

BSP 220/221

Ångugn

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3
Orsaker till skador	4
Återvinning	5
Återvinning	5
Energispartips	5
Lär känna din apparat	6
Ångugn	6
Display och kontroller	7
Symboler	7
Färger och visning	7
Ytterligare information i och i [®]	8
Kylfläkt	8
Funktionsväljarens lägen	8
Tillbehör	9
Specialtillbehör	9
Före första användning	10
Välja språk	10
Ställa in tidvisningen	10
Ställa klockan	10
Ställa in datumvisning	10
Ställa in datum	11
Ställa in temperaturformat	11
Ställa in vattenhårdhet	11
Första driftsättningen klar	11
Kalibrering	12
Rengöra luckglaset	12
Rengöra tillbehör	12
Starta enheten	13
Standby	13
Slå på enheten	13
Användning av apparaten	13
Fylla vattentanken	13
Ugnens insida	14
Sätta in tillbehör	14
Påslagning	14
Efter varje användning	15
Säkerhetsavstängning	15
Timerfunktioner	15
Öppna timermenyn	15
Timer	15
Stoppur	16
Tillagningstid	17
Avstängningstid	17
Barnsäkring	18
Aktivera barnsäkringen	18
Slå av barnsäkringen	18

Grundinställningar	19
Rengöring och skötsel	21
Rengöringsmedel	21
Rengöringsfunktion	22
Avkalkningsprogram	23
Ta ut ugnsstegarna	24
Felsökning	25
Strömavbrott	26
Demo-läge	26
Byta ugnslampa	26
Service	26
E- och FD-nummer	26
Tabeller och tips	27
Grönsaker	27
Grönsaker – anpassad ångning	28
Fisk – ångning	28
Fisk – anpassad ångning	29
Kött/fågel – lågtemperaturångning	30
Kött/korv – uppvärmning	30
Fågel – ångning	30
Tillbehör	31
Desserter	31
Övrigt	31
Uppvärmning	32
Jäsning	32
Upptining	33
Konservering	33
Safta (bär)	34
Yoghurt-beredning	34
Beredning av skrymmande matvaror	34

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

⚠ 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. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter upppackning. 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 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.

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.

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.
- Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av. Låt lamporna svalna före rengöring. Slå av belysningen vid rengöring.

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 tillbehöret. Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

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 högtrycksvätt 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!

Orsaker till skador

Obs!

- Ställ aldrig föremål direkt på ugnsbotten. Placera inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten. Håll ugnsbotten och ånginsats rena. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Folie i ugnsutrymmet 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 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.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade långpannan bör du skjuta in bakplåten, långpannan eller den operforerade långpannan under. Den fångar upp droppande vätska.
- Förvara inte fuktiga livsmedel länge i en stängd ugn. Detta kan orsaka korrosion i ugnsutrymmet.
- 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 ugnsutrymmet. Följ skötselråden och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen. Rengör ugnsutrymmet efter varje användning när enheten svalnat. Torka ur ugnsutrymmet efter rengöring med torkprogrammet.
- 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

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.

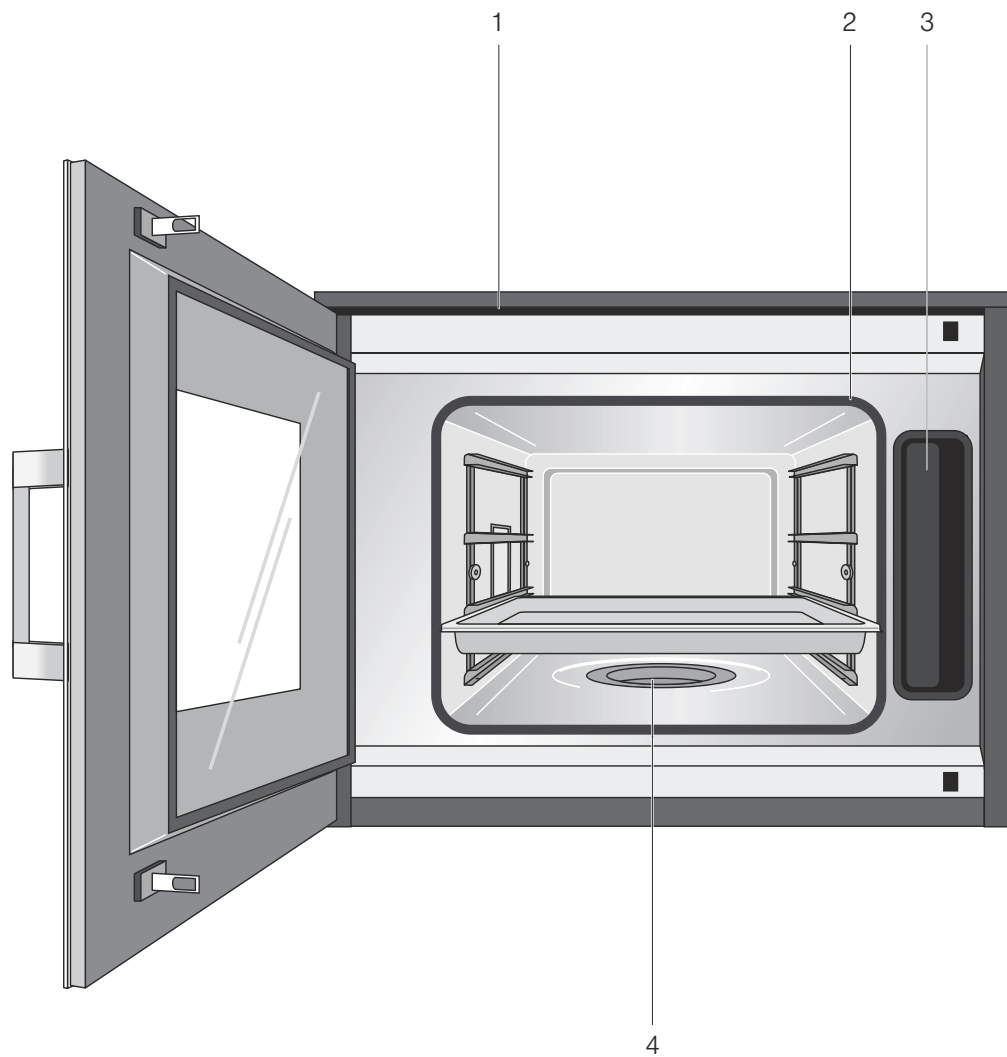
Energispartips

- Öppna ugnsluckan 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.

