg ansade grönsaker
- Använd hålsatsen när du ångar grönsaker och sätt in den på andra nivån nedifrån. Skjut in långpannan under hålsatsen. Då smutsas ugnen inte ner så kraftigt. Det uppsamlade grönsaksspadet kan du använda som bas till olika såser eller grönsaksbuljong.
- Blanchering tar upp till fyra minuter i den föruppvärmda ugnen. Om grönsakerna eller frukten inte ska serveras omedelbart spolas de av hastigt i isvatten för att hindra fortsatt tillagning på restvärmen.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kronärtskockor, stora	perforerad	100	100	35 - 40	
Kronärtskockor, små	perforerad	100	100	25 - 30	
Blomkålshuvud	perforerad	100	100	25 - 30	
Blomkålsbuketter	perforerad	100	100	20 - 25	
Bönor, gröna	perforerad	100	100	25 - 30	
Broccolibuketter (enligt EN 60350-1)	perforerad	90 - 100	100	20 - 25	
Tunna grönsaksstavar och -skivor (1-2 mm)	perforerad	100	100	12 - 15	
Fänkål, skivad	perforerad	100	100	20 - 25	
Grönsaksterrin	perforerad/galler	90	100	50 - 60	i terrinform
Ärtor, djupfrysta (2 kg) (enligt EN 60350-1)	perforerad	100	100	35 - 40	
Morotsslantar	perforerad	100	100	20 - 25	
Potatis, skalad och klyftad	perforerad	100	100	30 - 35	
Kålrabbi, skivad	perforerad	100	100	25 - 30	
Purjo, skivad	perforerad	100	100	15 - 20	
Mangold	perforerad	90	100	12	
Pak Choi	perforerad	90	100	11	
Skalad potatis (å ca 50 g)	perforerad	100	100	30 - 35	
Skalad potatis (å ca 100 g)	perforerad	100	100	35 - 40	
Brysselkål	perforerad	100	100	25 - 30	
Sparris, grön	perforerad	100	100	15 - 20	
Sparris, vit	perforerad	100	100	15 - 30	
Spenat	perforerad	90	100	11	
Flå tomater	perforerad	100	100	3 - 4	Kräver förvärmning. Snitta tomaterna, snabbkyl i isvatten efter ångningen.
Zucchiniblommor	perforerad	90	100	12	
Sockerärter	perforerad	100	100	10 - 15	

Fisk

- Ångning är ett fettfritt tillagningssätt som inte torkar ur fisk.
- Fisk ska (av hygienskäl) ha en innertemperatur på minst 62-65°C efter tillagning. Det är även perfekt kokpunkt.
- Ångning på temperaturer inom 90-100°C kräver ingen förvärmning. Ställ in maten i kall ugn och slå på enheten.
- Salta fisken efter tillagningen. Det bevarar den naturliga smaken och drar ur mindre vatten.
- Om du använder perforerad ångbehållare: smörj ångbehållaren, så fastnar inte fisken så lätt.
- Sätt in den operforerade ångbehållaren nedtill på fals 1, så sölär du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Skinnfiléer: lägg fisken med skinnsidan upp, så bevarar du struktur och smak bättre.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Guldsparid, hel (å 500 g)	perforerad	100	100	20 - 30	Vill du tillaga den med ryggen upp, ställ den på en halv potatis.
Fiskbullar (å 20 - 40 g)	operforerad	90 - 100	100	8 - 12	Lägg bakplåtspapper i den operforerade ångbehållaren.
Hummer, kokt, skalad, värma på	perforerad	70 - 80	100	10 - 15	
Karp, blå, hel (1,5 kg)	operforerad	90 - 100	100	35 - 45	i lag
Laxfilé (å 150 g)	perforerad	80	100	20 - 25	
Lax, hel (2,5 kg)	perforerad	100	100	65 - 75	
Blåmuslör (1,5 kg)	perforerad	100	100	12 - 15	Blåmuslorna är klara när skalen öppnar sig.
Havslax, hel (800 g)	perforerad	90 - 100	100	20 - 25	
Havsabborre, hel (å 400 g)	perforerad	90 - 100	100	20 - 25	

