

BSP 250/251

Kombiångugn

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3	Stektermometer	19
Orsaker till skador	4	Sticka stektermometern i matvaran	19
Återvinning	5	Ställa in kärntemperatur	20
Miljövänlig avfallshantering	5	Riktvärden för kärntemperatur	20
Energispartips	5	Barnsäkring	21
Lär känna din apparat	6	Aktivera barnsäkringen	21
Ångugn	6	Slå av barnsäkringen	21
Display och kontroller	7	Grundinställningar	22
Symboler	7	Rengöring och skötsel	24
Färger och visning	7	Rengöringsmedel	24
Ytterligare information i och i [®]	7	Rengöringsprogram	25
Kylfläkt	8	Torkprogram	25
Funktionsväljarens lägen	8	Avkalkningsprogram	25
Tillbehör	9	Ta ut ugnstegarna	26
Specialtillbehör	9	Fel – hur åtgärdar du dem?	27
Före första användning	10	Strömavbrott	27
Välja språk	10	Demo-läge	27
Ställa in tidvisningen	10	Byta ugnslampa	28
Ställa klockan	10	Service	28
Ställa in datumvisning	10	Tabeller och tips	29
Ställa in datum	10	Grönsaker	29
Ställa in vattenhårdhet	11	Fisk	30
Första driftsättningen klar	11	Fisk – lågtemperaturångning	31
Kalibrering	11	Kött – tillagning vid högre temperaturer	31
Fettfilter	12	Kött/fågel – lågtemperaturångning	32
Rengöra tillbehör	12	Fågel	33
Starta enheten	12	Tillbehör	33
Standby	12	Dessert	34
Slå på enheten	12	Övrigt	34
Användning av apparaten	13	Småkakor	35
Fylla vattentanken	13	Uppvärmning	36
Ugnens insida	13	Jäsa	36
Skjuta in tillbehör	13	Upptining	36
Påslagning	14	Inkokning	37
Efter varje användning	14	Safta (bår)	37
Säkerhetsavstängning	14	Yoghurt-beredning	38
Timerfunktioner	15	Beredning av skrymmande matvaror	38
Öppna timermenyn	15		
Timer	15		
Stoppur	15		
Tillagningstid	16		
Avstängningstid	17		
Långtids-timer	17		
Ställa in långtidstimern	17		
Individuella recept	18		
Skapa recept	18		
Namnge	18		
Starta recept	18		
Radera recept	19		

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.gaggenau.com och onlineshop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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. Iakttäck särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppäckning. 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.

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 8 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.

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.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller

form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

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.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Det kan strömma ut varm ånga vid användning. Undvik kontakt med ventilationsöppningarna. Håll barnen borta.

Risk för skällning!

- 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.
- Vattnet i ånginsatsen är fortfarande hett när du slår av. Töm inte ånginsatsen direkt efter att du slagit av. Låt enheten svalna före rengöring.
- Het vätska kan skvimpa över när du tar ut långpannan. Använd grytlappar och ta ut den heta långpannan försiktigt.

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten 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!
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Orsaker till skador

Obs!

- Ställ aldrig föremål direkt på ugsbotten. Placera inte aluminiumfolie på ugsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten. Håll ugsbotten och ånginsats rena. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Folie i ugsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- 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 endast originaltillbehör 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.
- Vid ångkokning ska du placera den perforerade långpannan ovanför den opererande. Den fångar upp droppande vätska.
- Förvara inte fuktiga livsmedel länge i en stängd ugn. Detta kan orsaka korrosion i ugsutrymmet.
- Salt, skarpa såser (t. ex. ketchup och senap) eller salta maträtter (t. ex. kötträtter 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.
- Invändigt är din nya ångugn utförd i högvärdigt ädelstål. Genom felaktig skötsel kan korrosion uppstå inuti ugnen. Beakta skötsel- och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen. Rengör ugnen invändigt efter varje användning när ugnen har svalnat. Torka ugnen inuti med torkprogrammet efter rengöringen.
- Ta inte av luckans tätning. Om lucktätningen är skadad sluter ugnsluckan inte längre tätt. Möbelfronterna i närheten kan då skadas. Låt i så fall lucktätningen bytas ut.
- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Återvinning

Packa upp apparaten, källsortera och hantera emballaget på miljöriktigt sätt.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2012/19/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.

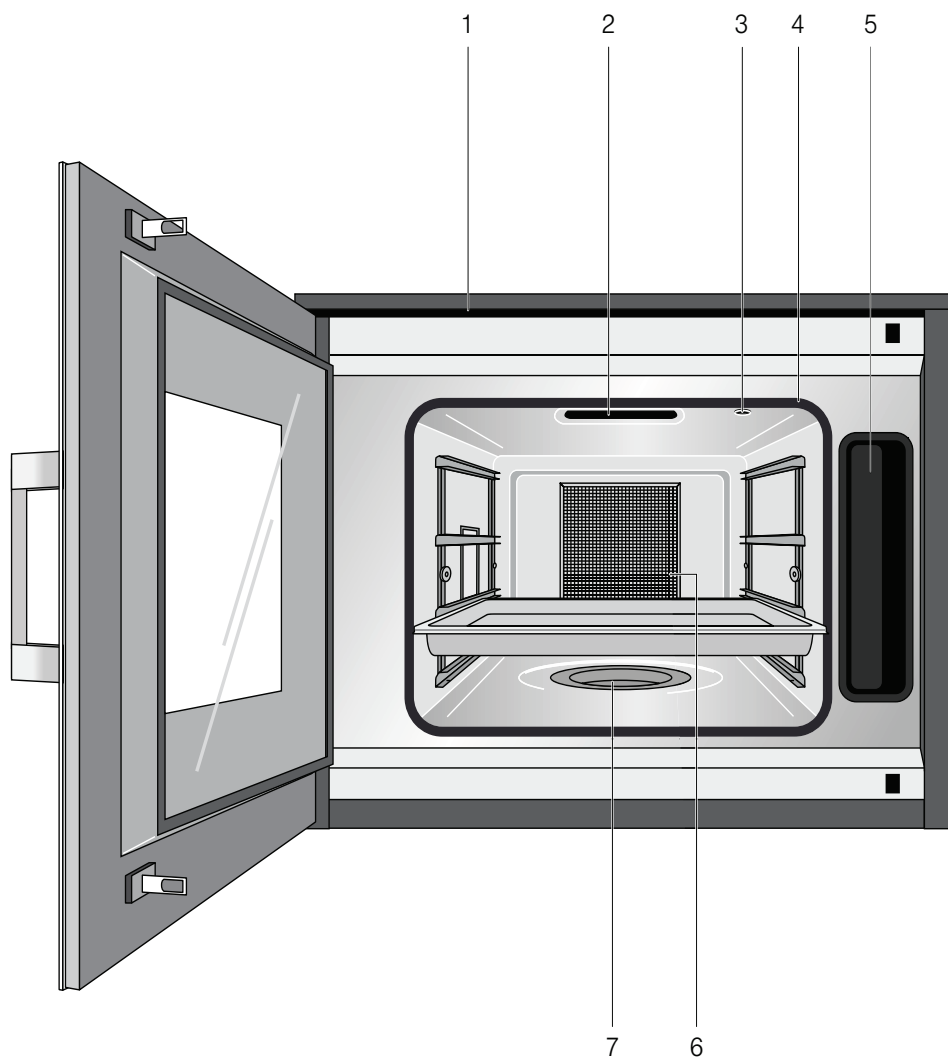
Energispartips

- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt under tillagningsprocessen.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen särskilt bra.
- Om du bakar flera kakor, grädda helst bara en i taget. Ångugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för nästa kaka. Du kan givetvis ställa in två bakformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före tillagningstidens slut och i stället utnyttja restvärmen.
- Vid ångkokning 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.

Lär känna din apparat

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

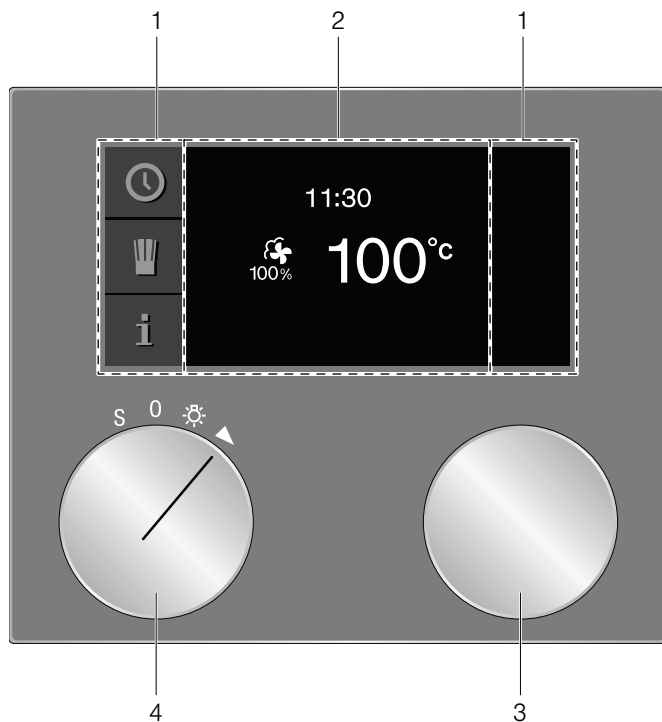


1	Ventilationsöppningar
2	Spjäll
3	Eluttag för stektermometer
4	Lucktätning
5	Vattentank
6	Fettfilter
7	Avdunstringsskål

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	Funktionsväljare	Med funktionsväljaren kan du välja ut funktionen, rengöringsprogrammet eller grundinställningarna.

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
x	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
i	Öppna Ytterligare information
⌆	Uppvärmning med statusvisning

	Hämta individuella recept
	Skapa meny
	Ändra inställningar
	Namnge
	Barnsäkring
	Öppna timermenyn
	Öppna långtidstimern
	Demo-läge
	Stektermometer

Färger och visning

Färger

De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

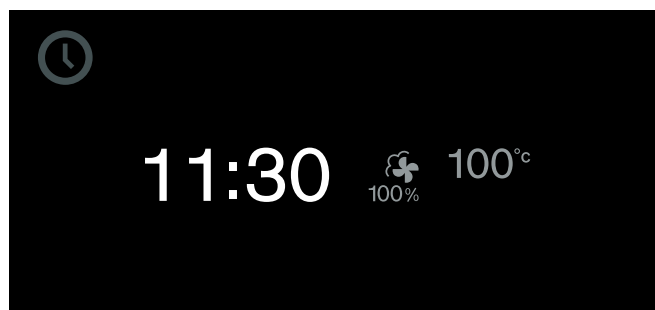
orange	De första inställningarna Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar Rengöring
Vitt	inställbara värden

Framställning

Allt efter situation ändrar sig framställningen av symboler, värden eller hela displayen.

Zoom	Den inställning som just ändras framställs förstord. En pågående tidsperiod visas förstord strax innan den tar slut (t.ex. hos timern de sista 60 sek.).
------	---

Förminskad indikering i displayen	Efter en kort tid förminskas visningen i displayen och bara det viktigaste indikeras. Denna funktion är förinställd och kan ändras i grundinställningarna.
-----------------------------------	--



Ytterligare information i och i[®]

Du kan hämta ytterligare information genom att beröra symbolen i.

För viktig information och krav på åtgärder visas symbolen **i**[®]. Viktig information angående säkerhet och driftsstatus visas ibland även automatiskt. Dessa meddelanden raderas automatiskt efter några sekunder eller måste bekräftas med **✓**.

Före start får du t.ex. informationen om inställd ugnsfunktion. På så vis kan du kontrollera om aktuell inställning passar för maträtten.

När du använder enheten, så får du t.ex. upp information när tiden går ut, återstående tid och/eller aktuell ugnstemperatur.

Anvisning: Det är normalt med små temperaturvariationer efter uppvärmning vid kontinuerlig användning.

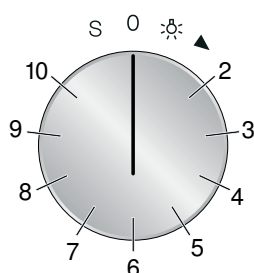
Kylfläkt

Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.







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

Obs! Täck inte över ångugnens ventilationsöppningar. Annars kan enheten bli överhettad.