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 Lucktätning

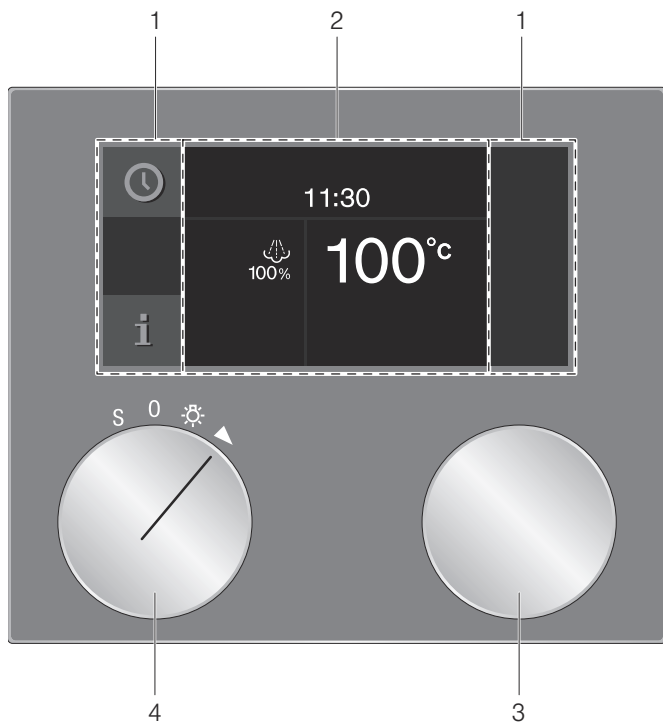
3 Vattentank

4 Avdunstningsskål

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 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
⌆	Uppvärmning med statusvisning
↘	Ändra inställningar

🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstimern
🔪	Demo-läge

Färger och visning

Färger

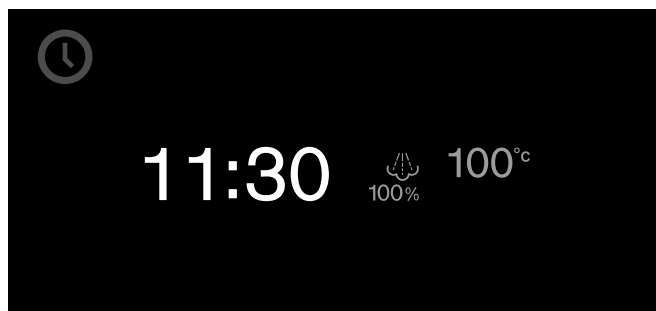
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar Rengöring
Vitt	inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen ändrar sig 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.



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 **✓**.

Kylfläkt

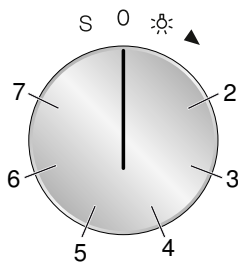
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.







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 ångugnsens ventilationsöppningar. Annars kan enheten bli överhettad.

Funktionsväljarens lägen



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nollställning		
☼	Belysning		
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	 Anpassad ångning	30 - 100°C Temperaturförslag 80°C	Anpassad ångning: för grönsaker och fisk.
4	 Jäsning	30 - 50°C Temperaturförslag 38°C	Jäsning: för jäsdeg 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	 Uptining	40 - 60°C Temperaturförslag 45°C	För grönsaker, kött, fisk och frukt. Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över rätterna. Maten torkar inte ut och tappar inte formen.
6	 Uppvärmning	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.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
S	 Grundinställningar		Du kan anpassa din enhet individuellt i grundinställningar.
	 Rengöringsfunktion		Rengöringsfunktionen lossar ugnssmutsen med ånga.
	 Avkalkningsprogram		Avkalkningsprogrammet lossar kalken i ugnen.
	 Radera avkalkningsindikeringen		Radera displayindikeringen efter avkalkning.

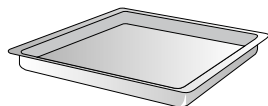
Tillbehör

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.

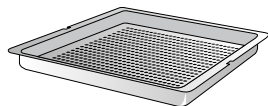
Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



Galler
för matkär, 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

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 lagar mat i enheten första gången. Läs först kapitlet Viktiga säkerhetsanvisningar.

Enheten ska vara monterad och ansluten.

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

- Språk
- Tidformat
- Tid
- Datumformat
- Datum
- Temperaturformat
- Vattnets hårdhetsgrad

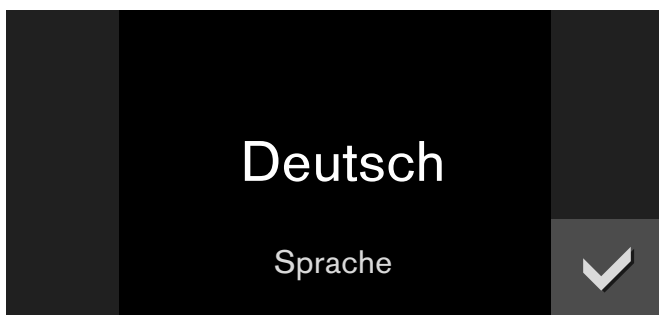
Anvisning

- Du får bara upp menyn Första inställningarna första gången du slår på efter elanslutning eller om enheten varit strömlös flera dagar. När du elansluter får du först upp GAGGENAU-loggan i ca 30 sekunder, sedan menyn Första inställningar.
- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst (se kap. Grundinställningar).

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

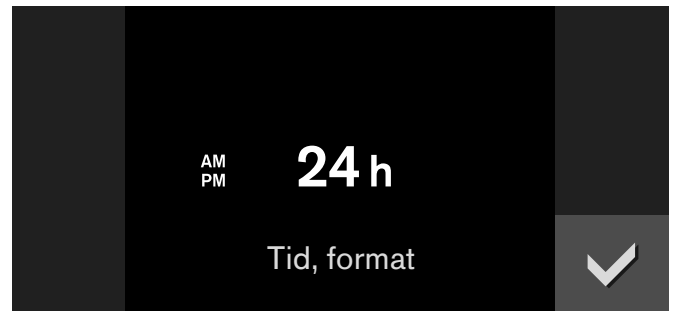


Anvisning: Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder.

Ställa in tidvisningen

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

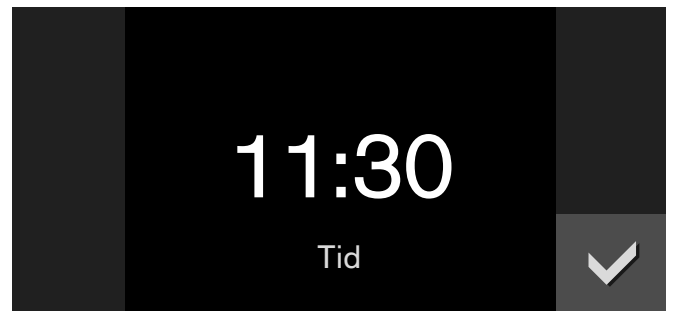
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

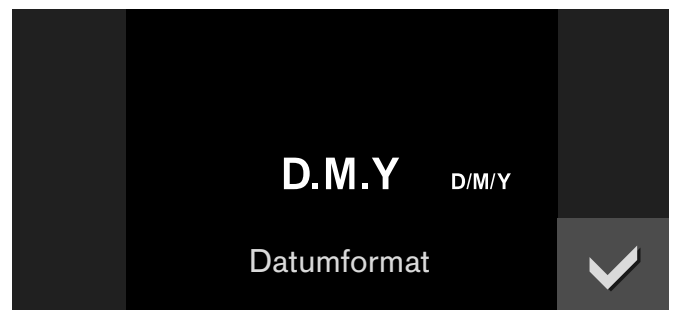
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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.