Fisk – lågtemperaturångning

- Ånga på 70 och 90°C så blir inte fisken överkokt och faller isär så lätt. Det kan vara en fördel framförallt med ömtålig fisk.
- Uppgifterna för de olika fisksorterna gäller filéer.
- Sätt in den operforerade ångbehållaren nedtill på fals 1, så sölär du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Servera på förvärmpt porslin.
- Lågtemperaturångning kräver ingen förvärmning. Ställ in maten i kall ugn och slå på enheten.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Ostron (10 st.)	operforerad	80 - 90	100	7 - 10	i lag
Ciklader (Tilapia) (å 150 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Guldsparid (å 200 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Fiskfilé (å 200 - 300 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Fiskterrén	Galler	80 - 90	100	50 - 90	i terrinform
Forell, hel (å 250 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Hälleflundra (å 300 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Kammusslor (å 15 - 30 g)	operforerad	80 - 90	100	9 - 13	Ju större musslor, desto längre tillagningstid.
Torsk (å 250 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Red snapper (å 200 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Rödfisk (å 120 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Marulk (å 200 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Sjötungsrullader, fyllda (å 150 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Piggvar (å 300 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Havsabborre (å 150 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Gös (å 250 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	

Kött/fågel – lågtemperaturångning

- Rejält påbrynt kött går klart långsamt på låg temperatur. Det ger jämnt rosa, väldigt saftigt kött förutom den tunna stekytan. Kräver ingen vändning eller ösning.
- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur och bryntiden.
- Ta ut köttet ur kylen 1 timme före tillagning.
- Bryn köttet snabbt runtom i het panna före tillagning av hygieniska skäl. Det ger en stekyta som hindrar köttsaften från att rinna ut och den typiska steksmaken.
- Lägg det påbrynta köttet i stekpåse eller värmetålig plastfilm innan du låter det gå klart i förvärmad enhet, så mjukar inte ångan upp den brynta stekytan. Köttet blir tillagat i sin egen fukt.
- Krydda försiktigt: den långsamma tillagningen av köttet förstärker smakerna.
- Framförallt vilt och hästkött får mer egensmak av lågtemperaturångning än vid klassisk tillagning.
- Använd ugnsfunktionen "Lågtemperaturångning" .
- Tänk på att du inte kan få kötttemperaturer högre än ugnstemperaturen. Tumregeln är: inställd ugnstemperatur bör ligga 10-15°C över den kötttemperatur du vill ha.
- Mot slutet av tillagningstiden kan du sänka temperaturen till 60°C. Det gör att du kan förlänga tillagningstiden (t.ex. om gästerna är sena). Vill du avbryta tillagningen, så ska ugnstemperaturen inte vara högre än den kötttemperatur du vill ha. Så du kan lämna stora köttstycken 1 - 1,5 timmar i ugnen, små 30 - 45 minuter.
- Servera på förvärmpt porslin.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Ankbröst, rosa (å 350 g)	operorerad	70 - 80		30 - 50	
Entrecôte, rosa (å 350 g)	operorerad	70		20 - 30	
Lammfiol, benfri, uppbunden, rosa (1,5 kg)	operorerad	70 - 80		150 - 180	
Nötbiffar, rosa (å 200 g)	operorerad	70		20 - 35	
Rostbiff, rosa (1 - 1,5 kg)	operorerad	70 - 80		120 - 180	
Fläskmedaljonger, genomstekta (å 70 g)	operorerad	80		30 - 40	

Kött/korv – uppvärmning

Livsmedel	Tillagnings-kärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillag-ningstid i min.	Kommentar
Kassler, kokt, i skivor	långpanna	100	100	15 - 20	
Korv, sjuden (t.ex. kokkorv, tysk Weißwurst)	långpanna	85 - 90	100	10 - 20	

Fågel – ångning

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktig-het i %	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Kycklingbröst, fyllt, ångat (å 200 g)	perforerad	100	100	25 - 30	
Kalkonbröstfilé, ångad (å 300 g)	perforerad	100	100	17 - 25	
Unghöns, vaktel, duva (å 300 g)	perforerad	100	100	25 - 30	

Sousvide-tillagning

Sousvide är vakuumtillagning på låg temperatur 50 - 95°C och 100% ånga.

