

BSP 250/251

Kombiångugn

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3
Orsaker till skador	4
Återvinning	5
Spara effekt	5
Återvinning	5
Lär känna din apparat	6
Ångugn	6
Display och kontroller	7
Symboler	7
Färger och visning	8
Ytterligare information i och i [®]	8
Kylfläkt	8
Funktionsväljarens lägen	9
Tillbehör	10
Specialtillbehör	10
Före första användning	11
Välja språk	11
Ställa in tidvisningen	11
Ställa klockan	11
Ställa in datumvisning	11
Ställa in datum	12
Ställa in temperaturformat	12
Ställa in vattenhårdhet	12
Första driftsättningen klar	12
Kalibrering	13
Fettfilter	13
Rengöra luckglaset	13
Rengöra tillbehör	13
Starta enheten	14
Standby	14
Slå på enheten	14
Användning av apparaten	14
Fylla vattentanken	14
Ugnens insida	15
Sätta in tillbehör	15
Påslagning	15
Efter varje användning	16
Säkerhetsavstängning	16
Timerfunktioner	16
Öppna timermenyn	16
Timer	16
Stoppur	17
Tillagningstid	17
Avstängningstid	18
Långtids-timer	19
Ställa in långtidstimern	19
Individuella recept	20
Skapa recept	20
Programmera recept	20

Namnge	21
Starta recept	21
Ändra recept	21
Radera recept	21

Stektermometer	22
Sticka stektermometern i matvaran	22
Ställa in kärntemperatur	22
Riktvärden för kötttemperatur	23

Barnsäkring	24
Aktivera barnsäkringen	24
Slå av barnsäkringen	24

Grundinställningar	25
---------------------------	-----------

Rengöring och skötsel	27
Rengöringsmedel	27
Rengöringsfunktion	28
Torkprogram	28
Avkalkningsprogram	29
Ta ut ugnsstegarna	29

Felsökning	30
Strömavbrott	31
Demo-läge	31
Byta ugnslampa	31

Service	31
E- och FD-nummer	31

Tabeller och tips	32
Grönsaker	32
Fisk	33
Fisk – lågtemperaturångning	34
Kött – tillagning vid högre temperaturer	35
Kött/fågel – lågtemperaturångning	36
Fågel	37
Tillbehör	38
Desserter	38
Övrigt	39
Bakverk	39
Uppvärmning	40
Jäsning	41
Upptining	41
Konservering	42
Safta (bär)	42
Yoghurt-beredning	43
Beredning av skrymmande matvaror	43
Akrylamid i livsmedel	43

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 uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

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

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

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.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg 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.
- 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!
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

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

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

Spara effekt

- 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.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



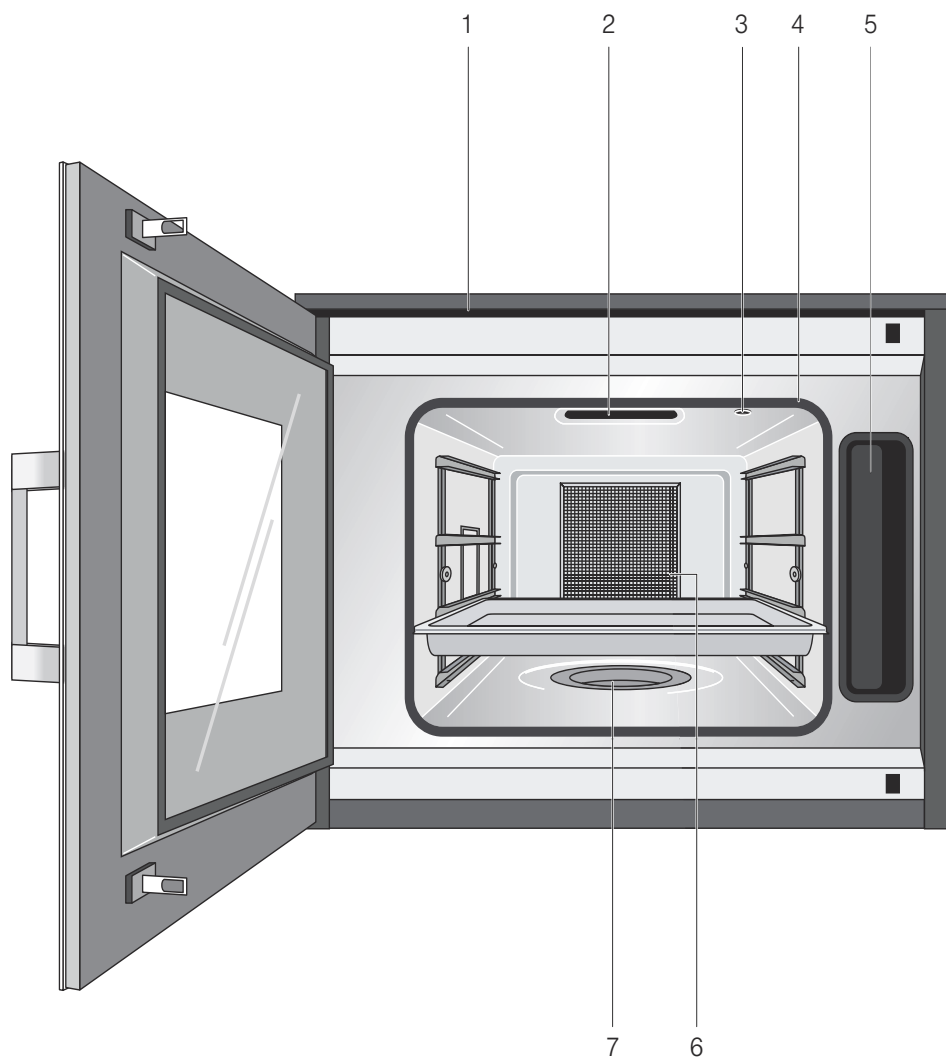
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär 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

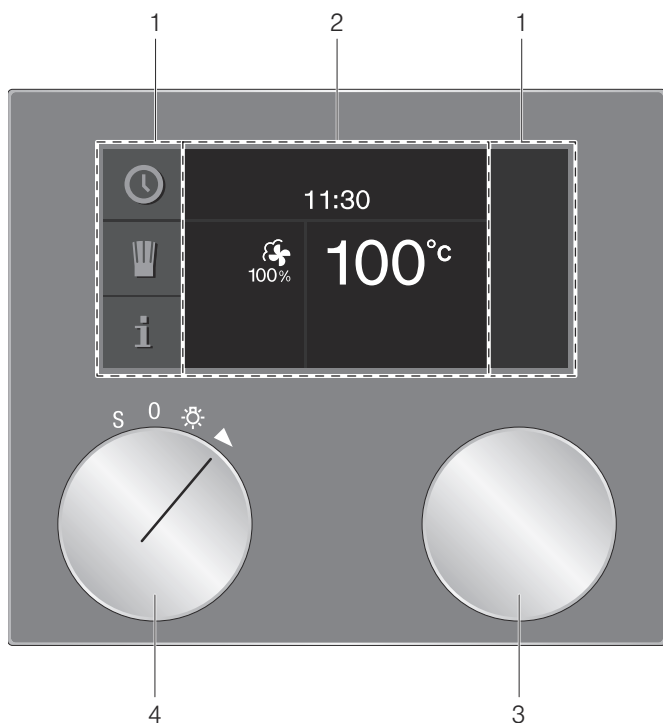


1	Ventilationsöppningar
2	Spjäll
3	Eluttag för stektermometer
4	Lucktätning
5	Vattentank
6	Fettfilter
7	Avdunstningsskål

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
🍷	Hämta individuella recept
rec	Skapa meny
↙	Ändra inställningar
>A ^ä	Namnge
✕	Radera bokstäver
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstimern
🔪	Demo-läge
🔥	Stektermometer