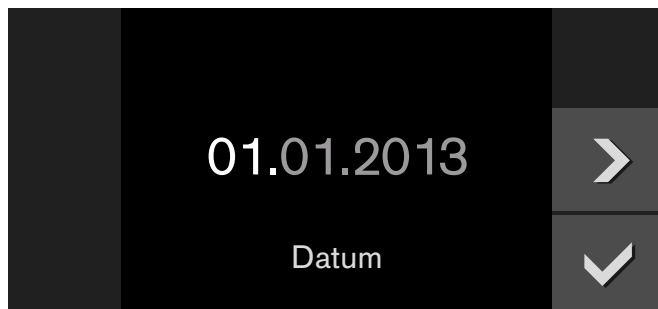
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datum

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

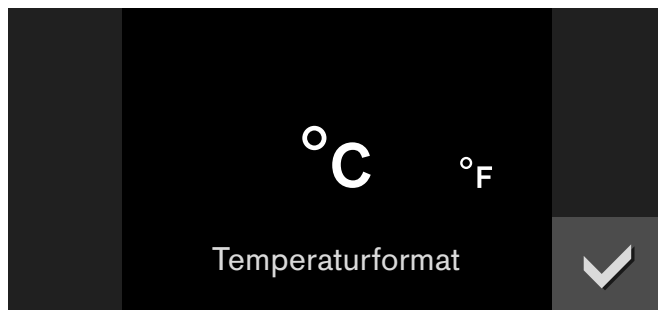
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med ➤.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med ➤.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



Ställa in temperaturformat

Du får upp de 2 enheter du kan välja på displayen, °C och °F. Förinställningen är °C.

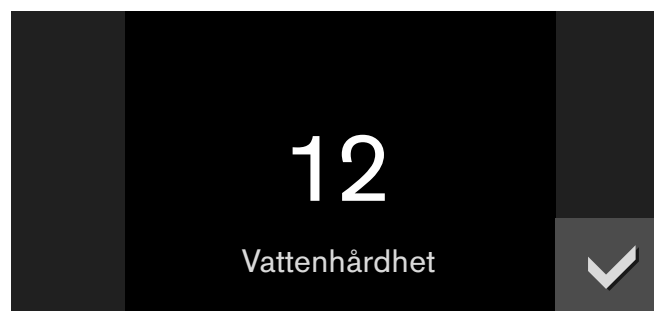
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in vattenhårdhet

I displayen visas "vattenhårdhet".

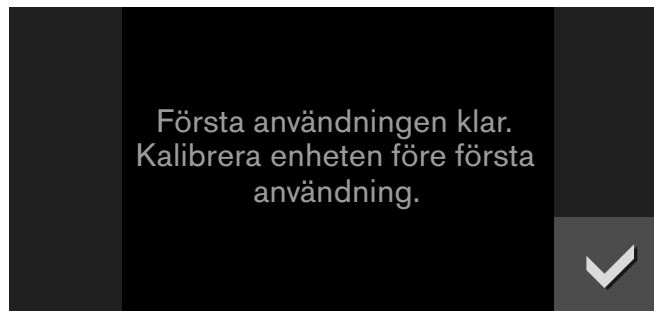
- 1 Kontrollera ledningsvattnet med medföljande karbonhårdhetstest: Fyll mätröret med kranvatten upp till 5 ml-markeringen.
- 2 Tillsätt indikatorlösning droppvis, tills färgen skiftar om från violett till gult.
Viktigt: Räkna dropparna efter vart och sväng försiktigt på mätröret efter varje droppe tills 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 användningen klar. Kalibrera enheten före första användning" på displayen.

Bekräfta med ✓.



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

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

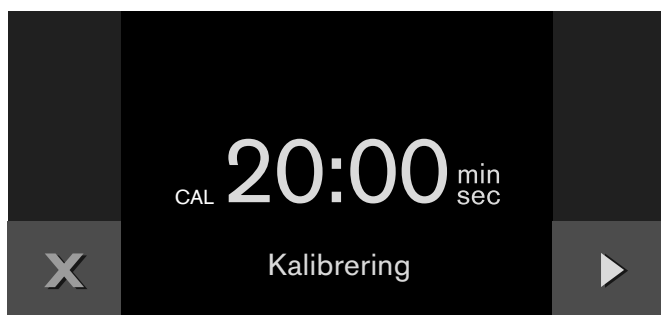
Kalibrering

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.

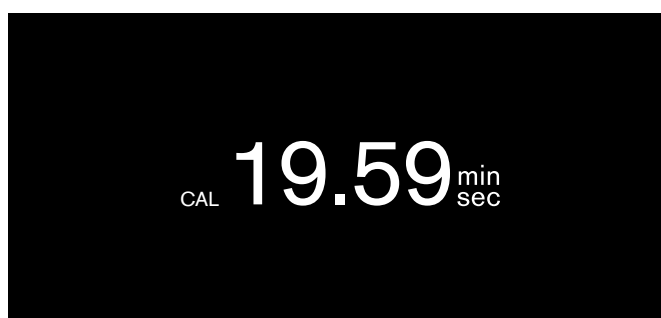
Det är viktigt att enheten ångar vid 100°C utan avbrott i 20 minuter. Öppna inte ugnsluckan under denna tid.

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 flytt

Gör om kalibreringen, så att enheten automatiskt kan anpassa sig till nya platsen.

Efter återställning till fabriksinställningarna

Du måste kalibrera om efter att du återställt fabriksinställningarna i grundinställningsmenyn.

Efter strömavbrott

Enheten sparar kalibreringsinställningarna även vid strömavbrott eller nedkoppling. Du behöver alltså inte göra om kalibreringen.

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

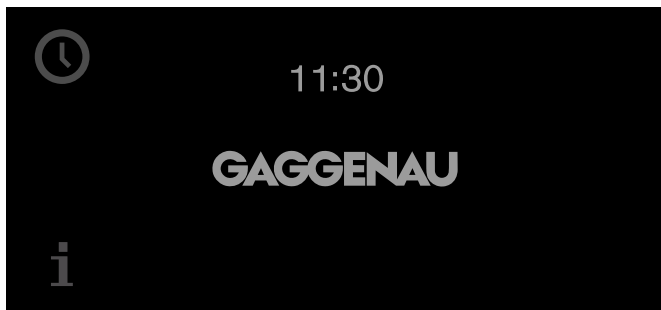
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

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.



Anvisning

- 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 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.

Anvisning

- 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.

Användning av apparaten

Fylla vattentanken

När du öppnar ugnsluckan ser du vattentanken på ena sidan.

Obs!

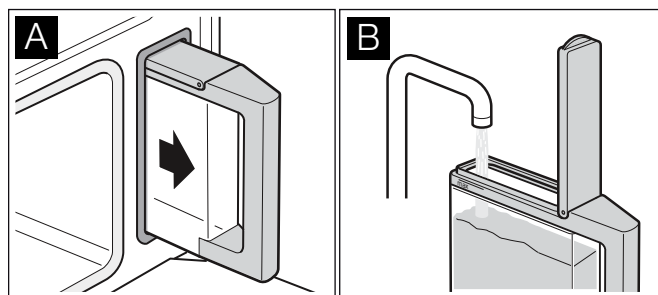
Skador på apparaten vid användning av olämpliga vätskor

- 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.