Funktionsväljarens lägen



Position	Funktion	Temperatur	Användning
0	Nollställning		
	Belysning		
2	 Varmluft + 100% ånga	30 - 230 °C Temperaturförslag 100 °C	Ångkokning vid 70 °C - 100 °C: För grönsaker, fisk och tillbehör. Maträtterna omges helt och hållet av ånga Kombidrift vid 120 °C - 230 °C: För smördeg, bröd, småfranska. Varmluft och ånga kombineras.
3	 Varmluft + 80% ånga	30 - 230 °C Temperaturförslag 180 °C	Kombinerad tillagning: För smördeg, kött och fågel. Varmluft och ånga kombineras.
4	 Varmluft + 60% ånga	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Kombinerad tillagning: För vetebröd och bröd. Varmluft och ånga kombineras.
5	 Varmluft + 30% ånga	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Tillagning i egen fukt: För småkakor Vid denna inställning alstras ingen ånga utan spjället stängs. Den fukt som tränger ur matvaran stannar kvar i ugnen, och maträtten hindras att torka ut.
6	 Varmluft + 0% ånga	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Varmluft: För kakor, småkakor, suffléer och lådor. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.
7	 Jäsning	30 - 50 °C Temperaturförslag 38 °C	Jäsning: För jästdeg och surdeg. Degen jäser betydligt snabbare än vid rumstemperatur. Varmluft och ånga kombineras, så att degen inte torkar ut på ytan. Den bästa temperaturinställningen för jästdeg är 38 °C.

Position	Funktion	Temperatur	Användning
8	* Upptining	40 - 60°C Temperaturförslag 45°C	För grönsaker, kött, fisk och frukt. Med hjälp av ångan överförs värmen skonsamt till rätterna. Rätterna torkar inte ut och bibehåller dessutom sin form.
9	 Uppvärmning	60 - 180°C Temperaturförslag 120°C	För färdiglagad mat och bakverk. Färdiglagad mat värms upp skonsamt. Tack vare den tillsatta ångan torkar rätterna inte ut. Tallriksrätter värms upp vid 120°C, bakverk vid 180°C.
10	 Lågtemperatur-tillagning:	70 - 90°C Temperaturförslag 70°C	Lågtemperatur-tillagning för kött. Skonsam, långsam tillagning för särskilt mörkt resultat.
S	 Grundinställningar		I grundinställningarna kan du anpassa din enhet individuellt.
	 Rengöringsprogram		Rengöringsprogrammet löser upp smuts med ånga.
	 Torkprogram		Torkprogrammet torkar ugnen efter ångning eller rengöring.
	 Avkalkningsprogram		Med avkalkningsprogrammet löser du upp kalk i ugnen.

Tillbehör

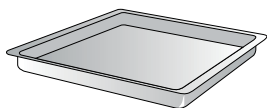
Använd bara det medföljande tillbehöret eller tillbehör som levereras av kundservicen. Det är anpassat speciellt till din enhet. Se till att du alltid skjuter in tillbehöret på rätt håll i ugnen.

Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



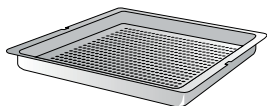
Galler

för matkäril, kak- och puddingformar och för stek



Långpanna av ädelstål, GN 2/3, 40 mm djup

för tillagning av ris, baljfrukter och spannmål, för kakkak och för uppsamling av droppande vätska vid ångkokning



Hålinsats av ädelstål, GN 2/3, 40 mm djup

för ångning av grönsaker eller fisk, för saftning av bär och för upptining



Stektermometer

för planelig och exakt tillagning av kött, fisk, höns och gräddning av bröd



Fettfiltret

skyddar fläkten i ugnens bakvägg mot nedsmutsning (t.ex. stekstänk)

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

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

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

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra, innan du tillagar rätter för första gången i din enhet. Läs först kapitlet *Viktiga säkerhetsanvisningar*.

Har du haft strömavbrott, så får du upp menyn "Första inställningar" på displayen. Nu kan du ställa in din nya enhet:

- Språk
- Tidsformat
- Klockslag
- Datumformat
- Datum
- Vattenhårdhet

Enheten ska vara monterad och ansluten.

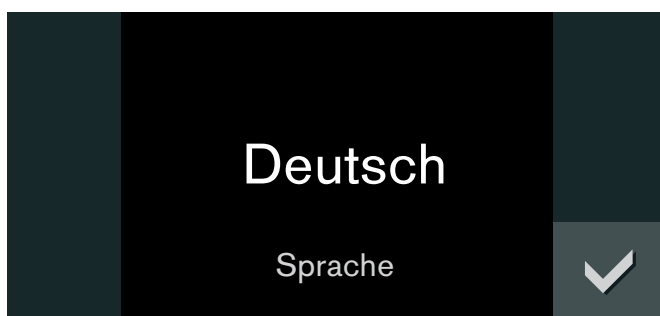
Anvisning

- Du får bara upp menyn "Första inställningar" första gången du slår på enheten efter strömavbrottet eller om den varit strömlös flera dagar. Efter strömavbrott får du först upp GAGGENAU-loggan i ca 30 sekunder, sedan får du automatiskt upp menyn "Första inställningar".
- Du kan ändra inställningarna närsomhelst (se kapitlet *Grundinställningar*).

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

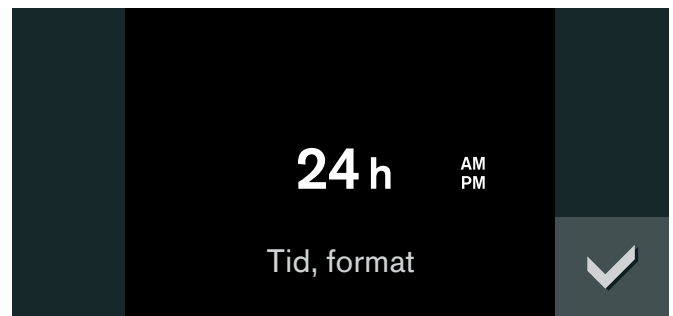


Ställa in tidvisningen

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

- 1 Välj det format du vill ha med vredet.

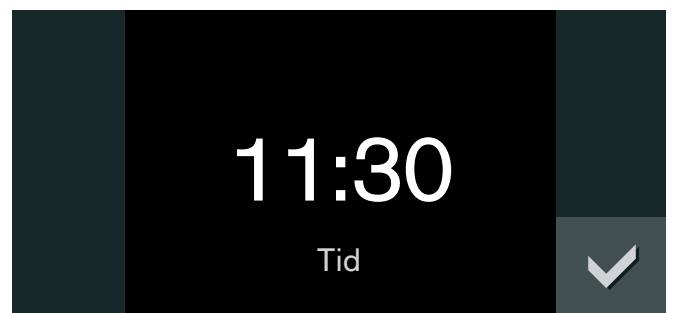
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

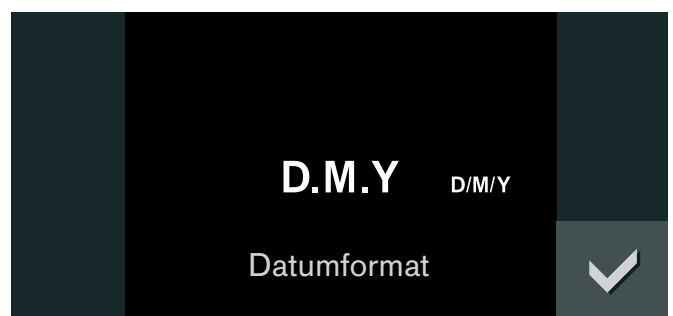
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datumvisning

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

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

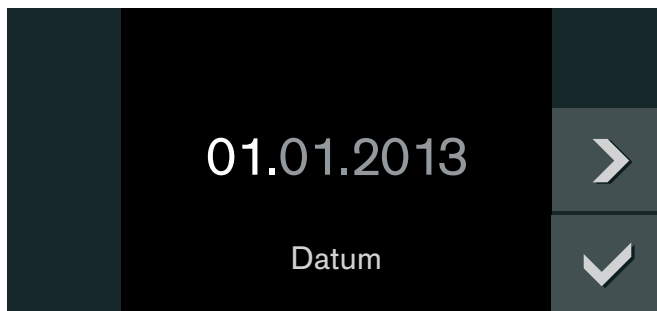


Ställa in datum

Du får upp förinställt datum på displayen. Daginställningen 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.

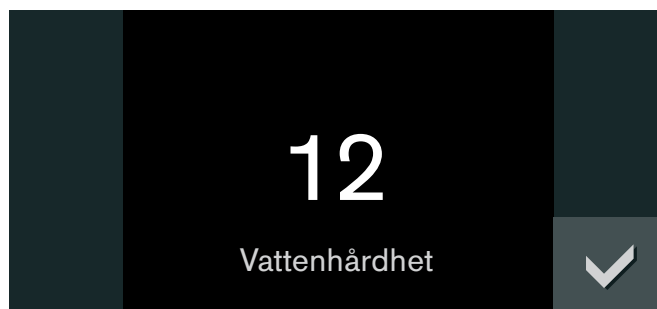
- 6 Bekräfta med ✓.



Ställa in vattenhårdhet

I displayen visas "vattenhårdhet".

- 1 Kontrollera ledningsvattnet med medföljande karbonhårdhetstest: Fyll mätröret med kranvatten upp till 5 ml-markeringen.
- 2 Tillsätt indikatorlösning droppvis, 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 driftsättningen klar" på displayen.

Bekräfta med ✓.



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

Genomför en kalibrering innan du lagar mat första gången med ångugnen. Då ställer enheten in kokpunkten.

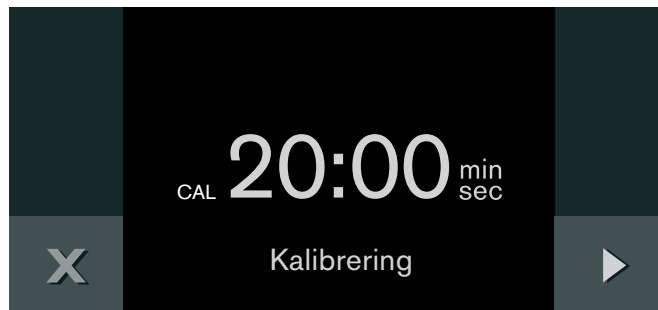
Kalibrering

Kokpunkten för vatten är beroende av lufttrycket. Eftersom lufttrycket sjunker vid tilltagande höjd, sjunker även kokpunkten. Vid kalibreringen ställer enheten in den rätta kokpunkten efter tryckförhållandena på uppställningsplatsen.

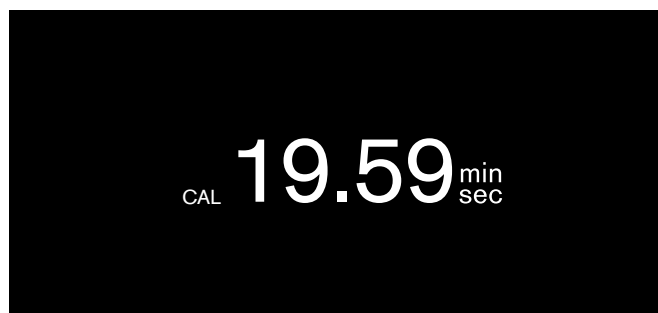
Det är viktigt att enheten ångar vid 100°C utan avbrott i 20 minuter. Öppna inte ugnsluckan under denna tid.

Anvisning

- Enheten måste vara kall för kalibreringen.
 - Enheten utvecklar mer ånga än vanligt under kalibreringen.
- 1 Ställ funktionsväljaren på **S**.
 - 2 Välj "Grundinställningar" med vredet.
 - 3 Berör symbolen ✓.
 - 4 Välj "Kalibrering" med vredet.
 - 5 Berör symbolen ↘.
 - 6 Fyll vattentanken med kallt vatten och berör symbolen ✓.
 - 7 Rym ut samtliga tillbehör ur ugnen och berör ✓.
 - 8 Tidsindikeringen visar att det tar 20:00 minuter. Starta kalibreringen med ▶.



Kalibreringen startas. Tidsförloppet ser du på displayen.



Anvisning: Avbryt inte kalibreringen. Vrid inte vredet. Öppna inte ugnsluckan

När kalibreringen är avslutad kommer ett meddelande upp i displayen. Bekräfta med ✓ och ställ funktionsväljaren på **0**.

Efter en flyttning

Upprepa kalibreringen så att apparaten automatiskt anpassar sig till den nya uppställningsorten igen.

Efter ett strömavbrott

Vid strömavbrott eller om du bryter strömmen finns inställningarna av kalibreringen fortfarande lagrade i enheten. Du behöver inte göra om kalibreringen.

Fettfilter

Häng det medföljande fettfiltret på varmluftsgallret i ugnens bakvägg.

Låt fettfiltret vara insatt i ugnen vid alla användningar. Varje gång fettfiltret blivit kraftigt nedsmutsat vid användningen ska det rengöras med het diskmedelslösning eller i diskmaskin.