Färger och visning

Färger

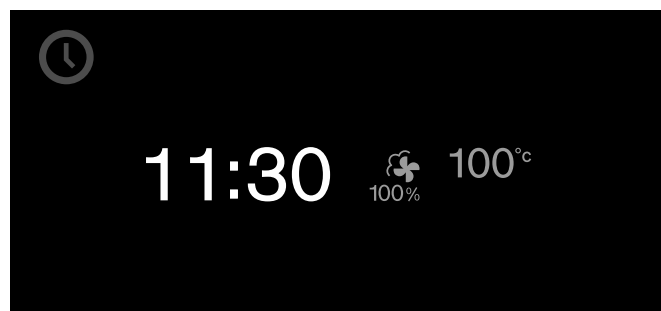
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar Rengöring
Vitt	inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen ändrar sig efter situationen.

Zoom	Inställningen du ändrar blir förstörd. Tid som precis ska gå ut blir förstörd 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

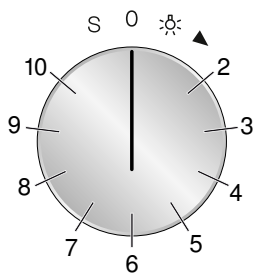
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.

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	Nolläge		
☼	Ugnsbelysning		
2	 Varmluft + 100% fuktighet	30 - 230 °C Temperaturförslag 100 °C	Ångning på 70 °C - 100 °C: för grönsaker, fisk och tillbehör. Maten blir helt omsluten av ånga Kombifunktion på 120 °C - 230 °C: för smördeg, bröd, frallor. Kombinerar varmluft och ånga.
3	 Varmluft + 80% fuktighet	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Kombifunktion: för smördeg, kött och fågel. Kombinerar varmluft och ånga.
4	 Varmluft + 60% fuktighet	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Kombifunktion: för vetebroöd och bröd. Kombinerar varmluft och ånga.
5	 Varmluft + 30% fuktighet*	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Tillagning med egenfuktighet: för bakverk Inställningen genererar ingen ånga, men ventilationen är stängd. Det håller kvar fukten från maten i ugnen, så att den inte torkar ur.
6	 Varmluft + 0% fuktighet	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Varmluft: för kakor, småkakor och gratänger. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen
7	 Jäsning	30 - 50 °C Temperaturförslag 38 °C	Jäsning: för jäst- och surdegår. 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.
8	 Upptining	40 - 60 °C Temperaturförslag 45 °C	För grönsaker, kött, fisk och frukt. Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappar inte formen.
9	 Värma på	60 - 180 °C Temperaturförslag 120 °C	För mat och bakverk. Maten får en skonsam uppvärmning. Ångan gör att maten inte blir torr. Värmer på tallriksupplägg på 120 °C, bakverk på 180 °C.
10	 Lågtemperaturtillagning	30 - 90 °C Temperaturförslag 70 °C	Lågtemperaturtillagning av kött. Skonsam, långsam tillagning som ger mycket mörjt slutresultat.
S	Grundinställningar		Du kan anpassa din enhet individuellt i grundinställningarna.
	Rengöringsfunktion		Rengöringsfunktionen lossar ugnssmutsen med ånga.
	Torkprogram:		Torkprogrammet torkar ur ugnen efter ångning eller rengöring.
	Avkalkningsprogram		Avkalkningsprogrammet lossar kalkavlagringar i ugnen.
	Radera avkalkningsindikeringen		Radera displayindikeringen efter avkalkning.

* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.

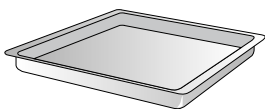
Tillbehör

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.

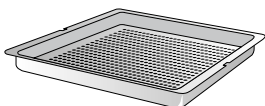
Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



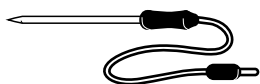
Galler
för matkärn, kak- och puddingformar och för stek



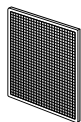
Långpanna av ädelstål, GN 2/3, 40 mm djup
för tillagning av ris, baljfrukter och spannmål, för kakbak och för uppsamling av droppande vätska vid ångkokning



Hålinsats av ädelstål, GN 2/3, 40 mm djup
för ångning av grönsaker eller fisk, för saftning av bär och för upptining



Stektermometer
för planenlig 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 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

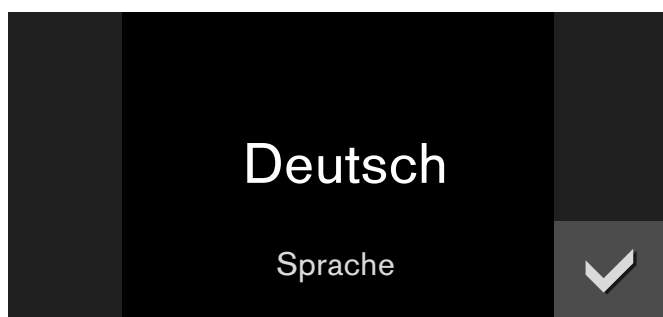
Anvisning

- 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 ✓.

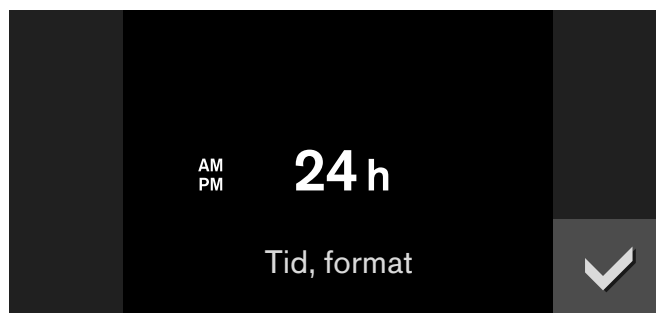


Anvisning: Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder.