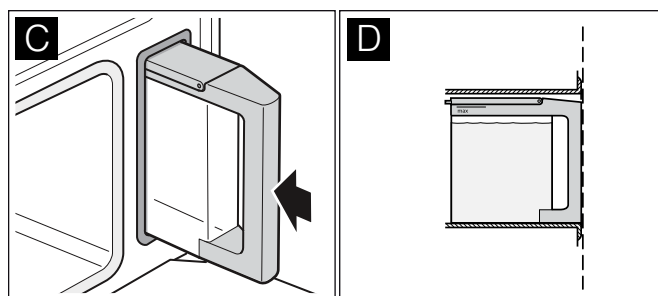
Information om ditt vattenledningsvatten får du hos ditt lokala vattenverk. Vattenhårddheten kan du kontrollera med medföljande testset.

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)

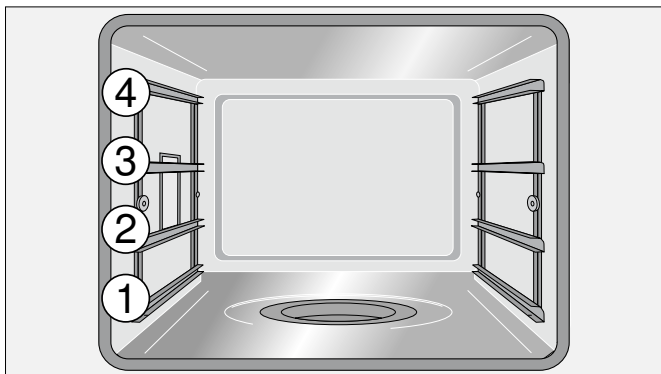


Tanken måste sitta kant i kant med tankfacket (bild D).

Ugnens insida

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

Anvisning: Du kan använda upp till tre nivåer samtidigt (2:a, 3:e och 4:e nivån nerifrån).



Obs!

- Ställ ingenting direkt på ugnens botten. Bottna inte ugnen med aluminiumfolie. Värmeackumulering kan skada enheten. Ugnens botten och avdunstningsskålen måste alltid vara fria. Ställ alltid matlagningskäril i hållinsatsen eller på gallret.
- Skjut inte in tillbehör mellan sidgallren, för då kan de tippa.

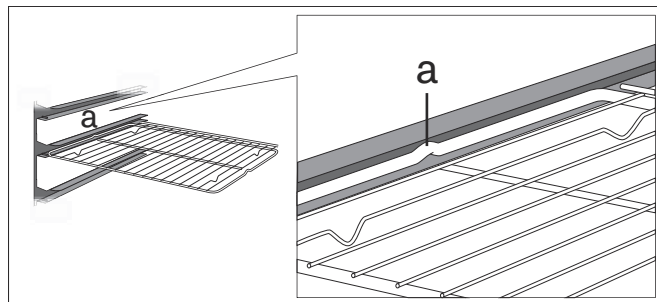
Öppna alltid ugnsluckan ända till anslaget. I detta läge svängs den öppnade ugnsluckan inte tillbaka av sig själv.

Sätta in tillbehör

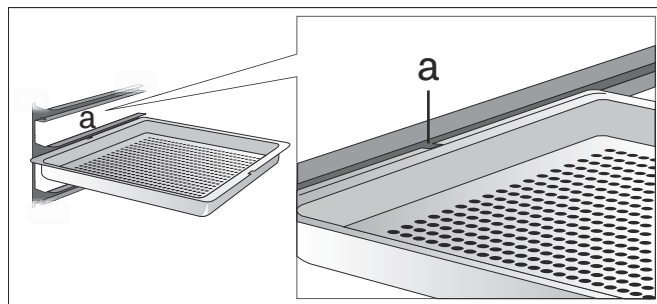
Gallret och den perforerade långpannan har snäpplägen. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippsskyddet ska fungera. Du måste lyfta tillbehöret lite när du drar ut.

Tänk på följande när du sätter in gallret:

- att snäppfästet (a) pekar uppåt
- att gallrets skyddsbygel är vänd bakåt/uppåt.





Se till så att urtaget (a) är åt sidan när du sätter i den perforerade långpannan.



Påslagning

- 1 Ställ in önskad funktion med funktionsväljaren. 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 hela tiden 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 skållning!

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.

Säkerhetsavstängning

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


Undantag:

inprogrammerad långtidstimer.


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


Timerfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

 Äggklocka

 Stoppur

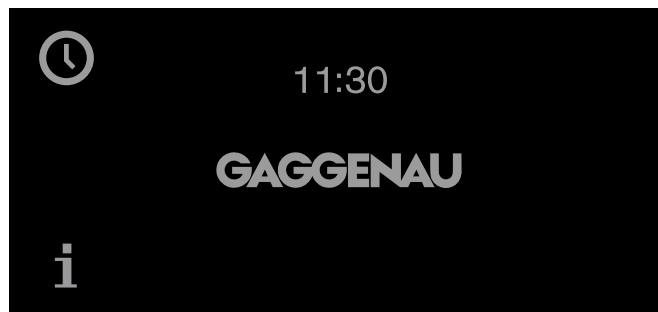
 Tillagningstid (inte i viloläget)

 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 .




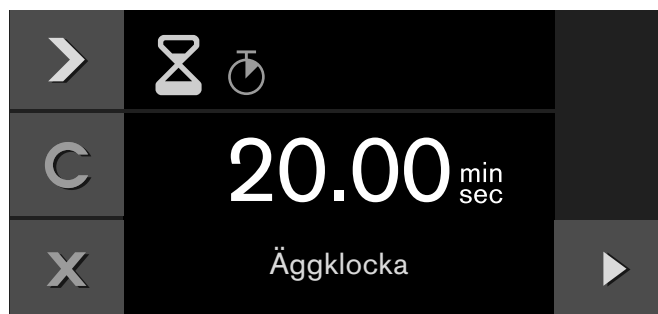
Timermenyn visas i displayen.


Timer

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

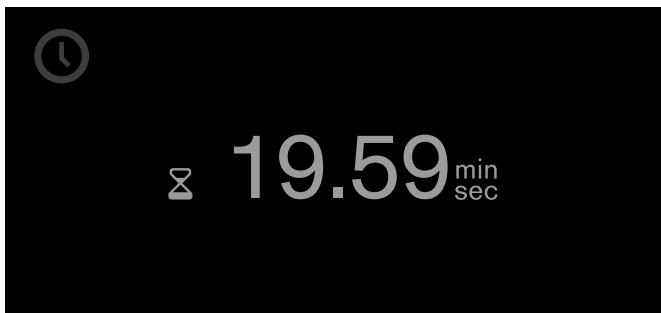
Ställa äggklockan

- 1 Öppna timermenyn.
Du får upp 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 ||. Tryck på ▶ om du vill dra igång äggklockan igen.