Rengöra tillbehör

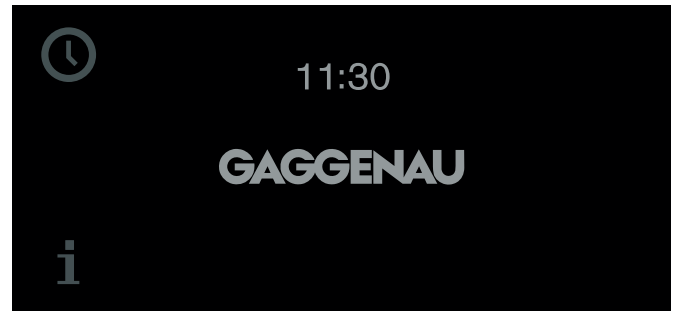
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

Starta enheten

Standby

Enheten befinner sig i stand-by-läge, när ingen funktion är inställd eller när barnsäkringen är aktiverad.

I stand-by-läget är manöverfältets ljushet nedsatt.



Anvisningar

- Det finns olika indikeringar för stand-by-läget. GAGGENAU-Logo och klockslaget är förinställda. Hur du ändrar indikeringen får du veta i kapitlet *Grundinställningar*.
- Displayens ljushet beror på den vertikala blickvinkeln. Du kan anpassa indikeringen på displayen via inställningen "ljushet" i grundinställningarna.

Slå på enheten

Vill du avsluta standbyläge kan du antingen

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

Nu kan du ställa in önskad funktion. Läs om hur du ställer in funktionerna i respektive kapitel.

Anvisningar

- Enheten återgår till standbyläge om du inte gör några inställningar på ett tag från det att du har startat den.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag när luckan är öppen.

Användning av apparaten

Fylla vattentanken

När du öppnar ugnsluckan ser du vattentanken på ena sidan.

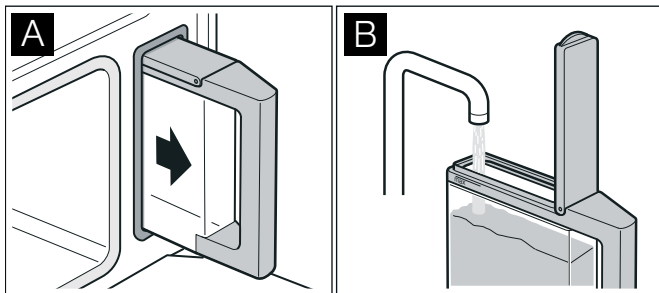
Obs! Skador på apparaten vid användning av olämpliga vätskor

- 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.

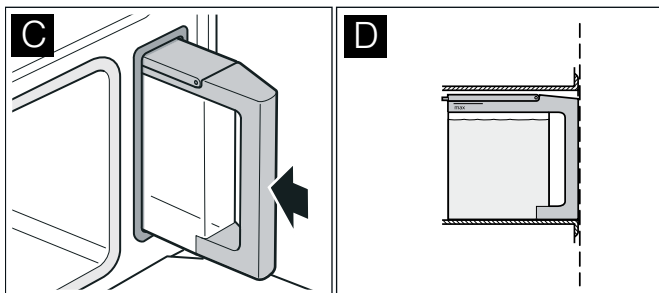
Information om ditt vattenledningsvatten får du hos ditt lokala vattenverk. Vattenhårheten kan du kontrollera med medföljande testset.

Fyll vattentanken före varje användning (utom vid "varmluft + 30% ånga", "varmluft + 0% ånga" och "torkprogram"):

- 1 Öppna ugnsluckan och ta ut vattentanken (bild A).
- 2 Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen med kallt vatten (bild B).



- 3 Stäng tanklocket tills du märker ett tydligt snäpp.
- 4 Skjut in vattentanken fullständigt till anslaget (bild C)

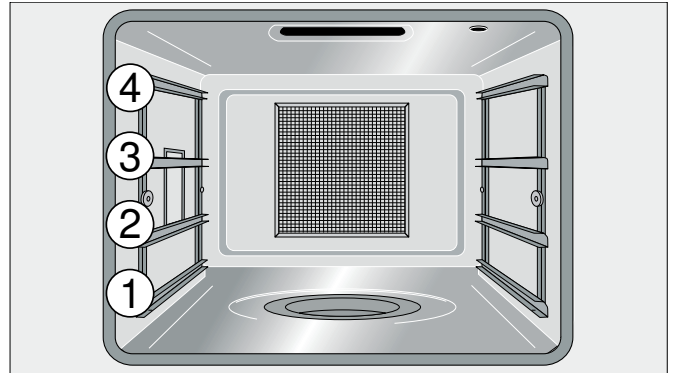


Tanken måste sitta kant i kant med tankfacket (bild D).

Ugnens insida

Ugnen har fyra nivåer. Ugnens nivåer räknas nerifrån och upp.

Anvisning: Vid tillagning med ånga, upptining, jäsning och uppvärmning kan du använda upp till tre nivåer samtidigt (nivå 2, 3 och 4). Du kan bara baka på en nivå. Använd då nivå 2 (eller för höga bakformar nivå 1)



Obs!

- Ställ ingenting direkt på ugnens botten. Bottna inte med aluminiumfolie. Värmeackumulering kan skada apparaten. Ugnens botten och avdunstningsskålen måste alltid vara fria. Ställ alltid matlagningskär i hållinsatsen eller på gallret.
- Skjut inte in tillbehör mellan utdragskenorna, annars kan de välta.

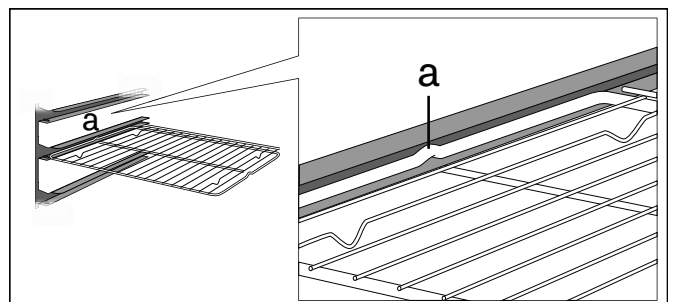
Öppna alltid ugnsluckan ända till anslaget. I detta läge svängs den öppnade ugnsluckan inte tillbaka av sig själv.

Skjuta in tillbehör

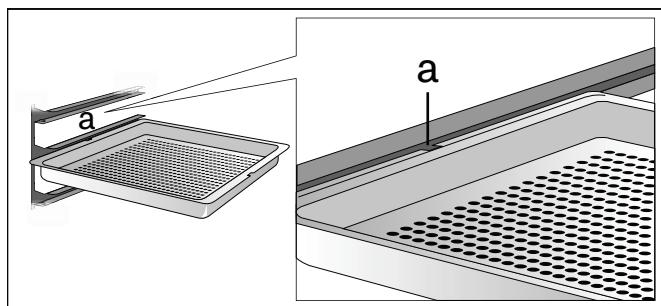
Gallret och långpannan är utrustade med snäppfunktion. Snäppfunktionen förhindrar att tillbehöret tippas när man drar ut det. Tillbehöret måste skjutas in ordentligt i ugnen för att tippskyddet ska fungera. Du måste lyfta tillbehöret en aning när du drar ut det.

När man sätter in gallret måste man vara noga med

- att "snäppnäsorna" (a) pekar uppåt
- att gallrets säkerhetsbygel befinner sig baktill och upptill.





När man skjuter in långpannan måste man se till att urtaget (a) pekar mot sidan.



Påslagning

- 1 Med funktionsväljaren ställer man in önskad funktion. På displayen visas den valda funktionen och temperaturförslag.
- 2 Om du vill ändra temperaturen: Ställ in önskad temperatur med vredet.

På displayen visas då uppvärmningssymbolen . Förloppsindikatorn visar fortlöpande uppvärmningens status. När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal, uppvärmningssymbolen  slocknar.

Anvisning: Vid en temperaturinställning under 70°C förblir ugnens belysning bortkopplad.

Ny påfyllning av vatten:

När vattentanken är tom visas ett meddelande i displayen. Fyll vattentanken till "max"-markeringen och sätt den tillbaka igen.

Avstängning:

Vrid funktionsväljaren till 0.

Efter varje användning

Töm vattentanken

- 1 Öppna försiktigt luckan till enheten. Varm ånga strömmar ut!
- 2 Lyft ut och töm vattentanken.
- 3 Torka noga av tanklockstättningen och utrymmet för tanken.

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

Torka ugnsutrymmet

Risk för skällning!

Vattnet i avdunstningsskålen kan vara hett. Låt det svalna innan du tömmer skålen.

- 1 Avlägsna smuts ur ugnen meddetsamma när den har svalnat. Fastbrända rester är betydligt svårare att få bort senare.
- 2 Töm avdunstningsskålen med den medföljande rengöringssvampen.
- 3 Torka ur det avsvalnade ugnsutrymmet och avdunstningsskålen med rengöringssvampen och torka efter med en mjuk duk.
- 4 Torka möbler eller handtag torra om det har bildats kondensvatten där.
- 5 Torka ugnen invändigt med torkprogrammet (se kapitlet *Torkprogram*) eller låt ugnsluckan vara öppen, tills ugnsutrymmet har torkat fullständigt.

Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning för att skydda dig. Uppvärmningen slår av efter 12 timmar om ingen hantering skett inom den tiden. Du får upp en indikering på displayen.

Undantag:
programmering med långtidstimer.

Bekräfta indikeringen med  och vrid funktionsvredet till 0, sedan kan du använda enheten som vanligt igen.

Timerfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

⌘ Äggklocka

⏸ Stoppur

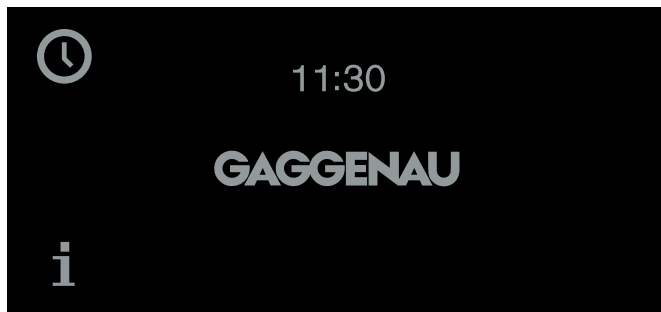
🕒 Tillagningstid (inte i viloläget)

🕒 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 🕒.



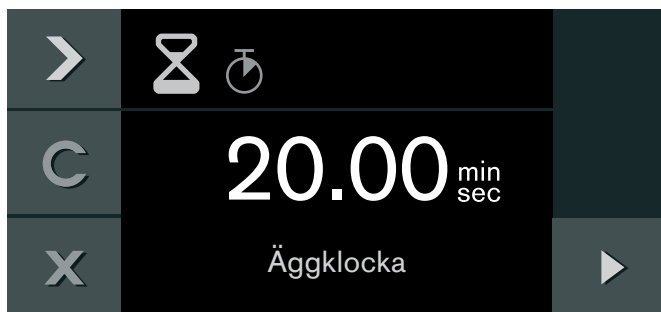
Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

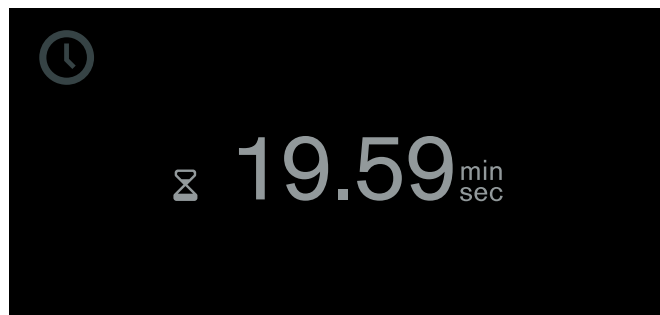
Ställa äggklockan

- 1 Öppna timermenyn.
Du får upp äggklockan ⌘ på displayen.
- 2 Ställ in den tid du vill ha med vredet.



- 3 Starta med ▶.

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



Enheten ger signal när tiden går ut. Signalen slår av när du trycker på ✓.

Du kan avbryta alla inställningar närsomhelst genom att trycka på X. Inställningarna försvinner.

Pausa äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ▶ för att välja funktionen "äggklocka" ⌘ och tryck på ||. Vill du slå på äggklockan igen, tryck på ▶.

Slå av äggklockan tidigare:

Öppna timermenyn. Använd ▶ för att välja funktionen "äggklocka" ⌘ och tryck på C.

Stoppur

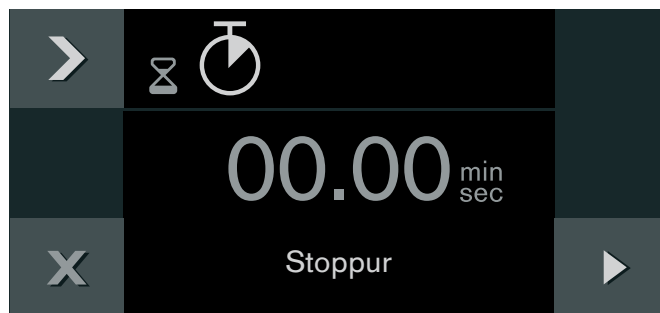
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.