Ställa in tidvisningen

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

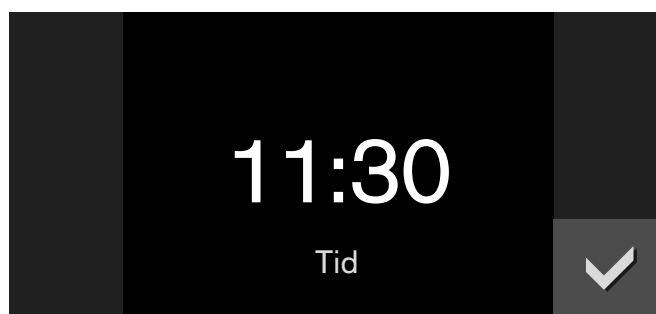
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

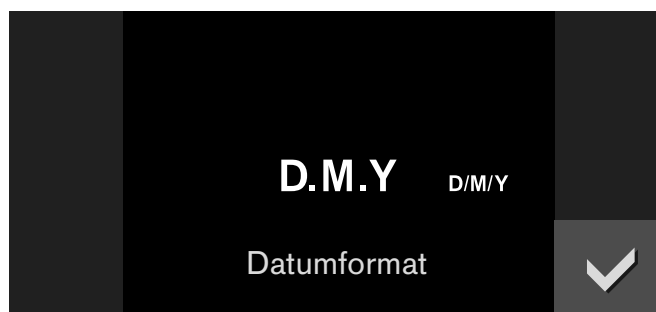
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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.

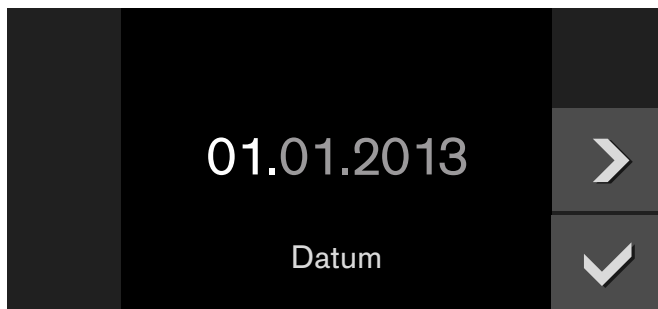
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datum

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

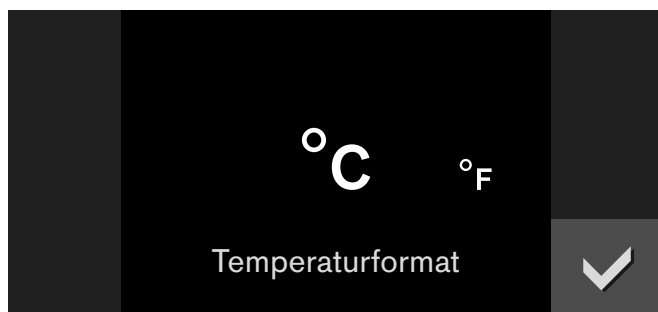
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med >.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med >.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



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".

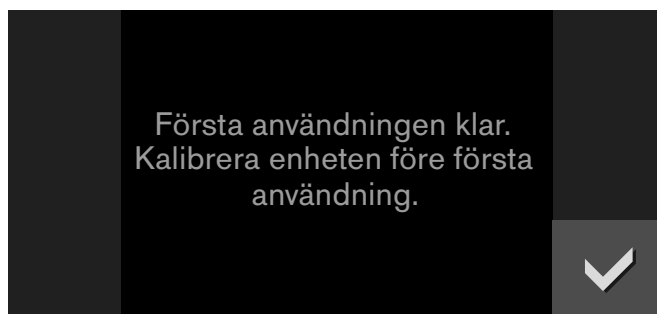
- 1 Kontrollera ledningsvattnet med medföljande karbonhårdhetstest: Fyll mätröret med kranvatten upp till 5 ml-markeringen.
- 2 Tillsätt indikatorlösning droppvis, tills färgen skiftar om från violett till gult.
Viktigt: Räkna dropparna efter vart och sväng försiktigt på mätröret efter varje droppe tills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

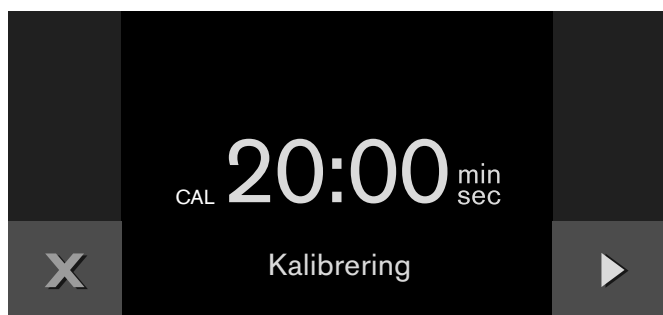
Kalibrering

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.

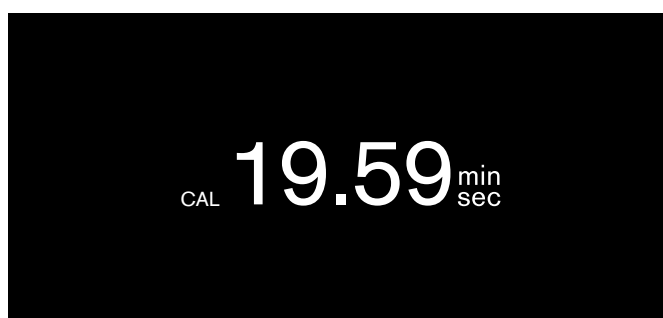
Det är viktigt att enheten ångar vid 100°C utan avbrott i 20 minuter. Öppna inte ugnsluckan under denna tid.

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.

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 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

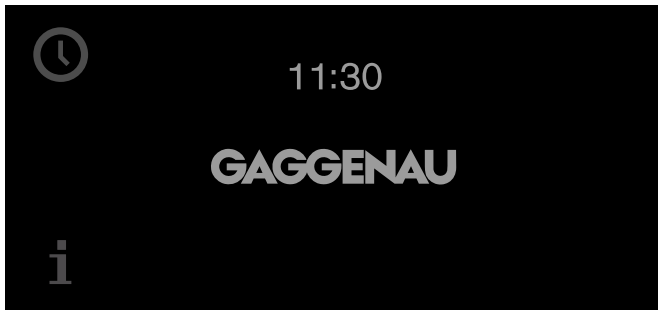
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

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!

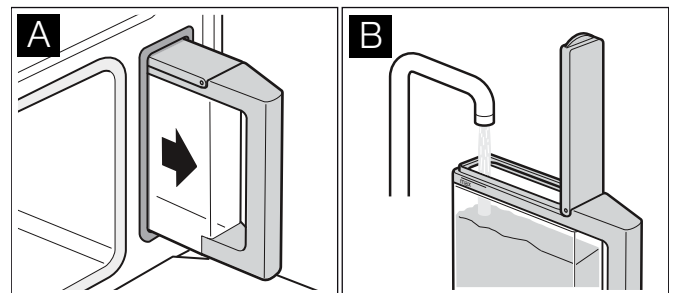
Skador på apparaten vid användning av olämpliga vätskor

- 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.

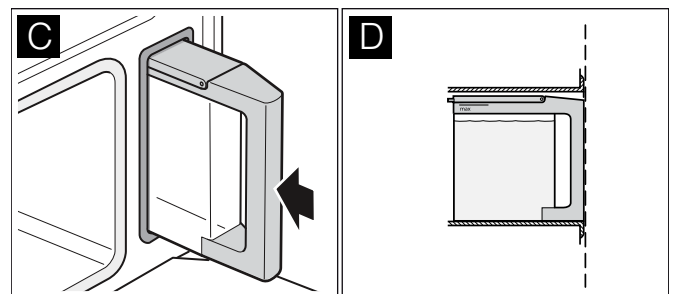
Information om ditt vattenledningsvatten får du hos ditt lokala vattenverk. Vattenhårdheten kan du kontrollera med medföljande testset.