Avbryta äggklockan:

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

Stoppur

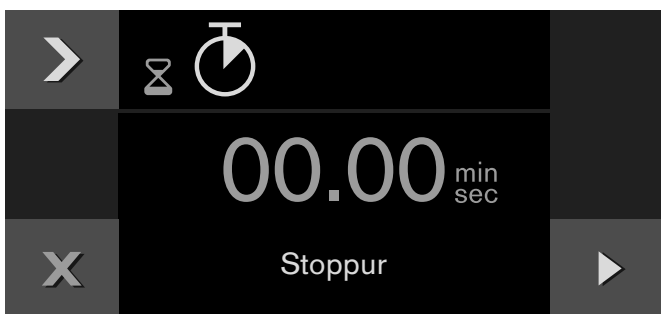
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

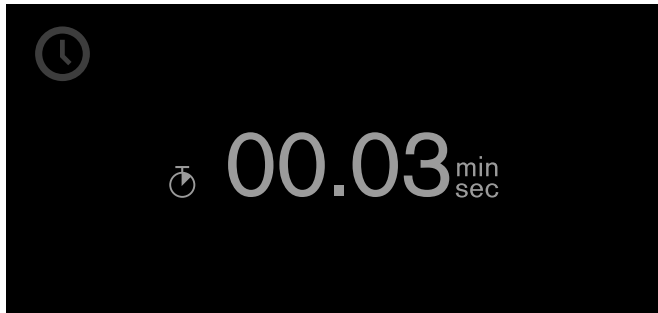
Starta stoppuret

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



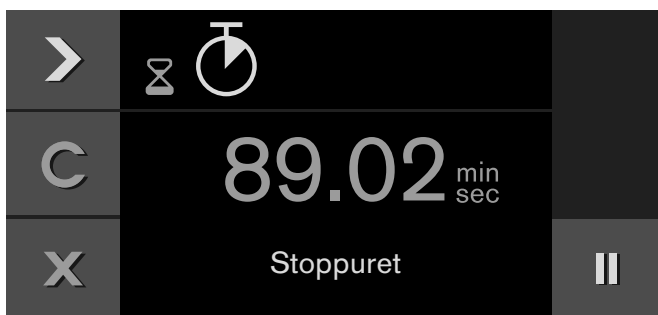
- 3 Starta med ▶.

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 C.




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

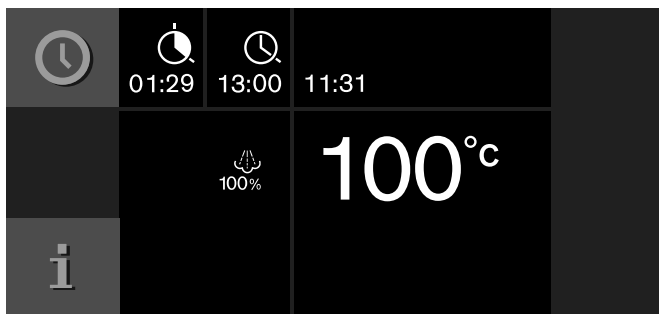
Du har ställt in funktion och temperatur och placerat maten i ugnen.

- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj funktionen "Tillagningstid"  med .
- 3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

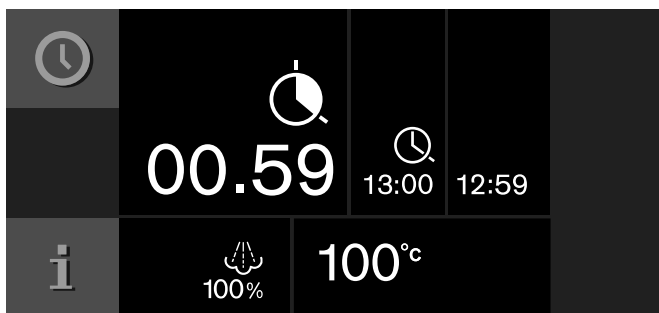




- 4 Starta med .

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






En minut före tillagningstidens slut visas den förbrukade tillagningstiden förstorad i displayen.







När tillagningstiden är slut stängs apparaten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Signalen upphör genast, om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på 0.

Ändra tillagningstid:

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

Starta med .

Radera tillagningstid:

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

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Anvisning: Du kan ändra funktion och temperatur 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.

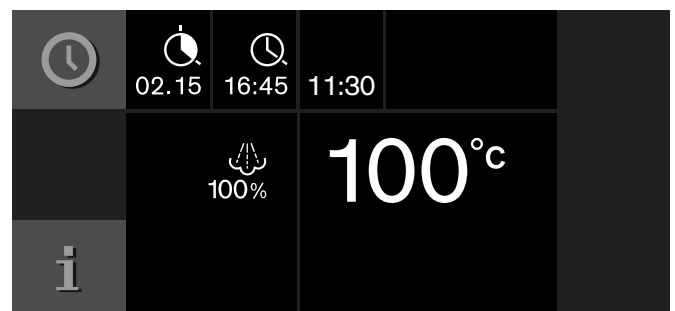
Senarelägga tillagningstidens slut

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 .






Apparaten ställer sig i vänteläge. I displayen visas funktion, temperatur, tillagningstid och tillagningtidens slut. Apparaten startar vid den uträknade tidpunkten 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 är slut stängs apparaten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Signalen upphör genast om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på 0.

Ändra tillagningstidens slut:

Öppna timermenyn. Välj med  funktionen "Tillagningstidens slut" . Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet. Starta med .

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Barnsäkring

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


Anvisning

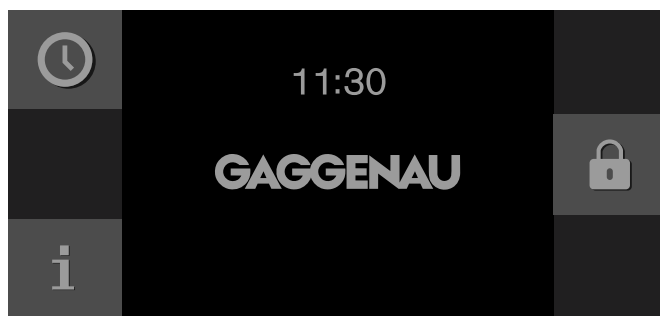
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna (se kap. Grundinställningar).
- Får du strömavbrott när barnspärren är på, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.


Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.




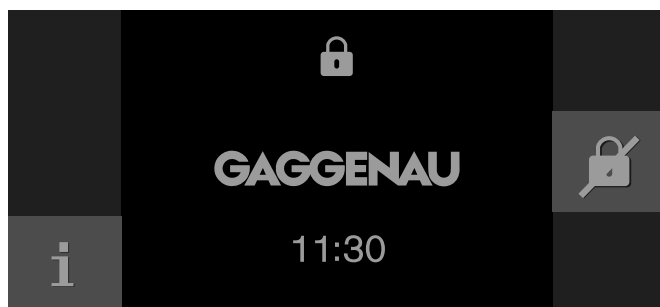
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

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.














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 X 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.
	Kalibrering	Kalibrera enheten	Ställa in kokpunkt
	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 >.
	Temperaturformat	°C*/°F	Välj temperaturenhet
	Språk	Tyska* / franska / italienska / spanska / portugisiska / nederländska / danska / svenska / norska / finska / grekiska / turkiska / ryska / polska / tjeckiska / slovenska / slovakiska / arabiska / hebreiska / japanska / koreanska / thailändska / kinesiska / engelska USA / engelska	Välja språk på textdisplayen Anvisning: Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder. Grundinställningsmenyn stängs.
	Fabriksinställningar	Återställ enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med X. Anvisning: Återställning till fabriksinställningarna raderar även individuella recept. 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.
	Långtidstimer	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: långtidstimeren går att ställa; se kap. Långtidstimer.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på (se kap. Barnspärr).