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

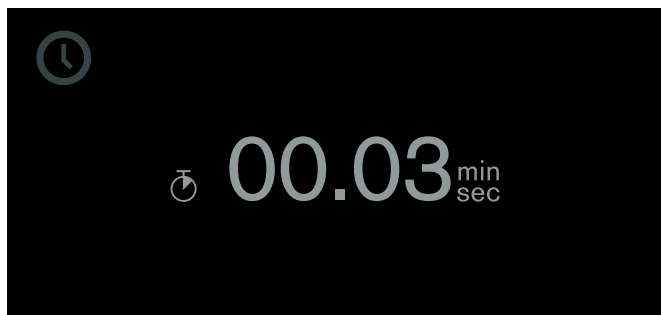
Starta stoppuret

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






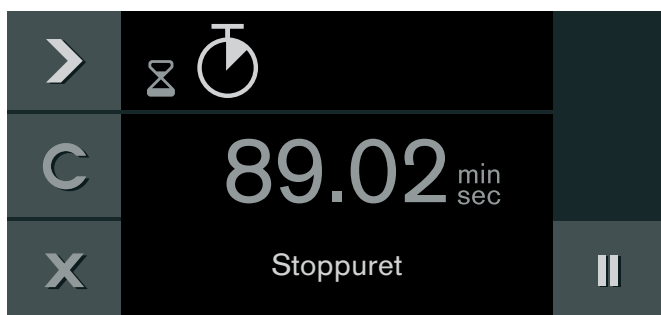
- 3 Starta med ▶.


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.

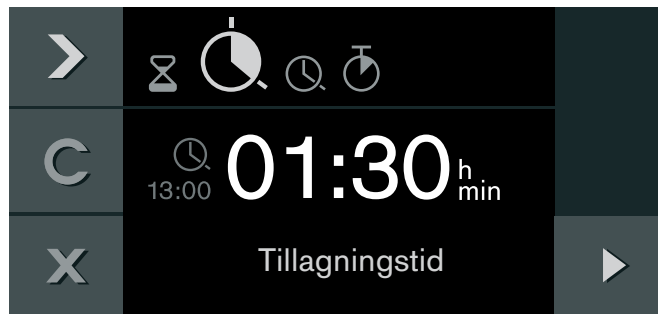
Du kan ställa in en tillagningstid från 1 minut och upp till 23:59 timmar.

Ställa in tillagningstid

Du har ställt in funktion och temperatur och placerat maten i ugnen.

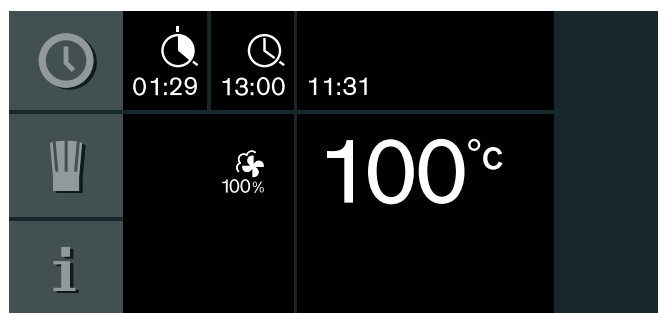
- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj med  funktionen "Tillagningstid" .

- 3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

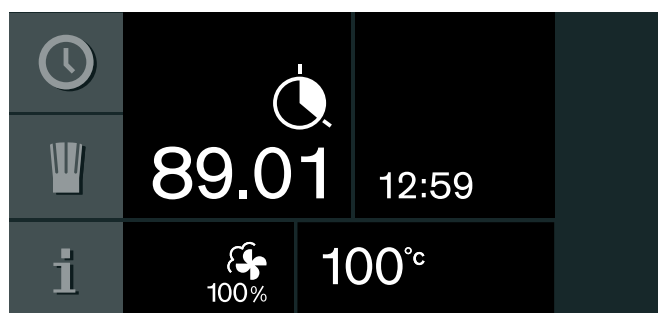




- 4 Starta med .

Enheten startar. Timermenyn stängs. I displayen visas temperatur, funktion, återstående tillagningstid och tillagningstidens slut.






En minut före tillagningstidens slut visas den aktuella tillagningstiden förstörd i displayen.







När tillagningstiden är slut stängs enheten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Den upphör i förtid om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på **0**.

Ändra tillagningstid:

Öppna timermenyn. Välj med  funktionen "Tillagningstid" . Ändra tillagningstiden med vredet. Starta med .

Radera tillagningstid:

Öppna timermenyn. Välj med  funktionen "Tillagningstid" . Radera tillagningstiden med . Gå tillbaka till den normala användningen med .

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på **0**.

Anvisning: Du kan ändra funktionen och temperaturen även under tillagningstiden

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.

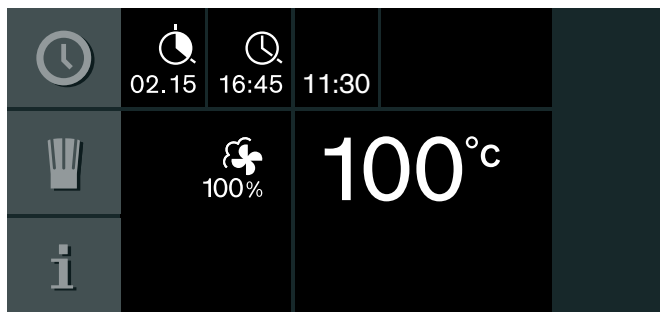
Senarelägga tillagningstidens slut

Du har ställt in funktion, temperatur och tillagningstid.


- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj med  funktionen "Tillagningstidens slut" .





- 3 Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet.
- 4 Starta med .






Enheten ställer sig i vänteläge. Displayen visar funktion, temperatur, tillagningstid och tillagningstidens slut. Enheten startar vid den tidpunkt du har räknat ut och stänger av automatiskt när tillagningstiden har löpt ut.

Anvisning: När symbolen  blinkar: Du har inte ställt in någon tillagningstid. Ställ alltid först in tillagningstiden.

När tillagningstiden har löpt ut stängs enheten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Den upphör i förtid om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på 0.

Ändra tillagningstidens slut:

Öppna timer-menyn. Välj med  funktionen "Tillagningstidens slut" . Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet. Starta med .

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Långtids-timer




Med denna funktion håller apparaten med värmesättet "varmluft" en temperatur mellan 50 och 230 °C .

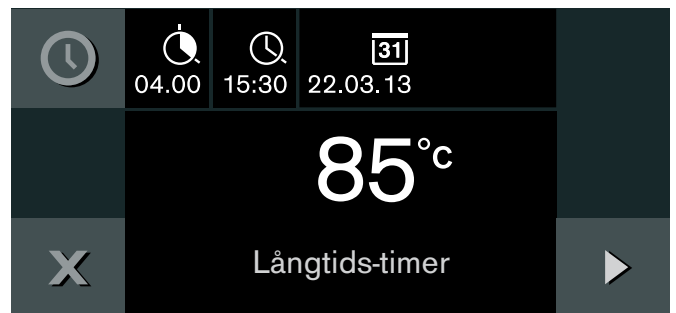
Du kan hålla maträtter varma upp till 74 timmar utan att behöva sätta på eller stänga av.









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


Anvisning: Långtidstimern måste du ställa in på "tillgänglig" i grundinställningarna (se kapitlet *Grundinställningar*).

Ställa in långtidstimern

- 1 Ställ funktionsväljaren på .
- 2 Berör symbolen .
Ett förslag på 24h vid 85 °C visas i displayen. Starta med .
–eller–
ändra tillagningstid, tillagningstidens slut och temperatur.



- 3 Ändra tillagningstiden :
Berör symbol . Ställ in önskad tillagningstid med vredet.
- 4 Ändra tillagningstidens slut : berör symbol . Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet.
- 5 Ändra avstängningsdatum :
Berör symbol . Ställ in önskat avstängningsdatum med vredet. Bekräfta med .
- 6 Ändra temperatur:
Ställ in önskad temperatur med vredet.
- 7 Starta med .

Enheten startar. I displayen visas  och temperatur.

Ugnens och displayens belysning är fränkopplad. Manöverfältet är spärrat, vid beröring hörs inget knapp ljud.

När tiden är slut värmer enheten inte längre upp. Displayen är tom. Vrid funktionsväljaren till 0.

Stänga av:




För att avbryta processen vrider du funktionsväljaren till 0.

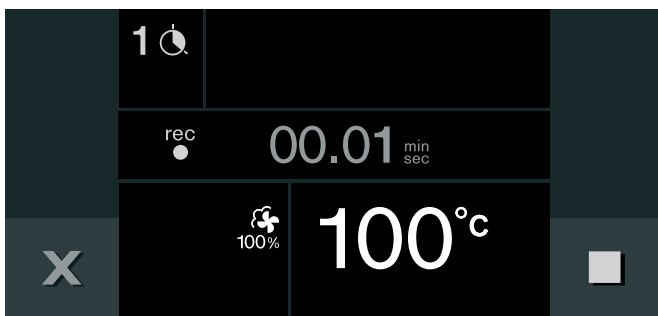
Individuella recept


Du kan spara upp till 50 individuella recept. Du kan skapa recept. Det går att namnge recepten så att du får upp dem snabbt och smidigt när du behöver dem.

Skapa recept

Du har möjlighet att ställa in upp till 5 avsnitt efter vartannat och i samband därmed att notera dem.

- 1 Ställ funktionsväljaren på önskad funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen .
- 3 Välj en ledig minnesplats med vredet.
- 4 Berör symbol .



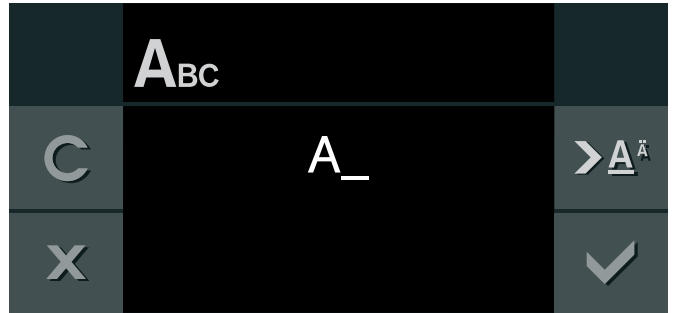
- 5 Ställ in önskad temperatur med vredet.
- 6 Tillagningstiden noteras.
- 7 Notera ytterligare avsnitt:
Ställ funktionsväljaren på önskad funktion. Ställ in önskad temperatur med vredet. Ett nytt avsnitt börjar.
- 8 Har rätten uppnått önskat tillagningsresultat, avsluta då receptet genom att beröra symbolen .
- 9 Mata in namnet under "ABC" (se kapitlet *Mata in namn*).

Anvisning

- Noteringen av ett avsnitt börjar inte förrän enheten har uppnått den inställda temperaturen.
- Varje avsnitt måste ta minst 1 minut.
- Under den första minuten av ett avsnitt kan du ändra funktion eller temperatur.

Namnge

- 1 Ange receptnamnet under "ABC".






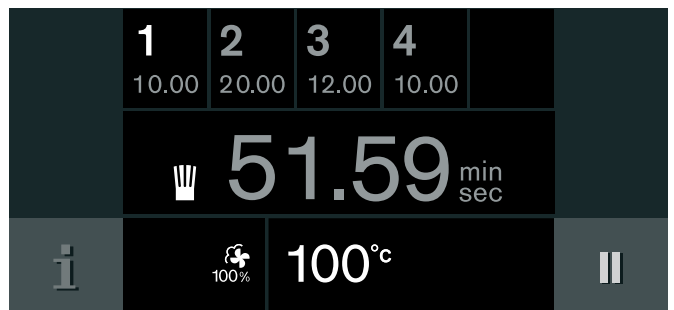
Vred	Välja bokstäver Nya ord börjar alltid med stor bokstav.
>AÄ	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om för omljud eller specialtecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
>Ä	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om till vanliga tecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
C	Radera bokstäver

- 2 Spara med .
- eller -
Avbryt med **X** och gå ur menyn.

Anvisning: Du kan använda latinska skrivtecken, vissa specialtecken samt siffror för att namnge.




Starta recept

- 1 Ställ funktionsväljaren på valfri funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen . Ställ in önskat recept med vredet.
- 3 Starta med .
Driften startar. Tidsförloppet syns i displayen. Inställningarna av avsnitten visas i displayraden



Anvisning: Du kan ändra temperaturen med vredet medan tillagningen efter receptet pågår. Detta ändrar inte det lagrade receptet.

Radera recept

- 1 Ställ funktionsväljaren på valfri funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen .
- 3 Ställ in önskat recept med vredet.
- 4 Radera tillagningstiden med **C**.
- 5 Bekräfta med .

Stektermometer

Stektermometern ger dig möjlighet att laga maten planenligt och exakt. Den kontrollerar matvarans innetemperatur. Den automatiska avstängningen vid önskad kärntemperatur garanterar att vad som än lagas det alltid blir genomstekt

Använd endast den medföljande stektermometern. Du kan köpa stektermometern hos kundservicen eller i e-Shopen.