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)

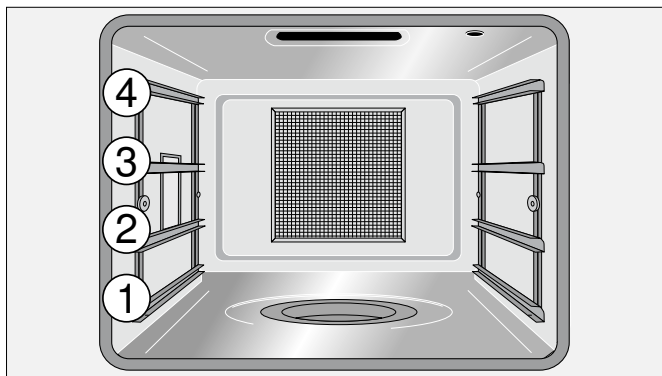


Tanken måste sitta kant i kant med tankfacket (bild D).

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 matlagningskärl i hållinsatsen eller på gallret.
- Skjut inte in tillbehör mellan utdragsskenorna, annars kan de välta.

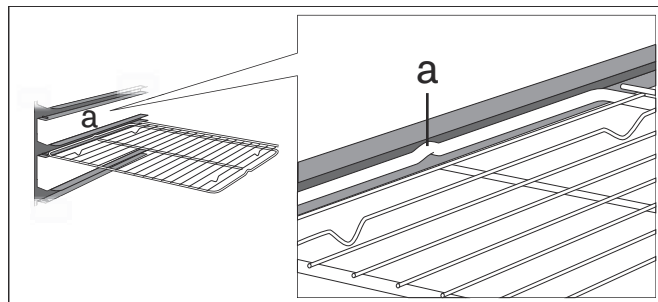
Öppna alltid ugnsluckan ända till anslaget. I detta läge svängs den öppnade ugnsluckan inte tillbaka av sig själv.

Sätta in tillbehör

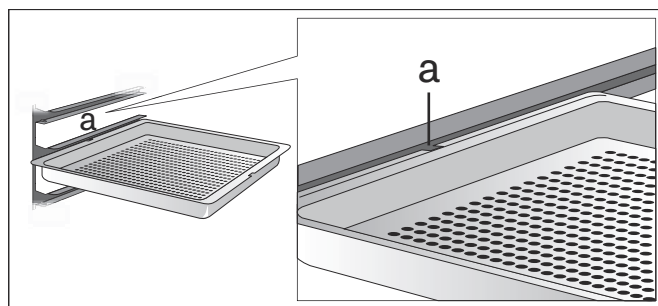
Gallret och den perforerade långpannan har snäpplägen. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera. Du måste lyfta tillbehöret lite när du drar ut.

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 in den perforerade långpannan.



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 tanklockstämningen 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.
- 5 Torka ugnen invändigt med torkprogrammet (se kapitlet Torkprogram) eller låt ugnsluckan vara öppen, tills ugnsutrymmet har torkat fullständigt.

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

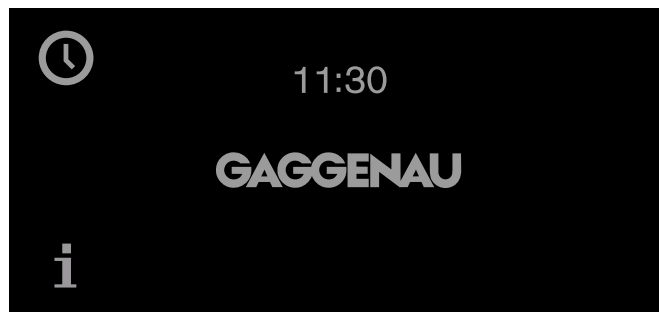
I timer-menyn ställer du in:

-  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 .




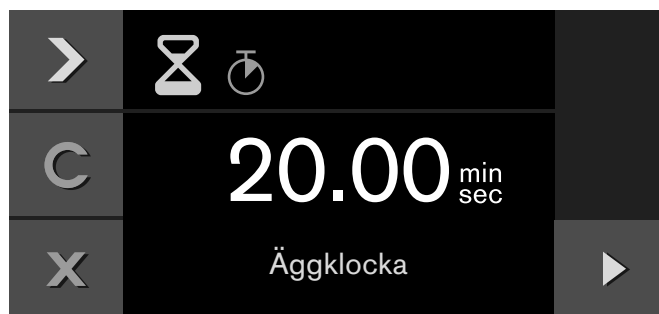
Timermenyn visas i displayen.


Timer

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

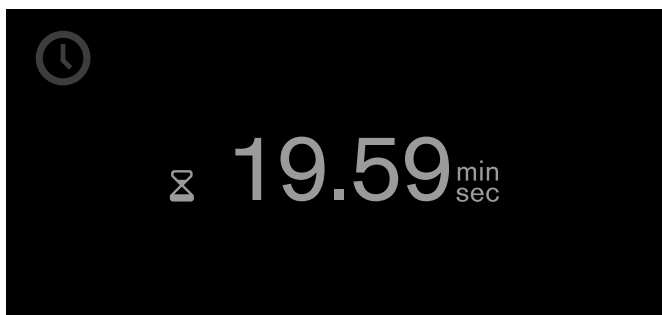
Ställa äggklockan

- 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

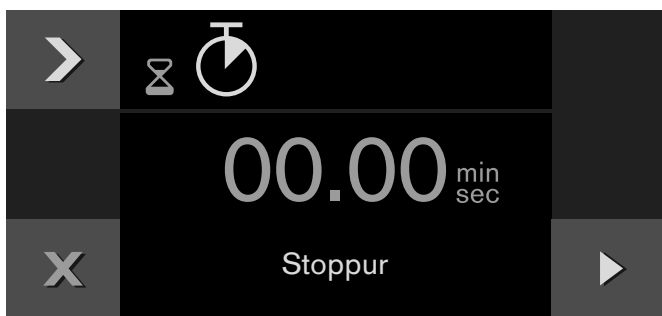
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

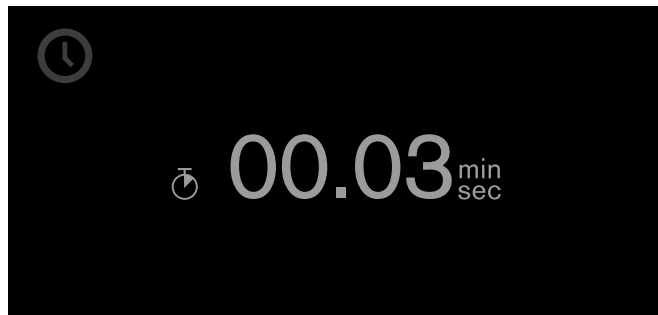
Starta stoppuret

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



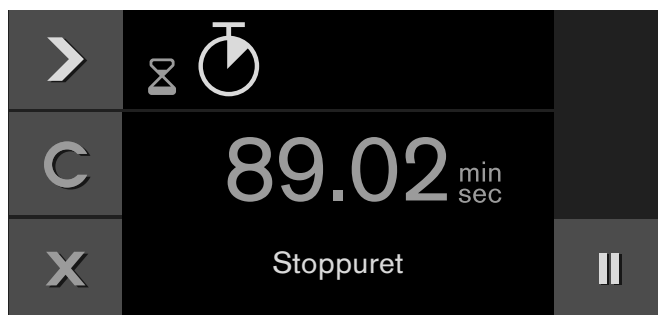
- 3 Starta med ▶.