* 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 stötar!

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

Risk för brännskador!

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

Risk för brännskador!!

Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av. Låt lamporna svalna före rengöring. Slå av belysningen vid rengöring.

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 i rostfritt eller emalj	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka torrt med en mjuk trasa. Använd inte ugnsgöring i sprejform eller andra aggressiva ugnsgöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Använd det rengöringsmedel som tillverkaren anger vid skötsel av rostfri ugn (beställningsnummer 667027 hos service eller i onlineshopen). Obs! <ul style="list-style-type: none">– Spruta inte rengöringsmedel i ventilationen upptill i ugnsutrymmet!– Rester av rengöringsmedel ger fläckar vid uppvärmning. Ta bort rester av rengöringsmedel med rent vatten före ugnstorkning. Torka alltid ur ugnen efter rengöring (se kap. <i>Torkprogram</i>).
Jättesmutsig ugn i rostfritt eller emalj	Ugnsgöringsgelspray (best.nr 00311860 hos service eller i onlineshopen). Obs! <ul style="list-style-type: none">● Den får inte hamna på lucktätning, ugnsbelysning eller förångningskåll!● den får inte verka längre än 12 timmar!● du inte får applicera den på varma ytor!● du måste skölja ordentligt i vatten!● Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampglaset	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa.
Filter	Diskmaskin
Vattentank	Varmt vatten och diskmedel. Maskindiska inte! Torka av locktätningen ordentligt. Låt torka med öppet lock.
Tankutrymme	Torka torrt efter varje användning.
Lucktätningen Ta inte bort!	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Stektermometern	Torka av med fuktig trasa. Maskindiska inte!
Långpanna, galler	Maskindiska eller varmt vatten och diskmedel. Blöt upp fastbränt och borsta bort.
Ugnsstegarna	Maskindisk eller varmt vatten och diskmedel, se kap. <i>Ta ur 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 bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (beställningsnummer 00460770, finns att köpa hos service eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

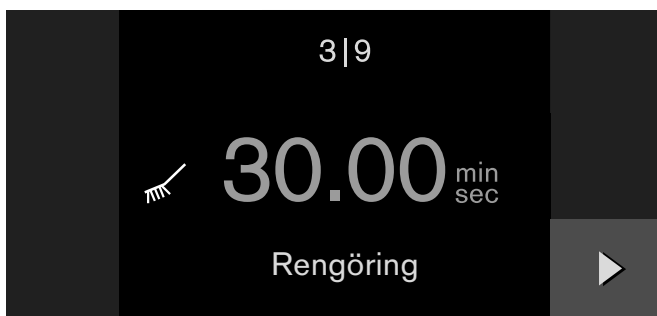
Rengöringsfunktion



Rengöringsfunktionen lossar hårt sittande ugnssmuts och ger smidigare rengöring.

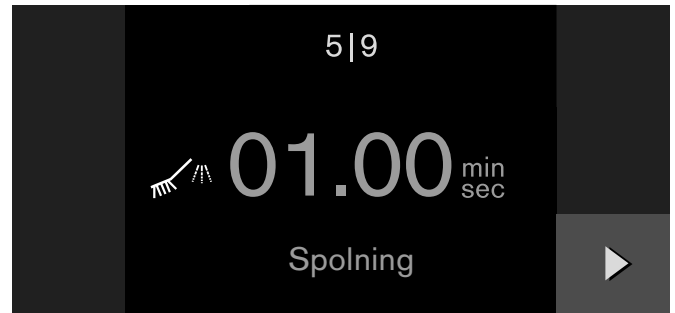
Funktionen består av 1 rengöringsmoment och 2 sköljningar.



Starta rengöringsfunktionen

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**.
- 2 Du får upp . Bekräfta med .
- 3 Ta ut tillbehör och fettfilter ur ugnen. Ta ut gallret ur ugnen (se kapitlet Ta ur gallret). Torka ur ugnen med rengöringsmedel.
- 4 Fyll vattentanken med kallvatten upp till "max"-markeringen och sätt tillbaka tanken. Stäng luckan.
- 5 Du får upp rengöringstid 30 minuter. Slå på med . Rengöringstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt.



- 6 Enheten ger signal efter 30 minuter. Du får upp en indikering på displayen.
- 7 Torka ur ugnen. Ta bort alla diskmedelsrester. Fyll vattentanken med rent vatten. Bekräfta med .
- 8 Du får upp 1:a sköljningen. Slå på med . Enheten sköljer. Sköljtiden räknar ned på displayen.



- 9 Enheten ger signal efter 1 minut. Töm ånginsatsen med disksvampen. Bekräfta med .
- 10 Du får upp 2:a sköljningen. Slå på med . Enheten sköljer. Sköljtiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal efter 1 minut. Töm ånginsatsen med disksvampen. Töm vattentanken och låt torka med öppet lock. Torka torr ugnen med mjuk trasa och torka klart med torkprogrammet.

Anvisning

- 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

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.

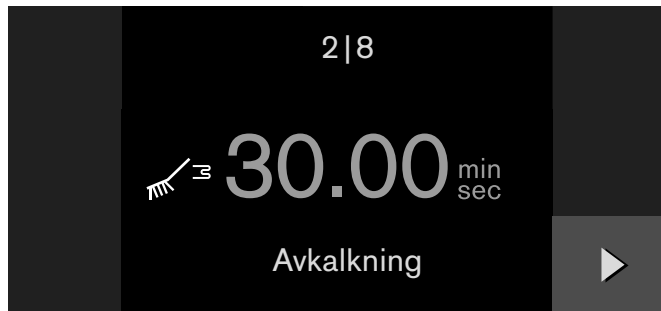
Obs!


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


Så här startar du avkalkningsprogrammet

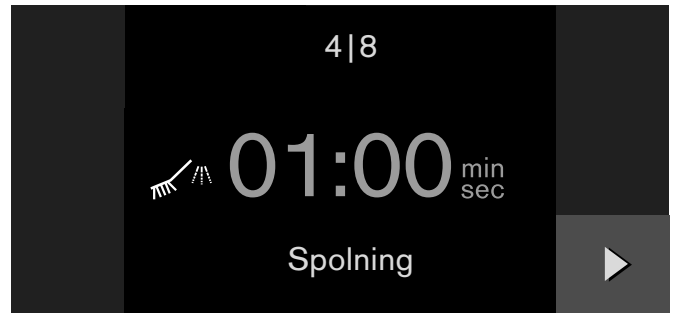
Ugnen måste ha svalnat helt.



- 1 Blanda 3 dl vatten och 0,6 dl flytande avkalkningsmedel till en avkalkningslösning.
- 2 Vrid funktionsvredet till **S**. Välj avkalkningsprogrammet med vredet.
- 3 Du får upp . Bekräfta med .
- 4 Fyll på avkalkningslösning i vattentanken och skjut in den i tankutrymmet. Stäng luckan. Bekräfta med .
- 5 Du får upp avkalkningstiden 30 minuter. Slå på med . Avkalkningstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt.



- 6 Enheten ger signal efter 30 minuter. Du får upp en indikering på displayen.
- 7 Töm ånginsatsen med disksvampen. Fyll vattentanken med kallt vatten. Bekräfta med .