Stektermometern blir skadad vid temperaturer över 250°C. Använd den därför bara i din enhet vid en maximal temperaturinställning på 230°C.

Ta alltid stektermometern ur ugnen efter användningen. Förvara den aldrig i ugnen.

Rengör stektermometern efter varje användning med fuktig duk. Rengör den aldrig i diskmaskin!

Risk för stötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet och stektermometern blir mycket varma. Använd grillvantar när du ska ansluta eller dra ur stektermometern.

Sticka stektermometern i matvaran

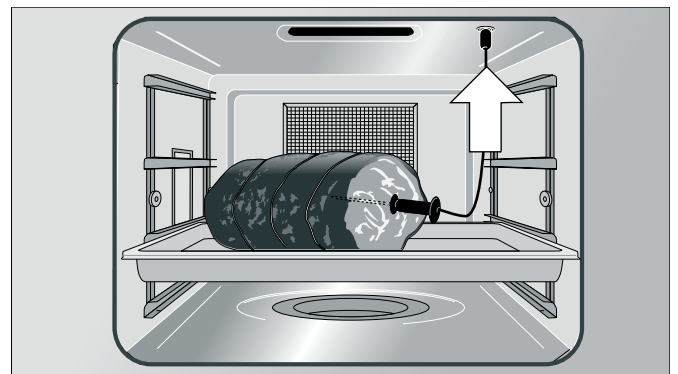
Stick stektermometern i matvaran innan du sätter in matvaran i ugnen.

Stick in metallspetsen i den tjockaste delen av matvaran. Se till att spetsens ände sitter ungefär i mitten. Den får inte hamna i fett och inte beröra kärlet eller köttbenen.




Om du tillagar ett flertal bitar, stick stektermometern i mitten av den tjockaste biten.

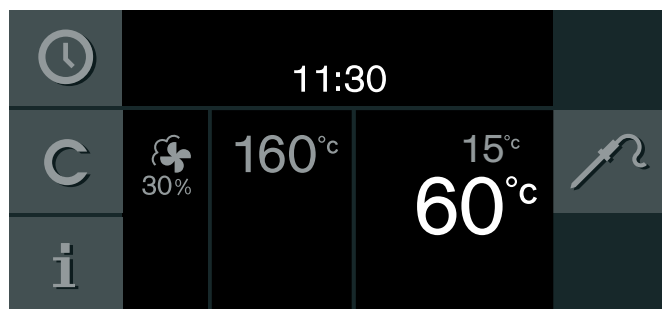
Stick in stektermometern så fullständigt som möjligt.

Se till att du inte sticker in stektermometerens spets mitt i hålrummet, dvs. buken på fågel, utan i köttet mellan buken och läret.




Ställa in kärntemperatur

- 1 Skjut in maträtten i ugnen med stektermometern instucken. Sätt stektermometern i eluttaget i ugnen och stäng ugnsluckan.
Kläm inte in stektermometerns kabel!
I displayen syns  och den aktuella kärntemperaturen.
- 2 Ställ funktionsväljaren på önskad funktion.
- 3 Ställ in tillagningstemperatur med vredet.
- 4 Berör symbolen . Mata in önskad kärntemperatur för anrättningen med vredet och bekräfta med .
Den inställda kärntemperaturen måste vara högre än den aktuella kärntemperaturen.




- 5 Apparaten värmer upp med den inställda funktionen.
I displayen visas den aktuella och därunder den inställda kärntemperaturen.
Du kan ändra den inställda kärntemperaturen när som helst.

När matvaran har uppnått den programmerade kärntemperaturen hörs en ljudsignal. Tillagningen avslutas automatiskt. Bekräfta med  och vrid funktionsväljaren till 0.

Anvisning

- Om du låter maträtten stå kvar ett tag i ugnen efter tillagningstidens slut stiger kärntemperaturen en aning på grund av restvärmen i ugnen.
- Om du gör en inställning för stektermometern och timern för tillagningstiden samtidigt, kopplas apparaten från av den programmering som först uppnår det inställda värdet.

Ändra inställd kärntemperatur: Berör symbolen . Ändra den inställda kärntemperaturen för anrättningen med vredet och bekräfta med .

Radera inställd kärntemperatur: Berör symbolen . Med **C** raderar du den inställda kärntemperaturen. Enheten fortsätter uppvärmningen i vanlig ordning.

Riktvärden för kärntemperatur

Använd bara färska, men inga djupfrysta livsmedel. Uppgifterna i tabellen är riktvärden. De beror på rättens kvalitet och beskaffenhet.

Fisk och andra känsliga livsmedel bör av hygieniska skäl ha en kärntemperatur på minst 62 - 65 °C efter tillagningen.

Livsmedel	Riktvärde för kärntemperatur	
Nötkött		
Rostbiff, oxfile, entrecôte		
kraftigt blodig	45 - 47 °C	
blodig	50 - 52 °C	
rosa	58 - 60 °C	
genomstekt	70 - 75 °C	
Oxstek	80 - 85 °C	
Gris		
Skinkstek		72 - 80 °C
Kotlettrad		
rosa	65 - 70 °C	
genomstekt	75 °C	
Köttfärslimpa	85 °C	
Fläskfilé	65 - 70 °C	
Kalv		
Kalvstek, genomstekt		75 - 80 °C
Kalvbröst, med fyllning		75 - 80 °C
Kalvsadel		
rosa	58 - 60 °C	
genomstekt	65 - 70 °C	
Kalvfilé		
blodig	50 - 52 °C	
rosa	58 - 60 °C	
genomstekt	70 - 75 °C	
Vilt		
Rådjursadel		60 - 70 °C
Rådjurstek		70 - 75 °C
Hjortsadelbiffar		65 - 70 °C
Har- eller kaninsadel		65 - 70 °C
Fågel		
Kyckling		85 °C
Pärlothöna		75 - 80 °C
Gås, kalkon, anka		80 - 85 °C
Ankbröst		
rosa	55 - 60 °C	
genomstekt	70 - 80 °C	
Strutsbiff	60 - 65 °C	

Livsmedel	Riktvärde för kärntemperatur
Lamm	
Lammlår	
rosa	60 - 65 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Lammsadel	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	65 - 75 °C
Får	
Fårlår	
rosa	70 - 75 °C
genomstekt	80 - 85 °C
Fårsadel	
rosa	70 - 75 °C
genomstekt	80 °C
Fisk	
File	62 - 65 °C
Hel	65 °C
Terrin	62 - 65 °C
Övrigt	
Bröd	90 °C
Pastej	72 - 75 °C
Terrin	60 - 70 °C
Gåslever	45 °C

Barnsäkring

Enheten har barnsäkring så att barn inte kan slå på den.


Anvisningar

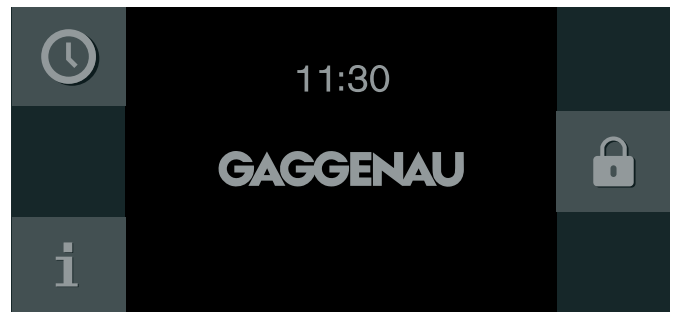
- Du måste gå in i grundinställningar och slå om barnsäkringen till "tillgänglig" (se kap. *Grundinställningar*).
- Blir det strömavbrott när barnsäkringen är på, så kan den vara av när strömmen kommer tillbaka.


Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:


Funktionsvredet står på 0.

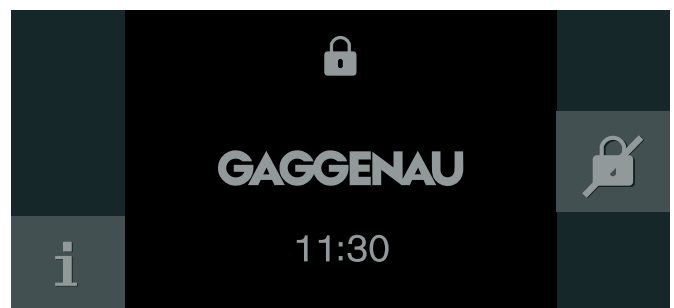
Tryck på  i minst 6 sekunder.



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

Slå av barnsäkringen


Tryck på  i minst 6 sekunder.






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















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.
	Display	Reducerad*/Standard	Har du valt inställningen <i>Reducerad</i> , så kommer displayen strax bara visa det viktigaste.
	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.
	Kalibrering	Kalibrera enheten	Ställa in kokpunkt
	Tid, format	24 h*/AM/PM	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 Å/M/D	Ställa in datumvisning
	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Hoppa mellan år/månad/dag med >.
	Språk	tyska*/franska/italienska/ spanska/portugisiska/nederländska/danska/svenska/norska/finska/grekiska/turkiska/ryska/polska/tjeckiska/slovenska/slovakiska/arabiska/hebreiska/japanska/koreanska/thai/kinesiska/engelska USA/engelska	Välja språk på textdisplayen
	Fabriksinställningar	Återställ fabriksinställningarna	Bekräfta frågan: "Radera alla individuella inställningar och återgå till fabriksinställningar?" med ✓ eller avbryt med X.
	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.
	Långtids-timer	Tillgänglig/ej tillgänglig*	På: långtidstimern går att ställa in; se kapitlet <i>Långtids-timer</i> .
	Barnsäkring	Tillgänglig/ej tillgänglig*	Tillgänglig: barnsäkringen går att slå på (se kapitlet <i>Barnsäkring</i>).

* 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.

⚠ Risk för brännskador!

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

⚠ Risk för stötar!

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

⚠ Risk för personsador!

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 putsvampar eller skurnylon,

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Område	Rengöringsmedel
Ugnens glasrutor	Rengöringsmedel för glas: Rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Display	Torka av med en mikrofiberduk eller en lätt fuktad duk. Torka inte av vått.
Ädelstål	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa och torka efter med en mjuk duk. Ta genast bort kalk-, fett-, stärkelse- och äggvittefläckar. Under sådana fläckar kan det bildas korrosion. Speciella rengöringsmedel för rostfritt finns att köpa hos kundservicen eller i fackhandeln.
Aluminium	Rengör med milt fönsterputsmedel. Torka vågrätt över ytorna och utan tryck med fönsterputsduk eller luddfri mikrofiberduk.

Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme av ädelstål eller emalj	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa och torka efter med en mjuk duk. Använd inte ugnsspray, inte heller andra skarpa rengöringsmedel för ugnar eller skurpulver. Skurnylon, grova svampar och stålull för kastruller är olämpliga. Sådana medel repar ytan. För den regelbundna skötseln måste man använda ett vårdmedel för ugn enligt tillverkarens anvisningar (beställnummer 667027 hos kundservicen eller i e-Shopen). Obs! <ul style="list-style-type: none">– Spraya inte rengöringsmedel i spjället upptill på ugnens insida!– Rester av rengöringsmedel bildar fläckar vid uppvärmning. Ta noggrant bort rester av rengörings- och vårdmedel i ugnen med rent vatten före torkningen. Torka alltid ugnen torr inuti efter rengöringen (se kapitlet <i>Torkningsprogram</i>).
Kraftigt nedsmutsat ugnsutrymme av ädelstål eller emalj	Ugnrensningsspray (beställnummer 463582 hos kundservicen eller i vår e-Shop). Observera: <ul style="list-style-type: none">● Får inte hamna på ugnslucka, lampa och avdunstningsskål!● Låt medlet verka högst 12 timmar!● Får inte användas på varma ytor!● Skölj efteråt noggrant med vatten!● Beakta tillverkarens anvisningar.
Glasskyddet på ugnslampan	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa.
Fettfilter	Diskmaskin
Vattentank	Het diskmedelslösning. Får inte rengöras i diskmaskin. Torka tätningen i locket ordentligt. Låt den torka med locket öppet.
Tankfacket	Torkas torrt efter varje användning.
Lucktätning Ta inte av den!	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa och får inte skuras. Använd inte metall- eller glasskrapa till rengöringen.
Stektermometer	Rengör med mjuk duk. Får inte rengöras i diskmaskin.
Långpanna, hållinsats, galler	Diskmaskin eller het diskmedelslösning. Blöt upp fastbrända rester och rengör med borste.
Ugnsstegar	Diskmaskin eller het diskmedelslösning, se kapitlet <i>Ta bort ugnsstegarna</i>

Rengöringssvamp

Den medföljande rengöringssvampen har mycket stark sugförmåga. Använd rengöringssvampen bara till att suga upp resten av vattnet i avdunstningsskålen och till att rengöra ugnen inuti.