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.

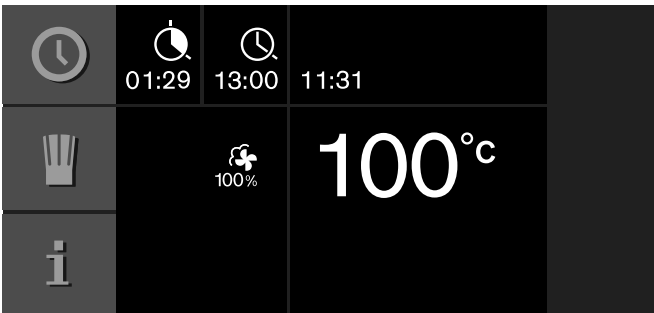
- 1 Berör symbolen ⌚.
- 2 Välj med ➤ funktionen "Tillagningstid" ⌚.

3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

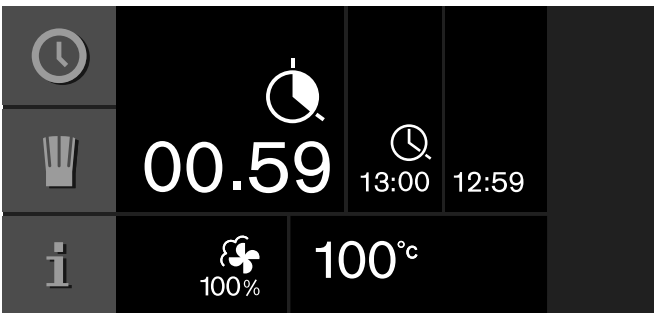




4 Starta med ►.

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




En minut före tillagningstidens slut visas den aktuella tillagningstiden förstorad 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 C. Gå tillbaka till den normala användningen med X.

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 31:
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 knappljud.

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.

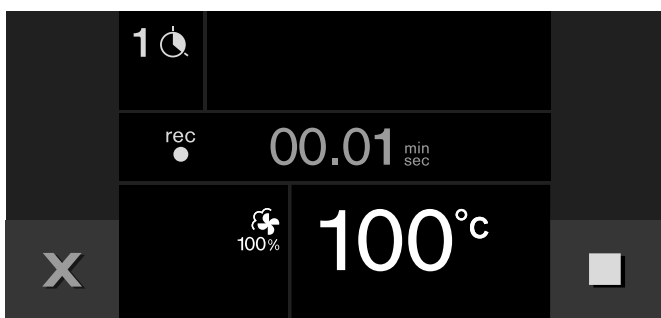
Individuella recept


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).

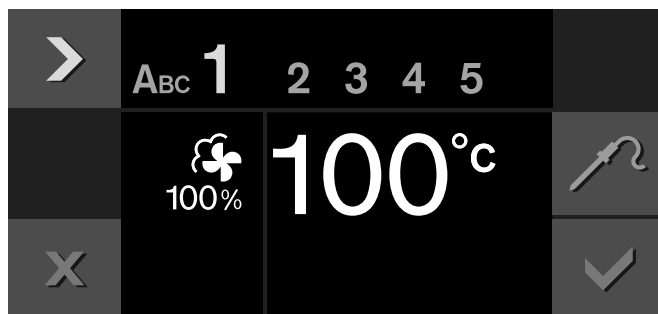
Anvisning





- 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.

Programmera recept




Du kan programmera in och spara upp till 5 tillagningsmoment.

- 1 Vrid funktionsvredet till den ugnsfunktion du vill ha. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet. Du får upp .
- 2 Tryck på .
- 3 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 4 Tryck på .
- 5 Namnge under "ABC" (se kapitlet Namnge).
- 6 Välj första momentet med . Du får upp först inställda ugnsfunktion och temperatur. Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur med vreden.



- 7 Välj tidsfunktionsinställning med .
- 8 Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
- 9 Välj nästa moment med .
- eller -
Tillagningen är klar, avsluta inmatningen.
- 10 Spara med .
- eller -
Avbryt med  och gå ur menyn.

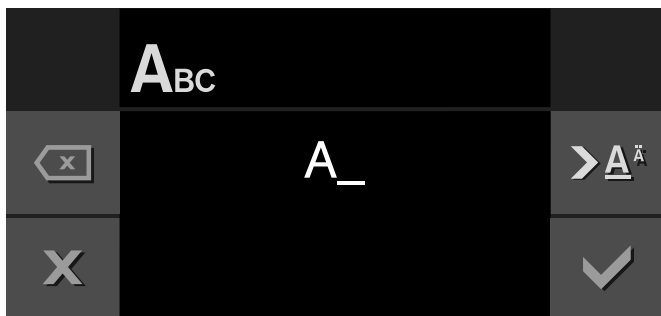
Ange köttemperatur för ett moment:

Välj nästa moment med . Ställ in ugnsfunktion och temperatur. Tryck på . Ställ in den köttemperatur du vill ha och bekräfta med .

Anvisning: Du kan inte ange någon tillagningstid i program med inprogrammerad köttemperatur.

Namnge

- 1 Mata in receptets namn under "ABC"



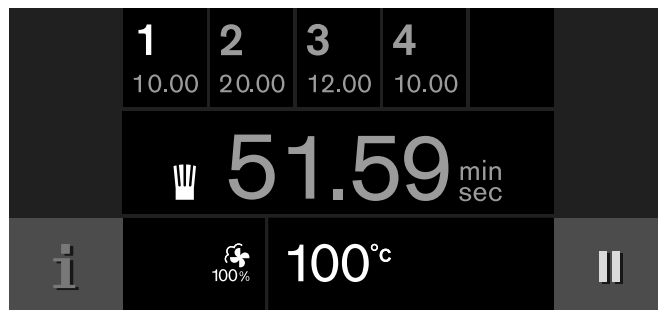
Vred	Välj ut bokstäver Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
>A ^Ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken dubbel tryckning: infoga radbrytning:
>Ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken dubbel tryckning: infoga radbrytning:
<X	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

- Tillagningstiden börjar inte räkna ned förrän enheten nått inställd temperatur.
- Du kan ändra temperatur med vredet under pågående recept. Det påverkar inte sparade recept.

Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

- 1 Vrid funktionsvredet till någon ugnsfunktion. Du får upp .
- 2 Tryck på .
- 3 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 4 Tryck på .
- 5 Välj det moment du vill ha med .
Du får upp inprogrammerad ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. Du kan ändra inställningarna med vredet eller funktionsvredet.
- 6 Spara med .
- eller -
Avbryt med X och gå ur menyn.