- 8 Du får upp 1:a sköljningen. Slå på med . Enheten sköljer. Sköljtiden räknar ned på displayen.





- 9 Enheten ger signal efter 1 minut. Töm ånginsatsen med disksvampen. Bekräfta med .
- 10 Du får upp 2:a sköljningen. Slå på med . Enheten sköljer. Sköljtiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal efter 1 minut. Avkalkningsprogrammet är klart.

Töm ånginsatsen med disksvampen. Töm vattentanken och låt torka med öppet lock. Torka torr ugnen med mjuk trasa och torka klart med torkprogrammet.

Radera sedan avkalkningsindikeringen på displayen.

Radera avkalkningsindikeringen

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**. Välj "Radera avkalkningsindikering" med vredet. Bekräfta med .
- 2 Du får upp en indikering. Bekräfta med .

Anvisning

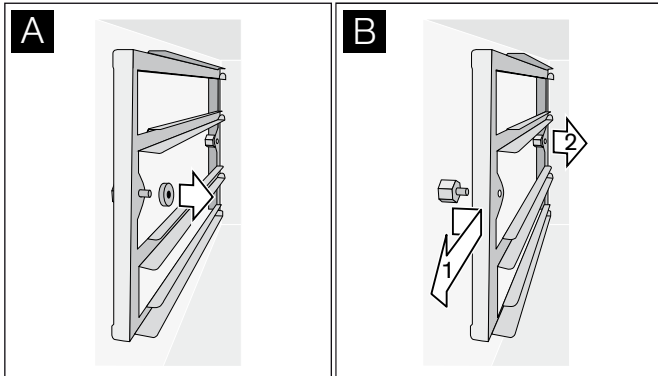
- Avkalkningsprogrammet måste alltid gå klart, du får inte avbryta det.
- Ta bort alla kalkavlagringar ur ugnen innan du använder den.
- Blir avkalkningsprogrammet avbrutet av strömavbrott, så måste du köra om det före nästa användning för att få bort eventuella kalkavlagringar i enheten.

Ta ut ugnstegarna

Du kan ta ut ugnstegarna för rengöring.

Ta ut ugnstegarna

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



Ugnstegarna kan diskas i diskmaskin.

Hänga in ugnstegarna

- 1 Sätt tillbaka ugnstegarna på rätt håll: Anslaget bakåt.
- 2 Skjut ugnstegarna med baksidan på tappens, häng sedan in dem fram till.
- 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 ugnsutrymmet.

Felsökning

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 och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden 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	Barnspärren är på	Slå av barnspärren (se kap. Barnspärr).
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
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 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 (se kap. 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.

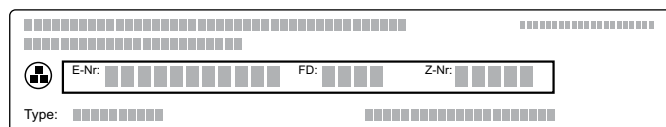
Om lampskyddet i ugnen skadas måste det bytas ut. Lampskydden kan fås hos kundservicen. Ange i så fall din enhets E-nummer och FD-nummer.

Service

Om 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.



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
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 apparaten. Då får du bästa matlagningsresultat. (Undantag: Vid funktionen "Anpassad ångning" förvärms inte ugnen.) De angivna tillagningstiderna är beräknade för förvärmad ugn. De ska förlängas med ca. 5 minuter, om du inte förvärmer ugnen.
- Uppgifterna gäller genomsnittliga mängder för fyra personer. Vill du laga större mängder 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 hålsatsen 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.
- Du kan använda upp till tre nivåer samtidigt (2:a, 3:e och 4:e nivån 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.
- Matvarorna får inte ligga mot ugnens insidor eller bakre väggplåt.
- Ugnsluckan måste sluta alldeles tätt. Håll därför alltid tätningstytorna rena.
- Lägg inte matvarorna för tätt på gallren och i matlagningskärlen, så att du får bästa möjliga ångcirkulation.

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	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagnings-tid i min.	Kommentar
Kronärtsskockor, stora	hålsats	100	100	25 - 35	
Kronärtsskockor, små	hålsats	100	100	15 - 20	
Blomkål, hel	hålsats	100	100	20 - 25	
Blomkål, i buketter	hålsats	100	100	15 - 20	
Haricots verts	hålsats	100	100	25 - 30	
Broccoli, i buketter	hålsats	100	100	10 - 15	
Fänkål, i skivor	hålsats	100	100	10 - 15	
Grönsaksterrin	hålsats / galler	100	100	50 - 60	i terrinform
Morötter, i skivor	hålsats	100	100	10 - 15	
Potatis skalad och fyrdelad	hålsats	100	100	20 - 35	

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagnings-tid i min.	Kommentar
Kålrabbi, i skivor	hållinsats	100	100	15 - 25	
Purjo, i skivor	hållinsats	100	100	5 - 10	
Skalpotatis (å ca. 50 g)	hållinsats	100	100	25 - 30	
Skalpotatis (å ca. 100 g)	hållinsats	100	100	40 - 45	
Brysselkål	hållinsats	100	100	15 - 20	
Sparris, grön	hållinsats	100	100	10 - 15	
Sparris, vit	hållinsats	100	100	18 - 25	
Dra av skalet av tomater	hållinsats	100	100	3 - 4	Snitta tomaterna, doppa dem i isvat-ten efter ångningen.
Socketärter	hållinsats	100	100	10 - 15	

Grönsaker – anpassad ångning

- "Anpassad ångning" är en idealisk tillagningsmetod för spåda grönsakssorter, som vid tillagningen snabbt förlorar färg eller struktur/konsistens.
- Genom anpassad ångning ökas livsmedlens tidsfönster och du kan vara säker på att din tillagning ger perfekt resultat.
- Förvärm undantagsvis inte ugnen och välj funktionen ☞ "Anpassad ångning".

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Funktion	Tillagnings-tid i min.	Kommentar
Grönsaker i tunna strimlor eller skivor (1 - 2 mm)	hållinsats	100	☞	8 - 10	
Mangold	hållinsats	90	☞	8	
Pak Choi	hållinsats	90	☞	7	
Spenat	hållinsats	90	☞	7	
Zucchini-blommor	hållinsats	90	☞	8	
Socketärter	hållinsats	100	☞	10	

Fisk – ångning

- 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.
- Salta fisken efter tillagningen. Det bevarar den naturliga smaken och drar ur mindre vatten.
- Om du använder perforerad långpanna: smörj långpanna, så fastnar inte fisken så lätt.
- Sätt in den operforerade långpannan nedtill på fals 1, så sölar du inte ned ugnstrymmet med fiskspad.
- Skinnfiléer: lägg fisken med skinnsidan upp, så bevarar du struktur och smak bättre.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Guldsparid, hel (å 500 g)	operforerad	90 - 100	100	18 - 20	Vill du tillaga den med ryggen upp, ställ den på en halv potatis.
Fiskbullar (å 20 - 40 g)	operforerad	90 - 100	100	4 - 8	Lägg bakplåtspapper i den operforerade långpannan.
Hummer, kokt, skalad, värma på	perforerad	70 - 80	100	10 - 12	
Karp, blå, hel (1,5 kg)	operforerad	90 - 100	100	35 - 45	i lag