Ugnsfunktionen kräver inte förvärmning.

Sousvide-tillagning är ett skonsamt och fettsnålt tillagningssätt för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumförsluten i en särskild, värmetålig kokpåse.

Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen. De låga temperaturerna och den direkta värmeöverföringen gör att man kontrollerat kan uppnå den kokpunkt man vill ha. Det är nästan omöjligt att överkoka maten.

Portioner

Följ angivna portionsstorlekar i tillagningstabellen. Större mängder och bitar kräver anpassning av tillagningstiden.

Angivna portionsstorlekar för fisk, kött och fågel är beräknade för 1 person. Grönsaker och desserter är för 4 personer.

Falsar

Du kan tillaga på upp till 2 falsar. Du får bäst slutresultat om du sätter in ångbehållaren på fals 1 och 3. Tillagar du bara på 1 fals, använd fals 2.

Hygien

Varning – Hälsorisker!

Sousvide-tillagning sker med låg tillagningstemperatur. Följ alltid följande användnings- och hygienanvisningar:

- använd alltid färska kvalitetslivsmedel.
- Tvätta och desinficera händerna. Använd engångshandskar eller matlagings-/grilltång.
- Bered kritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och/eller skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslag.
- Håll kylkedjan intakt. Bryt den bara kort före livsmedelsberedningen och kylförvara sedan vaccad mat fram till tillagningen.
- Maten är avsedd att ätas direkt. Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

Vakuumpåsen

Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning.

Tillaga inte maten i påsarna du köpt dem i (t.ex. portionsförpackad fisk). De påsarna är inte avsedda för sousvide-tillagning.

Vakuumering

Vakuamera maten med vakuummaskin som ger 99%-igt vakuum. Det krävs för att få jämn värmeöverföring och perfekt slutresultat.

Kontrollera att påsvakuomet är intakt före tillagning. Tänk på följande:

- det ska inte finnas någon/knappt någon luft i vakuumpåsen.
- Svetsförslutningen ska vara OK.
- Det får inte finnas hål på vakuumpåsen. Använd inte stektermometer.
- Se till så att samvaccade kött- och fiskbitar inte ligger pressade mot varandra.
- Vakuamera grönsaker och desserter så platta som möjligt.

Är du tveksam, lägg i ny påse och vakuamera om.

Vakuamera livsmedlen max. 1 dag före tillagning. Det är enda sättet att förhindra att livsmedlen läcker gaser (t.ex. grönsaker), vilket påverkar värmeöverföringen, eller att matens struktur blir förändrad, vilket påverkar tillagningsprocessen.

Livsmedelskvalitet

Kvaliteten på slutresultatet beror till 100% på ursprungsvarornas egenskaper. Använd bara färska kvalitetslivsmedel. Det är enda sättet att få ett säkert, gott slutresultat.

Tillagning

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

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

Lägg inte vakuumerad mat på vartannat eller för tätt i ångbehållaren. Livsmedlen ska inte ha kontakt för att få jämn värmefördelning. Har du flera vakuumpåsar, använd 2 falsar.

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

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

Så här kan du runda av sousvide-tillagningen:

Kött: bryn på hastigt några sekunder på varje sida i het panna. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt. Du får riktigt bra resultat med en Teppan Yaki eller grill. Viktigt: torka av köttet med hushållspapper innan du lägger det i den heta oljan, så slipper du fettstänk.

Grönsaker: bryn på i panna eller på Teppan Yaki för att få fram steksmaken. Du kan även smidigt smaka av eller blanda med andra ingredienser utan att det kallnar.

Fisk: krydda och ös med varmt smör. Bryn på fisken hastigt före sousvide-tillagningen, många fisksorter faller annars lätt sönder efteråt.