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

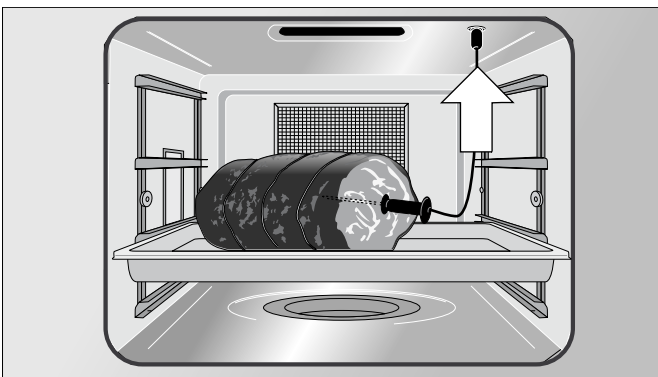
Stick stektermometern i matvaran innan du sätter in matvaran i ugnen.

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.

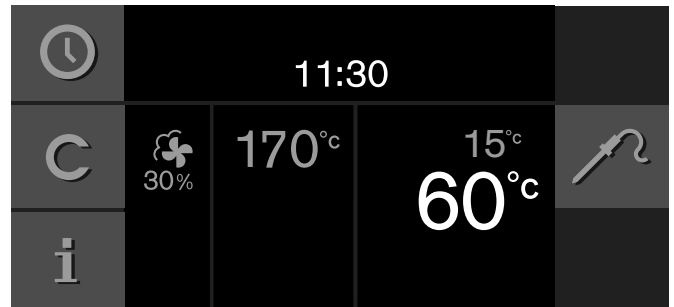
Stick in stektermometern så fullständigt som möjligt.

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




Ställa in kärntemperatur

- 1 Skjut in maträtten i ugnen med stektermometerinstucken. Sätt stektermometern i eluttaget i ugnen och stäng ugnsluckan. Kläm inte in stektermometerens 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

- Mätintervallet är 15-99°C. Enheten visar "--°C" om kötttemperaturen ligger utom intervallet.
- Om du låter köttet ligga kvar en stund efter avslutad tillagning i ugnen, stiger temperaturen i köttet ytterligare lite på grund av restvärmen.
- Om du ställer in både stektermometer och tillagningstidstimer, så slår den programmering som först når inställt värde av enheten.

Ändra inställd kötttemperatur:

Tryck på . Ändra inställd kötttemperatur med vredet, bekräfta med .

Radera inställd kötttemperatur:

Tryck på . Radera inställd kötttemperatur med **C**. Enheten fortsätter tillagningen som vanligt.

Riktvärden för kötttemperatur

Använd bara färska livsmedel, inte djupfrysta. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.

Kritiska livsmedel som fisk och vilt ska vara min. 62 - 70 °C inuti, fågel och köttfärs tom. 80 - 85 °C.

Livsmedel	Riktvärden för kötttemperatur
Nöt	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte	
mycket blodig	45 - 47 °C
blodig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
genomstekt	70 - 75 °C
Nötstek	80 - 85 °C
Fläsk	
Fläskstek	72 - 80 °C
Kotlettrad	
rosa	65 - 70 °C
genomstekt	75 °C
Köttfärslimpa	85 °C
Fläskfilé	65 - 70 °C
Kalv	
Kalvstek, genomstekt	75 - 80 °C
Kalvbringa, fylld	75 - 80 °C
Kalvrygg	
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
Rådjursstek	70 - 75 °C
Hjortryggbiff	65 - 70 °C
Har-, kaninstek	65 - 70 °C
Fågel	
Kyckling	85 °C
Pärhöns	75 - 80 °C
Gås, kalkon, anka	80 - 85 °C

Livsmedel	Riktvärden för kötttemperatur
Ankröst	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Strutsstek	60 - 65 °C
Lamm	
Lammfiol	
rosa	60 - 65 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Lammsadel	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	65 - 75 °C
Får	
Fårfiol	
rosa	70 - 75 °C
genomstekt	80 - 85 °C
Fårsadel	
rosa	70 - 75 °C
genomstekt	80 °C
Fisk	
Filé	62 - 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrin	62 - 65 °C
Övrigt	
Bröd	96 °C
Pastej	72 - 75 °C
Terrin	60 - 70 °C
Gåslever	45 °C

Barnsäkring

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


Anvisning

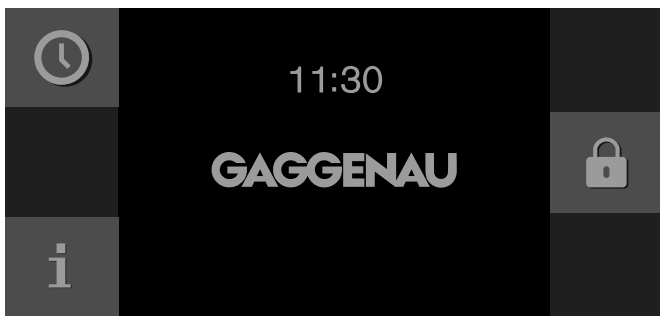
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna (se kap. Grundinställningar).
- Får du strömavbrott när barnspärren är på, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.


Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på **0**.

Tryck på  i minst 6 sekunder.




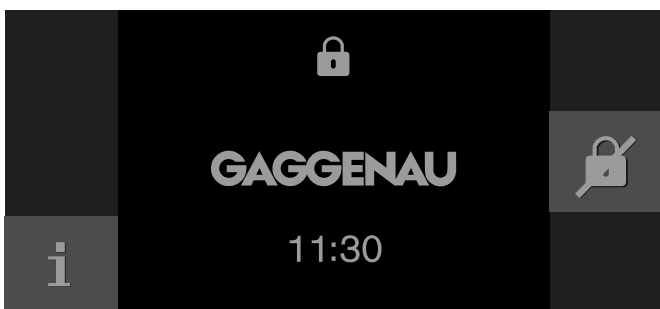
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

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 pekkljud
	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 högtryckstvätt 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 avdunstningskålen 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.

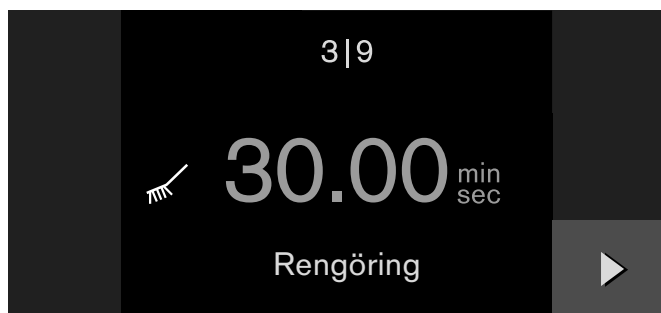
Rengöringsfunktion



Rengöringsfunktionen lossar hårt sittande ugnssmuts och ger smidigare rengöring.