Livsmedel	Operererad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Laxfilé (à 150 g)	perforerad	90 - 100	100	10 - 12	
Lax, hel (2,5 kg)	perforerad	100	100	65 - 75	
Blåmusslor (1,5 kg)	perforerad	100	100	6 - 8	Blåmusslorna är klara när skalén öppnar sig.
Havslax, hel (800 g)	perforerad	90 - 100	100	18 - 20	
Marulksfilé (à 300 g)	Glasform/galler	180 - 200	100	8 - 10	i fond
Havsabborre, hel (à 400 g)	perforerad	90 - 100	100	12 - 18	







Fisk – anpassad ångning

- Ömtålig fisk tillagas särskilt skonsamt med "Anpassad ångning" mellan 80 och 90 °C. Denna tillagningsmetod används med fördel för fisksorter som lätt blir överkokta och faller sönder. Fisken förblir saftig och mör.
- Genom anpassad ångkokning ökas livsmedlens tidsfönster och du kan vara säker på att din tillagning ger perfekt resultat.
- Förvärm undantagsvis inte ugnen och välj funktionen ☞ "Anpassad ångning".
- Uppgifterna i tabellen för de olika fisksorterna gäller fiskfiléer.
- Hos filéer med skinn: lägg fisken med skinnsidan uppåt, eftersom struktur och arom då bibehålls bättre.
- Servera på förvärt porslin.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Funktion	Tillagningstid i min.	Kommentar
Ostron (10 styck)	långpanna	80 - 90	☞	2 - 5	I spad
Brokabborre (Tilapia) (à 150 g)	hålsats	80 - 90	☞	10 - 12	
Guldmakrill (à 200 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	
Fiskterrin	galler	70 - 80	☞	50 - 90	i terrinform
Forell, hel (à 250 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	
Helgeflundra (à 300 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	
Jakobs musslor (6 styck)	långpanna	80 - 90	☞	4 - 8	
Kabeljo (à 250 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	
Röd snapper (à 200 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	
Kungsfisk (à 120 g)	hålsats	80 - 90	☞	10 - 12	
Flundra (à 150 g)	hålsats	80 - 90	☞	8 - 10	
Sjötunga rullad, fylld (à 150 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	
Piggvar (à 300 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	
Havsabborre (à 150 g)	hålsats	80 - 90	☞	10 - 12	
Gös (à 250 g)	hålsats	80 - 90	☞	12 - 15	

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 förvärm� 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 förvärm� porslin.

Livsmedel	Tillagnings-kärl	Temperatur i °C	Funktion	Tillagnings-tid i min.	Kommentar
Ankbröst, rosa (å 350 g)	långpanna	70 - 80		40 - 60	
Entrecôte, rosa (å 350 g)	långpanna	70 - 80		20 - 40	
Lammlår, urbenat, uppbundet rosa (1,5 kg)	långpanna	70 - 80		150 - 180	
Rostbiff, rosa (1 - 1,5 kg)	långpanna	70 - 80		120 - 180	
Grismedaljonger, genomstekta (å 70 g)	långpanna	80		30 - 40	
Biffstek, rosa, (å 200 g)	långpanna	70 - 80		20 - 40	

Kött/korv – uppvärmning

Livsmedel	Tillagnings-kärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagnings-tid 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	Tillagnings-kärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagnings-tid i min.	Kommentar
Kycklingbröst, fyllt, ångat (å 200 g)	hålsats	100	100	10 - 15	
Kalkonbröstfilé, ångad (å 300 g)	hålsats	100	100	12 - 15	
Gödkyckling, vaktel, duva (å 300 g)	hålsats	100	100	25 - 30	

Tillbehör

Följ dessutom anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagnings-tid 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	
Potatisbullar, kroppkakor (à 90 g)	hålsats/ långpanna	95 - 100	100	20 - 25	
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	


Desserter

Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillag-ningstid i min.	Kommentar
Brylépuddning (à 130 g)	hålsats	90 - 95	100	35 - 40	i små suffléformar, täcks över med värmetålig plastfolie
Ångkokta vetebullar / Germknödel (à 100 g)	långpanna	100	100	20 - 30	Låt vetebullarna jäsa i 30 minuter innan de ångas (se kapitlet <i>Jäsning</i>).
Flan / karamellpudding (à 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 eget behag socker, vaniljsocker, kanel eller citronsaft.
Risgrynsgröt (250 g ris + 625 ml mjölk)	långpanna	100	100	35 - 45	Tillsätt frukt, socker eller kanel efter eget behag.

Övrigt


Livsmedel	Tillagningskär	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagnings-tid i min.	Kommentar
Desinfektion (t.ex. nappflaska, marmeladburkar)	galler	100	100	20 - 25	
Ägg, storlek M (5 styck)	hålsats	100	100	8 - 15	
Äggstanning, 500 g	glasform / galler	90	100	25 - 30	täcks över med värmetålig plastfolie
Mannagrynsklippar, små	långpanna	90 - 95	100	8 - 10	

Uppvärmning

- Ångugnen ger optimala förhållanden för påvärmning utan torka ur färdiglagad mat. Det bibehåller smak och kvalitet så att maten smakar som nylagad.
- Använd ugnsfunktionen "Värma på" .
- 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 opererade blecket. Det förlänger angivna tider.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Tillagnings- tid i min.	Kommentar
Grönsaker	tallrik, galler	90 - 100	7 - 10	
Tillbehör av stärkelse	tallrik, galler	100	10 - 12	t.ex. pasta, potatis, ris; bakade eller friterade rätter t.ex. pommes frites eller krokerter är däremot inte lämpliga.

Jäsning

- 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	Tillagnings- tid i min.	Kommentar
Fördeg	degbunke / galler	38	25 - 45	t.ex jästdeg, bakferment, surdeg

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.

⚠ 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 opererode långpannan under maten. Håll 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	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Funktion	Tillagnings-tid i min.	Kommentar
Bär/frukt (300 g)	hålsats	40 - 45	* ⊘	3 - 4	
Stek (1 000 g)	hålsats	40 - 45	* ⊘	45 - 60*	
Fiskfilé, (å 150 g)	hålsats	40 - 45	* ⊘	5 - 10*	
Grönsaker (400 g)	hålsats	40 - 45	* ⊘	5 - 7	
Gulasch (600 g)	hålsats	45 - 50	* ⊘	30 - 45*	
Kyckling (1 000 g)	hålsats	45 - 50	* ⊘	45 - 60*	
Kycklinglår (å 400 g)	hålsats	45 - 50	* ⊘	20 - 30*	

*För denna rätt ska du dessutom lägga till utjämnings-tid: 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.

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 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	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagnings-tid 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.
- Häll frukten eller bären i hållinsatsen 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	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagnings- tid i min.	Anmärkingar
Frukt och bär	perforerad + operforerad	100	100	60 - 120	

Yoghurt-beredning

- Du kan bereda yoghurt själv 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 framtill på ugnsstegarna och dra ut ugnsstegarna framåt (se kapitlet Ta ut ugnsstegarna).
- Ställ gallret direkt på ugnens botten och placera matvaran på gallret. Lägg inte matvaran direkt på ugnens botten.

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

GAGGENAU



9000912947 sv (970328)