Tvätta ur rengöringssvampen noggrant före första användningen. Du kan tvätta rengöringssvampen tillsammans med tvätten i tvättmaskinen.

Mikrofiberduk




Mikrofiberduken med väffelstruktur är särskilt lämplig för rengöring av ömtåliga ytor, t.ex. glas, glaskeramik, ädelstål eller aluminium (finns att köpa hos kundservicen eller i e-Shopen, beställnr. 460770). Mikrofiberduken tar bort våt eller fet smuts i en enda arbetsgång.

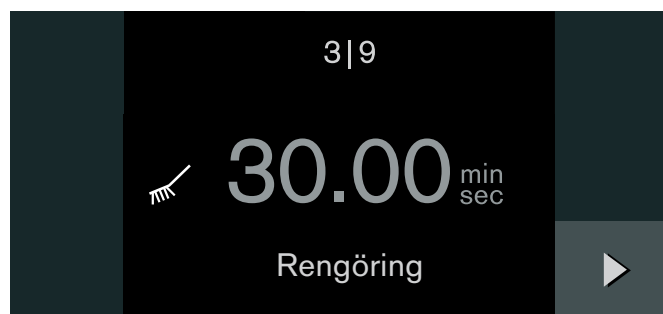
Rengöringsprogram



Rengöringsprogrammet löser envis smuts i ugnen och underlättar rengöringen.

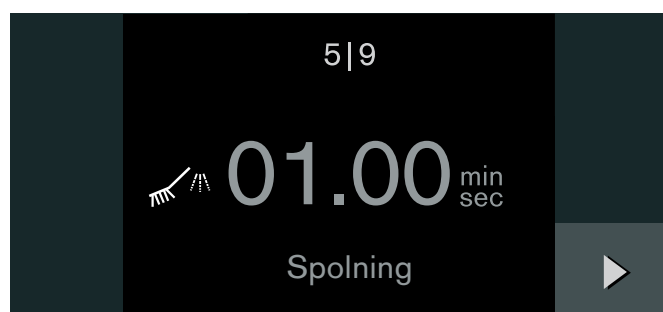
Rengöringsprogrammet består av stegen rengöring och två gånger spolning.



Starta rengöringsprogrammet

- 1 Ställ funktionsväljaren på **S**.
- 2 Symbolen  indikeras. Bekräfta med .
- 3 Ta ut tillbehör och fettfilter ur ugnen. Ta ut ugnsstegarna ur ugnen (se kapitlet *Ta ut ugnsstegarna*). Torka ur ugnens insidor med diskmedelslösning.
- 4 Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen med kallt vatten och skjut in den i tankfacket. Stäng ugnsluckan.
- 5 Rengöringstiden 30 minuter indikeras. Starta med . Rengöringstiden löper i displayen. Lampan inuti ugnen förblir släckt.



- 6 Efter 30 minuter hörs en ljudsignal. Ett meddelande kommer upp i displayen.
- 7 Torka ur ugnen. Ta bort rester av rengöringsmedlet. Fyll vattentanken med rent vatten. Bekräfta med .
- 8 Den första spolningen visas. Starta med . Enheten spolar. Spolningstiden löper i displayen.



- 9 Efter 1 minut hörs en ljudsignal. Töm avdunstningsskålen med rengöringssvampen. Bekräfta med .
- 10 Den andra spolningen visas. Starta med . Enheten spolar. Spolningstiden löper i displayen.

Efter 1 minut hörs en ljudsignal. Töm avdunstningsskålen med den medföljande rengöringssvampen. Töm vattentanken och låt den torka med öppet lock. Torka ur ugnen med mjuk duk och låt ugnen torka fullständigt med torkprogrammet.

Anvisning: Kör alltid hela rengöringsprogrammet från början till slut utan avbrott. Om rengöringsprogrammet avbrutits i förtid måste spolningen startas på nytt före nästa användning.




Torkprogram

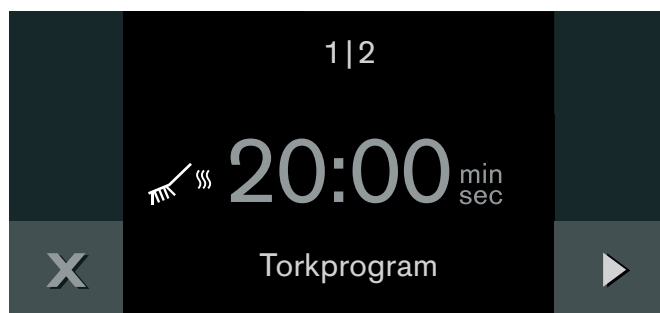
Med torkprogrammet kan du torka ugnen efter rengöring eller efter ångning.


Torkprogrammet tar 20 minuter.

Obs! Torka inte vattentanken i den heta ugnen. Då skadas vattentanken.

Starta torkningsprogrammet

- 1 Ta ut vattentanken. Ta bort tillbehör ur ugnen. Töm avdunstningsskålen med rengöringssvampen. Torka ur ugnen. Ta noggrant bort rester av rengöringsmedel. Stäng ugnsluckan.
- 2 Ställ funktionsväljaren på **S**. Välj torkningsprogrammet med vredet.
- 3 Symbolen  indikeras. Bekräfta med .
- 4 Torkningstiden 20 minuter indikeras. Starta med . I displayen visas hur torkningstiden fortlöper. Lampan inuti ugnen förblir släckt.



- 5 Efter 20 minuter hörs en ljudsignal. Ett meddelande kommer upp i displayen. Bekräfta med .

Torkningsprogrammet är avslutat. Låt apparaten kylas av. Polera sedan ugnsutrymmet och glasrutan med en mjuk trasa.

Avkalkningsprogram

Du måste avkalka enheten med jämna mellanrum för att den ska behålla sin funktionsduglighet. Ett meddelande i displayen påminner dig när det är dags för avkalkning.

Avkalkningsprogrammet består av stegen avkalkning och två gånger spolning.





Avkalkare

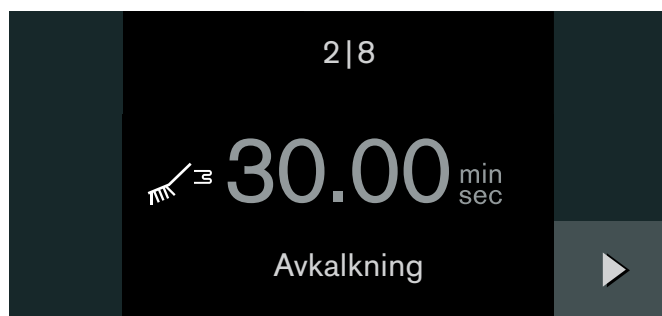
Till avkalkningen får du bara använda den flytande avkalkaren som rekommenderas av kundservicen (beställnummer 311138 hos kundservicen eller i e-Shopen). Andra avkalkningsmedel kan orsaka skador på enheten.



Obs! Ytskador: Om avkalkningsmedlet hamnar på ugnsluckans tätning, frontsidan eller på andra ömtåliga ytor, torka genast bort det med vatten.

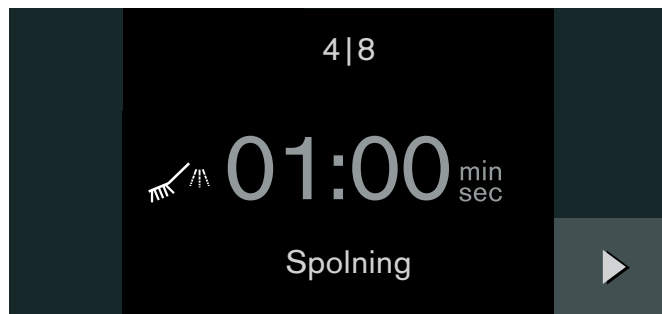
Starta avkalkningsprogrammet.


Ugnen måste vara fullständigt avkyld.


- 1 Blanda 300 ml vatten och 60 ml flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
- 2 Ställ funktionsväljaren på **S**. Välj avkalkningsprogrammet med vredet.
- 3 Symbolen  indikeras. Bekräfta med .
- 4 Fyll vattentanken med avkalkningslösning och skjut in den i tankfacket. Stäng ugnsluckan. Bekräfta med .
- 5 Avkalkningstiden 30 minuter indikeras. Starta med . I displayen visas hur avkalkningstiden fortlöper. Lampan inuti ugnen förblir släckt.



- 6 Efter 30 minuter hörs en ljudsignal. Ett meddelande kommer upp i displayen.
- 7 Töm avdunstningsskålen med den medföljande rengöringssvampen. Fyll vattentanken med kallt vatten. Bekräfta med .
- 8 Den första spolningen visas. Starta med . Enheten spolar. I displayen visas hur spolningstiden fortlöper.



- 9 Efter 1 minut hörs en ljudsignal. Töm avdunstningsskålen med rengöringssvampen. Bekräfta med .



- 10 Den andra spolningen visas. Starta med . Enheten spolar. I displayen visas hur spolningstiden fortlöper.

Efter 1 minut hörs en ljudsignal. Avkalkningsprogrammet är avslutat.

Töm avdunstningsskålen med rengöringssvampen. Töm vattentanken och låt den torka med öppet lock. Torka ur ugnen med mjuk duk och låt den torka fullständigt med torkningsprogrammet.

Radera därefter avkalkningstipset i displayen.

Radera avkalkningstipset

- 1 Ställ funktionsväljaren på **S**. Välj "radera avkalkningstipset" med vredet. Bekräfta med .
- 2 Ett tips visas. Bekräfta med .

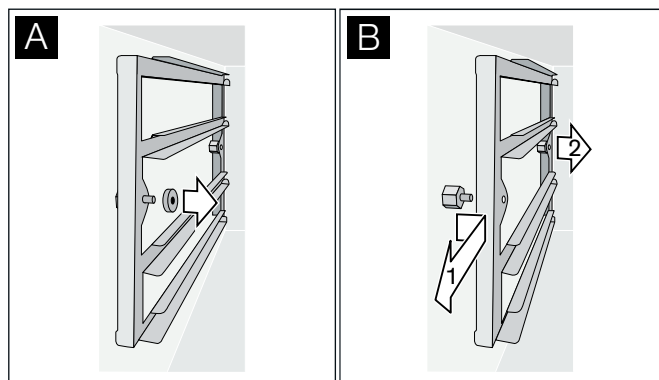
Anvisning: Genomför alltid hela avkalkningsprogrammet från början till slut utan avbrott. Om avkalkningsprogrammet avbrutits i förtid måste spolningen startas på nytt före nästa användning.

Ta ut ugnsstegarna

Du kan ta ut ugnsstegarna för rengöring.

Ta ut ugnsstegarna

- 1 Lägg in en handduk i ugnen för att skydda ytorna av ädelstål mot repor.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna (bild A)
- 3 Dra ut ugnsstegarna ungefär vid sidan av skruven och dra ut dem framåt (bild B).



Ugnsstegarna kan diskas i diskmaskin.

Hänga in ugnsstegarna

- 1 Sätt tillbaka ugnsstegarna på rätt håll: Anslaget bakåt.
- 2 Skjut ugnsstegarna med baksidan på tappen, häng sedan in dem framtill.
- 3 Dra fast de räfflade muttrarna.




Anvisning: Om du blir av med en räfflad mutter kan du beställa den som reservdel hos vår kundservice. Använder man inte original räfflade muttrar uppstår korrosion i ugnstrymmet.

Fel – hur åtgärdar du dem?

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

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

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
Apparaten går inte att starta	Ugnsluckan är inte riktigt stängd	Stäng ugnsluckan.
Enheten fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen	Barnsäkringen är på	Slår av barnsäkringen (se kapitlet <i>Barnsäkring</i>)
Enheten stängs av automatiskt	Säkerhetsavstängning: Du har inte gjort någon ny inställning på över 12 timmar.	Bekräfta meddelandet med  , Stäng av apparaten och ställ 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
Det syns ingen ånga	Vattenånga över 100 °C syns inte	Detta är normalt
Kraftig ånga tränger ut upptill vid luckan	Apparaten kalibrerar kokpunkten eller värms upp, eller också har funktionen ändrats	Detta är normalt
	Kokpunktsanpassning har inte skett	Genomför kokpunktsanpassning
Kraftig ånga tränger ut i sidled vid luckan	Dörrtätningen är nedsmutsad eller har lossnat	Rengör lucktätningen eller sätt in den i fåran
Vid tillagningen hörs ett "plopp"-ljud	Spänningsutvidgning vid stor temperaturskillnad	Detta är normalt
Enheten ångkokar inte längre tillfredsställande	Enheten är förkalkad	Starta avkalkningsprogrammet
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.


Strömavbrott

Enheten 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 enheten i demoläge. Enheten värmer inte upp.

Slå av strömmen till enheten en stund (slå av säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i Grundinställningar (se kapitlet *Grundinställningar*).