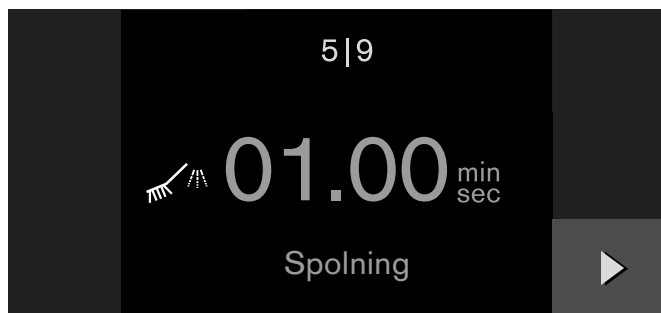
Funktionen består av 1 rengöringsmoment och 2 sköljningar.


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.

Torkprogram




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

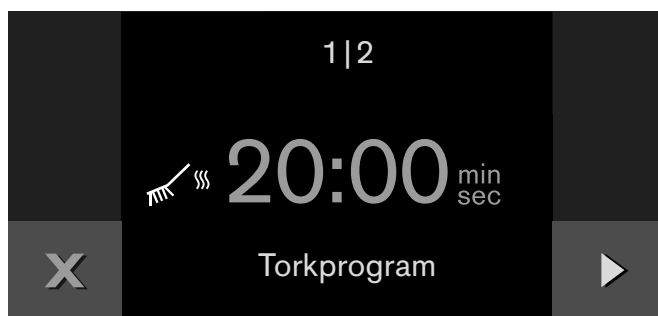
Torkprogrammet tar 20 minuter.


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.

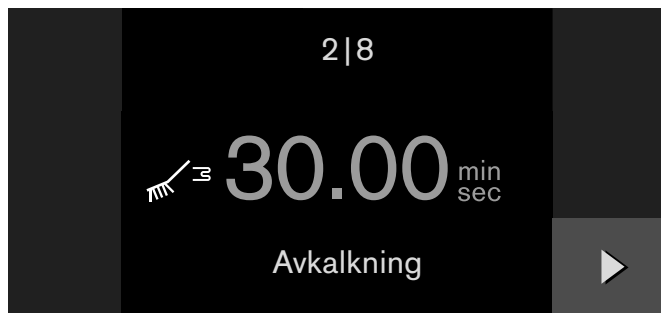
Obs!



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

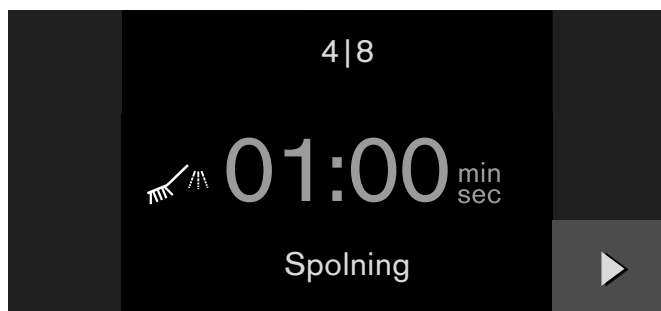
Så här startar du avkalkningsprogrammet


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

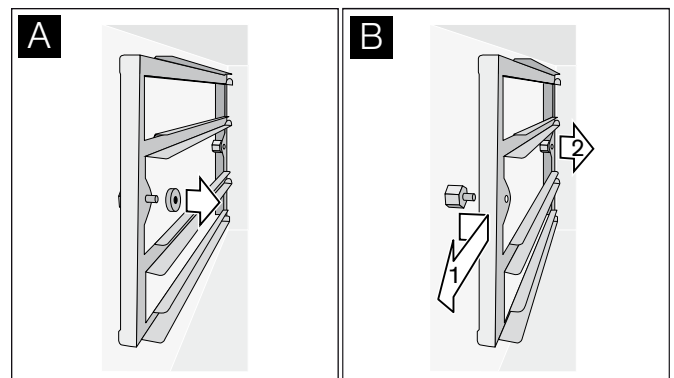
- Avkalkningsprogrammet måste alltid gå klart, du får inte avbryta det.
- Ta bort alla kalkavlagringar ur ugnen innan du använder den.
- Blir avkalkningsprogrammet avbrutet av strömavbrott, så måste du köra om det före nästa användning för att få bort eventuella kalkavlagringar i enheten.

Ta ut 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 tappnen, 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 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
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 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.

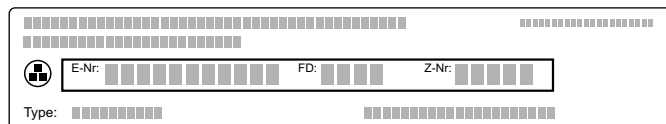
Om lampskyddet i ugnen skadas måste det bytas ut. Lampskydden kan fås hos kundservicen. Ange i så fall din enhets E-nummer och FD-nummer.

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.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr:' followed by a grid, 'FD:' followed by a grid, and 'Z-Nr:' followed by a grid. Below this box is a 'Type:' label followed by a grid. A small icon of a person is on the left side of the label.

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 är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på råvarornas kvalitet och temperatur samt matens vikt och tjocklek.
- Förvärm alltid enheten. Då får du bäst slutresultat. De angivna tillagningstiderna gäller förvärmad enhet. De blir ca 5 minuter längre om du inte förvärmer enheten.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna formar och liknande. Andra formar kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Börja med den kortaste tiden om du inte provat rätten tidigare. Du kan alltid köra på maten lite till, om det behövs.
- Se till så att luckan är öppen så kort tid det går och att du snabbt får in maten.
- Använder du bara en långpanna, sätt in den nedtill på fals 2.
- Använder du det perforerade blecket eller galler utan form, sätt alltid in det operorerade blecket under på första falsen, så smutsar du inte ned ugnsbotten och förångningsskålen.
- Du kan använda upp till 3 falsar samtidigt vid ångning, upptining, jäsning och påvärmning (fals 2, 3 och 4 nedifrån). De tar inte smak av varandra. Så du kan tillaga fisk, grönsaker och efterrätt samtidigt. Angivna tillagningstider kan bli längre vid stora livsmedelsmängder.
- Du kan bara baka på en fals, använd fals 2 nedifrån.
- Maten får inte ha kontakt med ugnsutrymme, fettfilter eller bakvägg.
- Ångugnsluckan måste sluta ordentligt tätt. Så håll tätningarna rena.
- Lägg inte på för mycket på galler och långpannor. Då får du optimal ångcirkulation.
- Låt fettfiltret sitta kvar i enheten vid användning.
- Vill du ånga mat och enheten är varmare än 100°C (om du t.ex. bakat tidigare), låt enheten svalna före ångning. Annars torkar maten ur på grund av den höga temperaturen.

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 spolavspolas i isvatten för att hindra fortsatt tillagning på restvärmen.

Livsmedel	Tillagningskärl	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
Kronärtsskockor, stora	hålinsats	100	100	25 - 35	
Kronärtsskockor, 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
Morötter, i skivor	hålinsats	100	100	10 - 15	
Potatis skalad och fyrdelad	hålinsats	100	100	20 - 35	
Kålrammi, i skivor	hålinsats	100	100	15 - 25	

Livsmedel	Tillagningskärlet	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
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.
Socketärter	hålsats	100	100	10 - 15	

Fisk

- Ångning är ett fettfritt tillagningssätt som inte torkar ur fisk.
- Fisk ska (av hygienskäl) ha en innertemperatur på minst 62-65°C efter tillagning. Det är även perfekt kokpunkt.
- 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 operoforade långpannan nedtill på fals 1, så solar du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Skinnfiléer: lägg fisken med skinnsidan upp, så bevarar du struktur och smak bättre.