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

Bryn på längre om livsmedlet inte blir tillräckligt tillagat i sousvide-tillagningen.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kött					
Entrecôte, blodig (à 180 g)	perforerad	58	 100%	100	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Entrecôte, rosa (à 180 g)	perforerad	63	 100%	90	
Entrecôte, genomstekt (180 g)	perforerad	70	 100%	85	
Kalvryggbiffar (à 160 g)	perforerad	60	 100%	80	
Nötbiffar, blodiga (à 180 g)	perforerad	58	 100%	60	
Nötbiffar, rosa (à 180 g)	perforerad	63	 100%	50	
Nötbiffar, genomstekta (à 180 g)	perforerad	70	 100%	45	
Fläskmedaljonger (à 80 g)	perforerad	63	 100%	75	
Fågel					
Ankbröst (à 350 g)	perforerad	58	 100%	70	Stek skinnsidan i het panna efter tillagning så du får grillränder.
Gåslever (1 rulle à 300 g)	perforerad	80	 100%	30	Recepttips: putsa gåslevern, blanda med övriga ingredienser. Rulla in i folie och picka. Vakuamera rullen och kylförvara flera timmar före sousvide-tillagningen.
Kycklingbröst (à 250 g)	perforerad	65	 100%	60	
Fisk och skaldjur					
Räkor (125 g)	perforerad	60	 100%	30	Recepttips: vakuamera med olivolja, salt och vitlök.
Kammusslor (à 20 - 50 g)	perforerad	60	 100%	6 - 10	Ju större musslor, desto längre tillagningstid.
Torsk (à 140 g)	perforerad	59	 100%	25	
Laxfilé (à 140 g)	perforerad	58	 100%	30	Bryn på hastigt i het panna efter tillagning, om du vill.
Gös (à 140 g)	perforerad	60	 100%	20	
Grönsaker					
Champinjoner, kvartade (500 g)	perforerad	85	 100%	20	Recepttips: vakuamera med smör, rosmarin, vitlök och salt.
Endiver, halva (4 - 6 st.)	perforerad	85	 100%	40	Recepttips: halvera endiverna. Vakuamera med apelsinjuice, socker, salt, smör och timjan.
Vit sparris, hel (500 g)	perforerad	88	 100%	45	Recepttips: vakuamera med smör, salt och lite socker.
Grön sparris, hel (600 g)	perforerad	85	 100%	15 - 20	Recepttips: blanchera före vakuameraingen, så förblir den vackert grön. Vakuamera med smör, salt och peppar.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Morotsslantar, 0,5 cm (600 g)	perforerad	95	 100%	35 - 40	Recepttips: vakuamera med apelsinjuice, curry och smör.
Potatis, skalad, 2 x 2 cm-tärningar (800 g)	perforerad	95	 100%	40	Recepttips: vakuamera med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader.
Potatis, med skal, hel eller delad (800 g)	perforerad	95	 100%	50	Recepttips: vakuamera med smör och salt. Skölj noggrant före.
Körsbärstomater, hela eller delade (500 g)	perforerad	85	 100%	15	Recepttips: vakuamera med olivolja, salt och socker. Blanda röda och gula körsbärstomater.
Pumpa, 2 x 2 cm-tärningar (600 g)	perforerad	90	 100%	20 - 25	Tillagningstiden kan variera beroende på pumpsorten.
Zucchini, 1 cm-skivor (600 g)	perforerad	85	 100%	30	Recepttips: vakuamera med olivolja, salt och timjan.
Sockerärter, hela (500 g)	perforerad	85	 100%	5 - 10	Recepttips: vakuamera med smör och salt.
Dessert					
Ananas, 1,5 cm-skivor (400 g)	perforerad	85	 100%	70	Recepttips: vakuamera med smör, honung och vanilj.
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor (2 - 4 st.)	perforerad	85	 100%	10 - 15	Recepttips: vakuamera med kolasås.
Bananer, hela (2 - 4 st.)	perforerad	65	 100%	15 - 20	Recepttips: vakuamera med smör, honung och vaniljstång.
Päron, skalade, klyftade (2 - 4 st.)	perforerad	85	 100%	30	Recepttips: söta med honung eller socker.
Kumquats, delade (12 - 16 st.)	perforerad	85	 100%	75	Recepttips: vakuamera med smör, vaniljstång, honung och aprikosmarmelad. Skölj av med varmvatten, dela och kärna ur.
Vaniljsås (0,5 l)	perforerad	82	 100%	18 - 20	Recepttips: 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, 1 vaniljstång.