Byta ugnslampa

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

Obs! Ta inte av lampskyddet. Tätningen skadas.

Om lampskyddet i ugnen skadas måste det bytas ut. Lampskydden kan fås hos kundservicen. Ange i så fall din enhets E-nummer och FD-nummer.

Service

Om din apparat behöver repareras står vår kundservice gärna till tjänst. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du, när du öppnar luckan, på apparatens framsida.

Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att de finns nära till hands om du skulle behöva dem.

E-nr.

FD-nr.

Kundservice 📞

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

Tabeller och tips

Anvisning

- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering. Den exakta tillagningstiden är beroende av utgångsproduktens kvalitet, temperatur och vikt samt av produktens tjocklek.
- Förvärm alltid enheten. Då får du bästa matlagningsresultat. De angivna tillagningstiderna är beräknade för förvärmad ugn. De ska förlängas med ca. 5 minuter, om du inte förvärmer enheten.
- Uppgifterna gäller genomsnittliga mängder för fyra personer. Vill du laga större mängder än de angivna bör du beräkna längre tillagningstider.
- Avänd de angivna tillagningskärlen. Om du använder andra tillagningskärl behöver tillagningstiderna eventuellt förlängas eller förkortas.
- Börja med den kortaste angivna tiden, om du inte har tillräcklig erfarenhet med en maträtt. Sedan kan du vid behov förlänga tillagningstiden.
- Se till att du bara öppnar ugnsluckan till den förvärmade ugnen ett kort ögonblick och ställer in maten snabbt i ugnen.
- Använder du bara ett tillagningskärl, skjut in det på andra nivån nedifrån.
- Om du använder hålinsatsen eller gallret utan ytterligare tillagningskärl, skjut alltid in långpannan på första nivån nerifrån för att undvika att ugnens botten och avdunstningsskålen smutsas ner för kraftigt.
- Vid ångkokning, upptining, jäsning och uppvärmning kan du använda upp till tre nivåer (nivå 2, 3 och 4 nerifrån). Smaken överförs därvid inte från den ena matvaran till den andra. På så sätt kan du tillaga fisk, grönsaker och efterrätt på samma gång. Men de angivna tillagningstiderna kan behöva förlängas om du tillreder en stor mängd livsmedel.
- Man kan bara baka på en nivå. Använd då andra nivån nedifrån.
- Matvarorna får inte ligga emot ugnens insidor, fettfilter eller bakre vägglåt.
- Ugnsluckan måste sluta alldeles tätt. Håll därför alltid tätningssyrtorna rena.
- Lägg inte matvarorna för tätt på gallren och i matlagningskärlen. Då får du bästa möjliga ångcirkulation.
- Fettfiltret skall vara insatt i ugnen vid varje användning.

Grönsaker

- Grönsaker tillagas skonsammare i ånga än i kokande vatten: Smak, färg och konsistens bibehålls bättre. Vattenlösliga vitaminer och näringsinnehåll lakas knappast 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 hålinsatsen när du ångkokar grönsaker och sätt in den på andra nivån nedifrån. Skjut in långpannan under hålinsatsen. Detta gör att ugnen inte smutsas 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 enheten. Om grönsakerna eller frukten inte serveras omedelbart ska de spolav i isvatten för att hindra fortsatt tillagning på restvärmen.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Kronärtskockor, stora	hålinsats	100	100	25 - 35	
Kronärtskockor, små	hålinsats	100	100	15 - 20	
Blomkål, hel	hålinsats	100	100	20 - 25	
Blomkål, i buketter	hålinsats	100	100	15 - 20	
Haricots verts	hålinsats	100	100	25 - 30	
Broccoli, i buketter	hålinsats	100	100	10 - 15	
Fänkål, i skivor	hålinsats	100	100	10 - 15	
Grönsaksterrin	hålinsats / galler	100	100	50 - 60	i terrinform

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Morötter, i skivor	hålsats	100	100	10 - 15	
Potatis skalad och fyrdelad	hålsats	100	100	20 - 35	
Kålrabbi, i skivor	hålsats	100	100	15 - 25	
Purjo, i skivor	hålsats	100	100	5 - 10	
Paprika, fylld	långpanna	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Fyller man med kött ska fyllningen först brynas.
Skalpotatis (å ca. 50 g)	hålsats	100	100	25 - 30	
Skalpotatis (å 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	
Spenat	hålsats	100	100	4	
Dra av skalet av tomater	hålsats	100	100	3 - 4	Snitta tomaterna, doppa dem i isvatten efter ångningen.
Squash, fylld	hålsats	160 - 180	80 / 100	15 - 35	Fyller man med kött ska fyllningen först brynas.
Sockerärter	hålsats	100	100	10 - 15	

Fisk

- Vid ångning lakas inte fisken ur utan fiskens egen smak och textur bevaras särskilt bra.
- Fisken bör (av hygieniska skäl) ha en kärntemperatur på minst 62-65°C efter tillagningen. Då är den också precis lagom färdig.
- Salta fisken först när den är färdiglagad, eftersom den naturliga aromen då bevaras och mindre mängd vatten dras ur fisken.
- Vid användning av hålsatsen: Du kan fetta in behållaren om fisken fastnar för kraftigt.
- Skjut alltid in långpannan på första nivån nerifrån för att undvika att ugnen smutsas ner för kraftigt med intensivt luktande fiskspad.
- Hos filéer med skinn: lägg fisken med skinnsidan uppåt, eftersom struktur och arom då bibehålls bättre.

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Guldmakrill, hel, 700 g	långpanna	90 - 100	100	20 - 25	
Fiskbullar (å 20 - 40 g)	långpanna	90 - 100	100	5 - 10	klä långpannan med smörpapper
Hummer, kokt, skalad, värms upp	hålsats	70 - 80	100	10 - 12	
Karp, kokt, hel (1,5 kg)	långpanna	90 - 100	100	40 - 50	I spad
Laxfilé (å 300 g)	hålsats	90 - 100	100	12 - 15	
Lax, hel (2,5 kg)	hålsats	100	100	70 - 80	
Blåmusslor (1,5 kg)	hålsats	100	100	8 - 12	Blåmusslorna är färdiga så snart skalet öppnar sig.
Havslax, hel (800 g)	hålsats	90 - 100	100	20 - 25	
Marulkfilé (å 300 g)	glasform / galler	180 - 200	100	10 - 12	i fond
Havsaborre, hel (å 400 g)	hålsats	90 - 100	100	15 - 20	

Fisk – lågtemperaturångning

- Vid ångning mellan 70 och 90 °C överkokas inte fisken och den faller inte heller sönder så lätt. Detta är särskilt fördelaktigt för ömtålig fisk.
- Uppgifterna i tabellen för de olika fisksorterna gäller fiskfiléer.
- Skjut alltid in långpannan på första nivån nerifrån för att undvika att ugnen smutsas ner för kraftigt med intensivt luktande fiskspad.
- Servera på förvärmad matkär.

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Ostron (10 styck)	långpanna	80 - 90	100	2 - 5	I spad
Brokarborre (Tilapia) (å 150 g)	hålsats	80 - 90	100	10 - 12	
Guldmakrill (å 200 g)	hålsats	80 - 90	100	12 - 15	
Fiskterriner	galler	70 - 80	100	50 - 90	i terrinform
Forell, hel (å 250 g)	hålsats	80 - 90	100	12 - 15	
Helgeflundra (å 300 g)	hålsats	80 - 90	100	12 - 15	
Jakobs musslor (6 styck)	långpanna	80 - 90	100	4 - 8	
Kabeljo (å 250 g)	hålsats	80 - 90	100	10 - 12	
Röd snapper (å 200 g)	hålsats	80 - 90	100	12 - 15	
Kungsfisk (å 120 g)	hålsats	80 - 90	100	10 - 12	
Marulk å 200 g	hålsats	80 - 90	100	10 - 15	
Sjötunga rullad, fylld (å 150 g)	hålsats	80 - 90	100	12 - 15	
Piggvar (å 300 g)	hålsats	80 - 90	100	12 - 15	
Havsborre (å 150 g)	hålsats	80 - 90	100	10 - 12	
Gös (å 250 g)	hålsats	80 - 90	100	12 - 15	


Kött – tillagning vid högre temperaturer





- Kombinationen av ånga och varmluft ger perfekt resultat vid tillagning av köträtter. Ugnen är vid denna funktion hermetiskt tillsluten så att fukten förhindrar den uttorkningseffekt som uppstår vid konventionell varmluft. Tack vare den variabla ångregleringen kan man uppnå optimalt klimat för varje maträtt.
- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering eftersom de i hög grad beror på varans utgångstemperatur och hur länge man förbryner den. Använd stektermometern för bättre kontroll. Du finner anvisningar och de rätta innetemperaturerna i kapitlet *Stektermometer*.
- Ta ut köttet ur kylskåpet 1 timme innan du börjar tillagningen.
- Använder du hålsatsen eller gallret, ställ en långpanna inunder. Håll lite vatten i långpannan för att förhindra vidbränning. Du kan också fylla på med grönsaker, vin, örter och kryddor för att få en välsmakande bas till såsen.
- Om du vill tillaga köttet så att det fortfarande är blodigt eller rosa: Öppna ugnsluckan 5 °C innan den önskade kärntemperaturen har uppnåtts och vänta tills måltemperaturen är uppnådd. Då blir köttet inte överkokt utan får i stället lagom vila.
- Köttvila: Låt köttet vila 10- 15 minuter i aluminiumfolie efter tillagningen. På så sätt kan köttet "slappna av". Detta gör att köttsaftens cirkulation avtar och köttet tappar mindre mängd köttsaft, när man skär upp det.

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Entrecôte, brynt, rosa (å 350 g)	långpanna	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filé, brynt, rosa, i smördeg (600 g)	långpanna	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Klä tillagningskärlet med smörpapper

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Kalvsadel, brynt, rosa (1 kg)	långpanna	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Vid tillsats av vätska i långpannan räcker det med 30% ånga.
Kassler, kokt, i skivor	utan hål	100	100	15 - 20	
Knaperstek (fläskstek med svål), genomstekt (1,5 kg)	galler	1) 120 2) 170 - 180 3) 220	100 60 0	30 30 - 35 10 - 15	Skåra svålen korsvis före tillagningen. Använd stektermometern: Vid andra tillagningssteget bör köttet uppnå en kärntemperatur på ca. 65°C. Vid tredje steget fortsätts tillagningen med en kärntemperatur på upp till 75-80 °C.
Lammbog, brynt, rosa (1,5 kg)	långpanna	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Rådjursadel, brynt, rosa (å 500 g)	långpanna	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Oxstek, genomstekt (1,5 kg)	galler	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Vid tillsats av vätska i långpannan räcker det med 30% ånga.
Rostbiff, brynt, rosa (1 kg)	långpanna	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Fläskstek (hals eller bog) (1,5 kg)	galler	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	20 60 - 90	Vid tillsats av vätska i långpannan räcker det med 30% ånga.
Korv, upphettad, värms upp	långpanna	85 - 90	100	10 - 20	t.ex. tysk korv: lyoner eller vit kokkorv

Kött/fågel – lågtemperaturångning

- Kraftigt förbrynt kött mognar under en längre tid vid låg temperatur. Med undantag av en ytterst tunn kant blir köttet på så sätt jämnt ljusrosa och utomordentligt saftigt. Man behöver då varken ösa med spadet eller vända köttet.
- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering eftersom de i hög grad beror på varans utgångstemperatur och hur länge man förbryner den. Använd stektermometern för bättre kontroll. Du finner anvisningar och optimala måltemperaturer i kapitlet *Stektermometer*.
- Ta ut köttet ur kylskåpet 1 timme innan du börjar tillagningen.
- Av hygieniska skäl ska köttet förbrynas hastigt runt om i het stekpanna innan man fortsätter tillagningen. Då bildas en skorpa som hindrar köttsaften från att tränga ut och samtidigt bevarar stekens typiska arom.
- Krydda försiktigt: När köttet får mogna långsamt förstärks alla aromer.
- Hos vilt och hästkött blir den egna smaken mera utpräglad genom tillagning vid låg temperatur än vid klassisk tillagning.
- Använd funktionen "Lågtemperatur-tillagning" . Då stannar den ånga som tränger ur matvaran kvar i ugnen och hindrar maträtten från att torka ut.
- Observera att du inte kan uppnå kärntemperaturer högre än temperaturen inuti ugnen. Som tumregel gäller: Den inställda ugnstemperaturen bör ligga 10-15°C över den avsedda kärntemperaturen.
- Mot slutet av tillagningstiden kan du sänka temperaturen till 60°C. På så sätt kan du förlänga tillagningstiden (t.ex. om dina gäster är försenade). Om du vill stanna av tillagningsprocessen får temperaturen inuti ugnen inte vara högre än den önskade kärntemperaturen. På så sätt kan stora köttbitar vara kvar i ugnen 1 - 1,5 timmar och små bitar 30 - 45 minuter.
- Servera på förvärrt matkärl.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Funktion	Tillagningstid i min.	Kommentar
Ankröst, rosa (å 350 g)	långpanna	70 - 80		40 - 60	
Entrecôte, rosa (å 350 g)	långpanna	70 - 80		40 - 70	
Lammlår, urbanat, uppbundet rosa (1,5 kg)	långpanna	70 - 80		180 - 240	
Rostbiff, rosa (1 - 1,5 kg)	långpanna	70 - 80		150 - 210	

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Funktion	Tillagningstid i min.	Kommentar
Grismedaljonger, genomstekta (å 70 g)	långpanna	80	☞	50 - 70	
Biffstek, rosa, (å 200 g)	långpanna	70 - 80	☞	30 - 60	

Fågel

- Vid kombidrift förhindrar ångan uttorkning, vilket är avgörande just vid tillagning av fågel. Samtidigt blir ytan knaprigt brynt på grund av den höga temperaturen. Den heta ångan medför dubbelt så hög värmeöverföring som den konventionella varmluften och når djupt in i anrättningens alla delar. Därför blir en kyckling jämnt brynt och knaprig, men bröstköttet förblir mörkt och saftigt.
- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering och beror till stor del på varans utgångstemperatur. Använd stektermometern för att ha bättre kontroll. Stick inte in den i hålrummet i mitten utan mellan buken och låret. Ytterligare anvisningar och optimala måltemperaturer finner du i kapitlet *Stektermometer*.
- Skinnet blir krispigare om du kryddar fågel huvudsakligen med kryddor och mycket litet olja eller helt utan olja.

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Anka, hel (3 kg)	långpanna	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Lägg bröstet neråt i början av tillagningen. Vänd sedan ankan efter halva tillagningstiden. Det ömtåliga bröstköttet torkas då inte ut så kraftigt.
Ankbröst, brynt, rosa (å 350 g)	långpanna	160 - 180	0	12 - 18	
Kyckling, hel (1,5 kg)	galler	170 - 180	60	50 - 60	
Kycklingbröst, fyllt, ångkokt (å 200 g)	hålsats	100	100	10 - 15	
Kycklinglår (å 350 g)	galler	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Kalkonbröstfilé, ångad (å 300 g)	hålsats	100	100	12 - 15	
Gödkyckling, vaktel, duva (å 300 g)	hålsats	100	100	25 - 30	
Gödkyckling, vaktel, duva (å 300 g)	hålsats	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Tillbehör

Följ dessutom anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Basmatiris (250 g + 500 ml vatten)	långpanna	100	100	20 - 25	
Cous-cous (250 g + 250 ml vatten)	långpanna	100	100	5 - 10	
Potatisgratäng (1,5 kg potatis)	långpanna	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Potatisbullar, kroppkakor (å 90 g)	hålsats/ långpanna	95 - 100	100	20 - 25	

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Långkornigt ris (250 g + 500 ml vatten)	långpanna	100	100	25 - 30	
Naturris (250 g + 375 ml vatten)	långpanna	100	100	30 - 40	
Tallrikslinser (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	7 - 10	
Vita bönor, blötlagda i förväg (250 g + 1 l vatten)	långpanna	100	100	55 - 65	





Dessertes

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Brylépuddning (å 130 g)	hålsats	90 - 95	100	35 - 40	i små suffléformar, täcks över med värmetålig plastfolie
Ångkokta vetebullar / Germknödel (å 100 g)	långpanna	100	100	20 - 30	Låt vetebullarna jäsa i 30 minuter innan de ångas (se kapitlet <i>Jäsning</i>).
Flan / karamellpudding (å 130 g)	hålsats	90 - 95	100	25 - 30	i små suffléformar, täcks över med värmetålig plastfolie
Kompott	långpanna	100	100	5 - 15	t.ex. äpplen, päron, rabarber Tillsätt efter behag socker, vaniljsocker, kanel eller citronsaft.
Risgrynsgröt (250 g ris + 625 ml mjölk)	långpanna	100	100	35 - 45	Tillsätt frukt, socker eller kanel efter behag.
Söt sufflé eller pudding	långpanna	180 - 200	0 / 60	20 - 40	t. ex. mannagryn, keso eller risgröt förkokt med mjölk.

Övrigt


Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Desinfektion (t.ex. nappflaska, marmeladburkar)	galler	100	100	20 - 25	
Torka grönsaker och frukt	hålsats	80 - 100	0	180 - 300	t.ex. tomat, svamp, squash, äpplen, päron etc. i tunna skivor.
Ägg, storlek M (5 styck)	hålsats	100	100	8 - 15	
Äggstanning, 500 g	glasform / galler	90	80 - 100	25 - 30	täcks över med värmetålig plastfolie
Mannagrynsklippar, små	långpanna	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	långpanna	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Sufflé	Små suffléformar, galler	180 - 200	60	12 - 20	

Småkakor

- I ångugnen kan du alltid grädda dina kakor med optimal ånga:
 -  | Varmluft + 0% ånga: överflödigt fukt kan tränga ur fruktpajer och quiche. Denna funktion motsvarar varmluften i vanliga ugnar.
 -  | Varmluft + 30 %ånga: Mjuka kakor torkas inte ut. Livsmedlets egen fukt kan inte tränga ur ugnen.
-  -  | Varmluft + 60 - 100% ånga: Smördeg och jästdegas blir luftiga inuti, får glans och blir krispiga utanpå.
- Du kan endast grädda på en nivå i ångugnen. Sätt in långpannan på andra nivån nedifrån. Om du använder en hög bakform, skjut in gallret på första nivån nedifrån och ställ formen ovanpå.
- Fettfiltret skall vara kvar i ugnen även när du bakar.


Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Äppelpaj med lock	Springform 20 cm, galler	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (å 100 g)	långpanna	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baguette, förbakad	galler	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Tårtbotten, hög (6 ägg)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Rulltårta (2 ägg)	långpanna	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Småkakor av smördeg	långpanna	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Småfranska (å 50 - 100 g)	långpanna	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Småfranska (förbakade)	galler	170 - 180	60	8 - 15	
Bröd (1 - 1,5 kg)	långpanna	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Platt sockerkaka	långpanna	150 - 160	0	25 - 30	
Vetekaka (vetedeg av 1 kg mjöl)	Hög rund form för vetekaka	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Kaka på plåt bakad med jäst	långpanna	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Jästdegspaj på plåt med fuktig fyllning (t.ex. plummonkaka eller lökpaj) blir bäst med 30 % ånga och med torr fyllning (t.ex. smulpaj) 60 % ånga.
Vetefläta (500 g mjöl)	långpanna	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffins	muffinsplåt, galler	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Mandel-, nöt- eller kokoskakor	långpanna	140 - 150	0	25 - 35	
Småkakor	långpanna	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche, paj	pajform, galler	180 - 190	0	35 - 60	
Sockerkaka	brödform-/springform, galler	160 - 175	30	50 - 60	
Small Cakes	långpanna	150 - 160	0	35 - 45	
Spritsade småkakor	långpanna	150 - 160	0	25 - 30	
Tarte	tarteform, galler	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Petit-chouer, eclairbakelser	långpanna	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Uppvärmning

- I ångugnen kan ett optimalt klimat för uppvärmning av färdiglagade rätter alstras utan att rätterna torkas ut. Rätterna behåller både smak och kvalitet precis som om de vore nytillagade.
- Använd då funktionen "uppvärmning" .
- Uppgifterna avser portioner för en person. Större mängder kan du också värma upp i långpannan. Då måste de angivna tiderna förlängas.


Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Kommentar
Baguette, småfranska (djupfrost)	galler	140	8 - 12	
Baguette, småfranska (gårdagens)	galler	180	4 - 8	
Grönsaker	tallrik, galler	90 - 100	7 - 10	
Tillbehör av stärkelse	tallrik, galler	120	7 - 10	t.ex. pasta, potatis, ris; bakade eller friterade rätter t.ex. pommes frites eller kroketter är inte lämpliga för uppvärmning.
Tallriksrätter	tallrik, galler	120	8 - 15	
Pizza, tjock	galler	180	8 - 10	
Pizza, tunn	galler	180	4 - 6	

Jäsa

- Ångugnen erbjuder ett idealiskt klimat för jäsning av vanliga degar, fördegas eller smådegas utan att degen torkas ut.
- Använd för detta ändamål funktionen "Jäsning" .
- Degbunken behöver inte täckas över med fuktig duk. Jäsningen tar bara hälften så lång tid jämfört med vanlig jäsning.
- Den angivna jäsningstiden tjänar endast som orientering. Låt degen jäsa till dubbel storlek.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Kommentar
Fördeg	degbunke / galler	38	25 - 45	t.ex jästdeg, bakferment, surdeg

Upptining

- I ångugnen kan du tina upp djupfrysade varor varsamt och samtidigt snabbare än vid rumstemperatur.
- Använd då funktionen "Upptining" .
- De angivna upptiningstiderna tjänar bara som orientering. Upptiningstiden är beroende av den djupfrysade 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 matvaran och se till att den blir fullständigt genomkokt resp. genomgräddad.
- När halva upptiningstiden har gått vänder man köttet eller fisken resp. lossar hopfrysade bär eller mindre köttbitar från vartannat. Fisk behöver inte tinas upp fullständigt. Det räcker om ytan är tillräckligt mjuk för att ta upp kryddorna.

Hälsorisk!

Tinar man upp animaliska livsmedel, måste man ovillkorligen hålla bort upptiningsvätskan. Den får aldrig komma i kontakt med andra livsmedel. Bakterier kan överföras. Kom ihåg att alltid ställa långpannan under matvaran! Håll bort den uppsamlade vätskan när du har tinat upp kött eller fågel. Rengör vasken efteråt och spola rikligt med vatten. Rengör långpannan i hett vatten med diskmedel eller i diskmaskinen. Efter upptiningen ska ångugnen sättas på 180°C varmluft i 15 minuter.

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Funktion	Tillagningstid i min.	Kommentar
Bär/frukt (300 g)	hålsats	40 - 45	* 0	3 - 4	
Stek (1 000 g)	hålsats	40 - 45	* 0	45 - 60*	
Fiskfilé, (à 150 g)	hålsats	40 - 45	* 0	5 - 10*	
Grönsaker (400 g)	hålsats	40 - 45	* 0	5 - 7	
Gulasch (600 g)	hålsats	45 - 50	* 0	30 - 45*	
Kyckling (1 000 g)	hålsats	45 - 50	* 0	45 - 60*	
Kycklinglår (à 400 g)	hålsats	45 - 50	* 0	20 - 30*	

*För denna rätt ska du dessutom lägga till utjämningsstid: Stäng av enheten när upptiningstiden är slut. Låt rätten stå kvar i ugnen med ugnsluckan stängd 10 – 15 minuter till, så att den tinas upp ända in i mitten.

Inkokning

- 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 hålsatsen. 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	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Frukt, grönsaker (i slutna konserveringsglas 0,75 l)	hålsats	100	100	35 - 40	
Böner, ärtor (i slutna konserveringsglas 0,75 l)	hålsats	100	100	120	

Safta (bär)

- I ångugnen kan du safta bär och frukt både bekvämt och rent.
- Håll 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	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Bär / frukt	hålsats + långpanna	100	100	60 - 120	

Yoghurt-beredning

- Du kan själv bereda yoghurt i ångugnen.
- Värm upp den pastöriserade mjölken till 90 °C på hällen för att undvika att yoghurtkulturerna störs. 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 yoghurtkulturerna inte förstörs.
- Rör ner naturell yoghurt av produktmärkta yoghurtkulturer i mjölken (1 - 2 teskedar yoghurt per 100 ml).
- Använder du yoghurtferment, följ anvisningarna på förpackningen.
- Häll yoghurten i sköljda glasburkar.
- Du kan dessutom desinficera de sköljda glasburkarna i din ångugn vid 100 °C och 100% ånga i 20 minuter, innan du häller i yoghurten. Se till att glasburkarna och ugnen har hunnit svalna, innan du häller i yoghurten och ställer in glasburkarna i ugnen.
- Ställ in yoghurten i kylskåpet när den är färdig.
- Om du vill ha fastare yoghurt, tillsätt skummjölkspulver till mjölken före uppvärmningen (1 - 2 matskedar per liter).

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

Beredning av skrymmande matvaror

- När du ska laga skrymmande mat kan du ta ut ugnsstegarna.
- Lossa då de räfflade muttrarna fram till på ugnsstegarna och dra ut ugnsstegarna framåt (se kapitlet *Ta ut ugnsstegarna*).
- Ställ gallret direkt på ugnens botten och placera matvaran eller stekgrytan på gallret. Placera inte matvaran eller stekgrytan direkt på ugnens botten.

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

GAGGENAU



9000796280 sv (92 122 1)