Tillbehör

Följ anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Basmatiris (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 2,5 dl vatten)	operforerad	100	100	10 - 15	
Couscous (250 g + 2,5 dl vatten)	operforerad	100	100	10 - 15	
Kroppkakor (à 90 g)	perforerad/ operforerad	95 - 100	100	25 - 30	
Långkornigt ris, (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	25 - 30	
Råris (250 g + 3,75 dl vatten)	operforerad	100	100	30 - 35	
Gröna linser (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	30 - 35	
Pasta, färsk, kylvara (250 g + 1 l vatten)	operforerad	100	100	8 - 12	
Pasta, fylld, färsk, kylvara (250 g + 1 l vatten)	operforerad	100	100	10 - 15	
Vita bönor, blötlagda (250 g + 1 l vatten)	operforerad	100	100	55 - 65	

Desserter

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Äppelkaka med karamell	Springform på galler	100	100	50	
Ugnstekta äpplen	operforerad	100	100	20	Skala äpplena.
Clafoutis	Springform på galler	100	100	40	
Crème brûlée (à 130 g)	perforerad	90 - 95	100	45 - 50	i små suffléformar
Dampfnudel/ Germknödel (tysk dessert, à 100 g)	operforerad	100	100	20 - 30	Jäs dina Dampfnudel 30 min. före ångning. → "Jäsning" på sidan 38
Flan/crème caramel (à 130 g)	perforerad	90 - 95	100	35 - 40	i små suffléformar
Mannagrynspudding (20 g + 2 dl mjölk)	operforerad	100	100	20	
Yoghurtkaka	Formbrödsform på galler	100	100	60	
Kompott	operforerad	100	100	20 - 25	t.ex. äpplen, päron, rabarber Tillsätt socker, vaniljsocker, kanel eller citronsaft som du vill ha det.
Risgrynsgröt (200 g ris + 8 dl mjölk)	operforerad	100	100	55 - 60	Tillsätt frukt, socker eller kanel som du vill ha det.
Muffins	operforerad	100	100	30	
Gröt (40 g + 2 dl mjölk)	operforerad	100	100	15 - 20	
Chokladkaka	Formbrödsform på galler	100	100	40	

Övrigt

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficering (t.ex. nappflaskor, marmeladburkar)	Galler	100	100	20 - 25	
Ägg, stl M, (5 st.)	perforerad	100	100	12 - 19	
Äggstanning (500 g)	Glasform, galler	90	100	25 - 30	sätt in på fals 1
Mannagrynsqueneller	operforerad	90 - 95	100	12 - 15	
Smälta choklad	Bunke, galler	60	100	15 - 20	täck med värmetålig plastfolie

Regenerering

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

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Grönsaker	Tallrik, galler	90 - 100		10 - 15	
Stärkelserika tillbehör	Tallrik, galler	100		10 - 14	t.ex. pasta, potatis, ris; ugnsbakad och friterad mat som pommes frites och kroketter är inte lämpliga
Tallriksupplägg	Tallrik, galler	100		15 - 20	

Jäsning

- Ångugnen ger perfekt ugnsklimate utan uttorkning för degjäsning, degsättning och andra jäsning.
- Du behöver inte täcka bunken med fuktad handduk. Jäsningen tar hälften så lång tid jämfört med vanligt sätt.
- Angivna jästider är bara riktvärden. Låt degen jäsas tills den nått dubbel storlek.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Degsättning - pizza	Bunke, galler	38		25	
Degsättning - bröd	Bunke, galler	45		40	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg
Degsättning - brioche	Bunke, galler	45		55	

Upptining

- Ångkokaren tinar djupfryst både skonsammare och snabbare än i rumstemperatur.
- Använd ugnsfunktionen Upptining .
- De angivna upptiningstiderna är bara riktvärden. Upptiningstiden beror på frysvarans storlek, vikt och form: platta till resp. dela upp när du fryser in. Det ger snabbare upptining.
- Ta av förpackningen innan du tinar.
- Tina bara så mycket som du behöver.
- Tänk på att tinat inte håller så länge utan blir dåligt snabbare än färskt. Tillaga tinat ordentligt så att det är genomlagat.

- Vänd kött och fisk efter halva upptiningstiden resp. dela på styckfryst som t.ex. bär och köttbitar. Fisk behöver inte tina helt, det räcker att ytan mjuknar så att den går att krydda.

Varning – Hälsorisk!

Du måste hälla bort vätskan som bildas när du tinar kött och fisk. Den får aldrig komma i kontakt med andra livsmedel. Den kan innehålla bakterier.

Sätt in den operforerade långpannan under maten. Häll av den vätska som ansamlas från tinande kött och fågel. Diska sedan ur diskhon och skölj ordentligt med vatten. Diska ånginsatsen i varmt vatten med diskmedel eller maskindiska den.

Låt ångkokaren stå på 100°C med 100% fukt i 15 minuter efter att du har tinat klart.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Bär och frukt (300 g)	perforerad	45 - 50		8 - 12	
Stek (1 kg)	perforerad	45 - 50		90 - 120	
Fiskfilé (å 150 g)	perforerad	45 - 50		15 - 20	
Grönsaker (400 g)	perforerad	45 - 50		12 - 15	
Gulasch (600 g)	perforerad	45 - 50		40 - 55	
Kyckling (1 kg)	perforerad	45 - 50		60 - 70	
Kycklinglår (å 400 g)	perforerad	45 - 50		40 - 50	

Konservering

- I ångugnen kan du koka in bär och grönsaker enkelt och bekvämt.
- Koka in livsmedlen 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.
- Ångugnen lämpar sig inte för konservering av kött.
- Kontrollera och rengör konserveringsglas, gummiringar, klämmor och fjädrar noggrant.
- Desinficera de diskade konserveringsglasen före inkokningen i din ångugn 20-25 minuter vid 100 °C och 100% ånga.
- Ställ konserveringsglasen i hålinsatsen. De får inte komma i beröring med varandra.
- Öppna ugnsluckan när konserveringstiden har löpt ut. Ta inte ut konserveringsglasen ur ugnen förrän de har svalnat fullständigt.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Frukt, grönsaker (i slutna konserveringsglas 0,75 l)	hålinsats	100	100	35 - 40	
Bönor, ärtor (i slutna konserveringsglas 0,75 l)	hålinsats	100	100	120	

Safta (bär)

- I ångugnen kan du safta bär och frukt både bekvämt och rent.
- Häll frukten eller bären i hålsatsen och sätt in den på 3:e nivån nerifrån. Ställ in långpannan en nivå längre ner för att samla upp vätskan.
- Låt frukten vara kvar i ugnen ända tills det inte längre kommer någon saft.
- Sedan kan du lägga frukten i en handduk och pressa ur de sista saftresterna.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt och bär	perforerad + opererad	100	100	60 - 120	

Yoghurt-beredning

- Du kan göra egen yoghurt i ångugnen.
- Värm pastöriserad mjölk till 90°C på hällen, så att yoghurtkulturen inte blir utslagen. UHT-mjölk med lång hållbarhet (H-mjölk) kräver inte uppvärmning. (Obs! Gör du yoghurt på kall mjölk, så mognar den långsammare).
- Viktigt! Kyl mjölken till 40°C i vattenbad, så att yoghurtkulturen blir förstörd.
- Rör ned naturell yoghurt med riktig yoghurtkultur i mjölken (1 - 2 tsk yoghurt per dl).
- Använder du yoghurtpulver, följ anvisningarna på förpackningen.
- Häll yoghurten på diskade burkar.
- Du kan desinficera de diskade glasburkarna i ångugnen på 100°C och 100% fuktighet i 20 - 25 min. innan du fyller på yoghurten. Se till så att glasburkar och ugn svalnat innan du fyller på yoghurten och ställer in burkarna i enheten.
- Låt yoghurten svalna i kylan när den är klar.
- Vill du ha fast yoghurt, tillsätt skummjölkpulver före uppvärmningen (1 - 2 msk per l).

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Yoghurtsats (i förslutna glasburkar)	perforerad	45	100	300	

Beredning av skrymmande matvaror

- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken.
- Du måste lyfta ugnsstegarna lite framtill och ta ur dem i sidled framåt.
- Lägg gallret direkt på ugnsbotten och ställ maten eller stekgrytan på gallret. Lägg inte maten direkt på ugnsbotten.

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

9001346484 (001028)
SV

GAGGENAU