Livsmedel	Operoforad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Guldsparid, hel (å 500 g)	operoforad	90 - 100	100	18 - 20	Vill du tillaga den med ryggen upp, ställ den på en halv potatis.
Fiskbullar (å 20 - 40 g)	operoforad	90 - 100	100	4 - 8	Lägg bakplåtspapper i den operoforade långpannan.
Hummer, kokt, skalad, värma på	perforerad	70 - 80	100	10 - 12	
Karp, blå, hel (1,5 kg)	operoforad	90 - 100	100	35 - 45	i lag
Laxfilé (å 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 skalen öppnar sig.
Havslax, hel (800 g)	perforerad	90 - 100	100	18 - 20	
Marulksfilé (å 300 g)	Glasform/galler	180 - 200	100	8 - 10	i fond
Havsabborre, hel (å 400 g)	perforerad	90 - 100	100	12 - 18	

Fisk – lågtemperaturångning

- Ånga på 70 och 90 °C så blir inte fisken överkokt och faller isär så lätt. Det kan vara en fördel framförallt med ömtålig fisk.
- Uppgifterna för de olika fisksorterna gäller filéer.
- Sätt in den operforerade långpannan nedtill på fals 1, så sölär du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Servera på förvämt porslin.


Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Ostron (10 st.)	operforerad	80 - 90	100	2 - 5	i lag
Ciklider (Tilapia) (å 150 g)	perforerad	80 - 90	100	10 - 12	
Guldsparid (å 200 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	
Fiskfilé (å 200 - 300 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	
Fiskterrin	Galler	70 - 80	100	50 - 90	i terrinform Vill du ha bättre koll på tillagningstemperaturen, använd stektermometer (se kap. Stektermometer).
Forell, hel (å 250 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	
Hälleflundra (å 300 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	
Kammusslor (å 15 - 30 g)	operforerad	80 - 90	100	4 - 8	Ju större musslor, desto längre tillagningstid.
Torsk (å 250 g)	perforerad	80 - 90	100	10 - 12	
Red snapper (å 200 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	
Rödfisk (å 120 g)	perforerad	80 - 90	100	10 - 12	
Marulk (å 200 g)	perforerad	80 - 90	100	10 - 15	
Sjötungsrullader, fyllda (å 150 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	
Piggvar (å 300 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	
Havsabborre (å 150 g)	perforerad	80 - 90	100	10 - 12	
Gös (å 250 g)	perforerad	80 - 90	100	12 - 15	







Kött – tillagning vid högre temperaturer

- Kombinerad ånga och varmluft är det optimala tillagningssättet för många köttsorter. Ugnstrymmet är hermetiskt förslutet vid ugnsfunktionen, fukten motverkar uttorkningen hos den vanliga varmluftsfunktionen. Den variabla fuktregleringen ger varje maträtt optimalt ugnsklimat.
- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur och bryntiden. Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du i kap. Stektermometer.
- Ta ut köttet ur kylan 1 timme före tillagning.
- Ska du använda perforerade insatser eller galler, sätt in den operforerade långpannan under. Håll lite vatten i den perforerade långpannan, så bränner det inte fast. Du kan dessutom lägga i grönsaker, kryddor och örter samt hålla i vin, så får du en smaskig såsbas.
- Vill du ha köttet blodigt eller rosa: öppna luckan 5 °C före den kötttemperatur du vill ha och vänta tills köttet når sluttemperatur. Det förhindrar overtillagning och ger köttet rätt vila.
- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 5 min. på galler efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Köttsaftcirkulationen avtar och köttet släpper mindre vätska när du skär upp det.

Livsmedel	Tillagningskärl	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
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	100	30	Skära 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.
		2) 170 - 180	60	30 - 35	
		3) 220	0	10 - 15	
Lammbog, brynt, rosa (1,5 kg)	långpanna	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Rådjurssadel, brynt, rosa (å 500 g)	långpanna	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Oxstek, genomstekt (1,5 kg)	galler	1) 210 - 230	100	15 - 20	Vid tillsats av vätska i långpannan räcker det med 30% ånga.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Rostbiff, brynt, rosa (1 kg)	långpanna	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Fläskstek (hals eller bog) (1,5 kg)	galler	1) 220 - 230	100	20	Vid tillsats av vätska i långpannan räcker det med 30% ånga.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Korv, upphettad, värms upp	långpanna	85 - 90	100	10 - 20	t.ex. tysk korv: lyoner eller vit kokkorv

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. Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du i kap. Stektermometer.
- 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 köttssaften från att rinna ut och den typiska steksmaken.
- Krydda försiktigt: den långsamma tillagningen av köttet förstärker smakerna.
- Framförallt vilt och hästkött får mer egensmak av lågtemperaturtillagning än vid klassisk tillagning.
- Använd ugnsfunktionen Lågtemperaturtillagning . Det håller kvar fukten från maten i ugnen, så att den inte torkar ur.
- 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 förvämt porslin.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkingar
Ankbröst, rosa (å 350 g)	operforerad	70 - 80		40 - 60	Du kan knapersteka skinnsidan hastigt i panna efter tillagning
Entrecôte, rosa (å 350 g)	operforerad	70 - 80		40 - 70	
Lammfiol, benfri, upp- bunden, rosa (1,5 kg)	operforerad	70 - 80		180 - 240	vänd i olja med vitlök och örter före tillagning
Nötbiffar, rosa (å 175 g)	operforerad	70 - 80		30 - 60	
Rostbiff, rosa (1 - 1,5 kg)	operforerad	70 - 80		150 - 210	skiva och servera med béchamelsås
Fläskmedaljonger, genom- stekta (å 70 g)	operforerad	80		50 - 70	

Fågel

- Kombifunktionens fuktighet motverkar uttorkning, jätte viktigt när du tillagar fågel. Den höga temperaturen gör samtidigt ytan knaprig och brun. Den heta ångan har dubbelt så hög värmeöverföringsförmåga som vanlig varmluft och tränger in överallt i det du tillagar. Så kyckling blir brun och knaprig runtom, men bröstköttet är ändå mört och saftigt.
- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur. Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Sätt den inte i mitten (tomrum), utan mellan buk och lår. Flera anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. Stektermometer.
- Använder du bara kryddor och lite resp. ingen olja, så blir skinnet knaprigare.

Livsmedel	Tillagningskärl	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 anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Basmatiris (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	15 - 20	
Couscous (250 g + 2,5 dl vatten)	operforerad	100	100	5 - 10	
Kroppkakor (à 90 g)	perforerad/ operforerad	95 - 100	100	20 - 25	
Långkornigt ris, (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	20 - 25	
Råris (250 g + 3,75 dl vatten)	operforerad	100	100	25 - 35	
Gröna linser (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	25 - 35	
Vita bönor, blötlagda (250 g + 1 l vatten)	operforerad	100	100	55 - 65	

Desserter

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Crème brûlée (à 130 g)	operforerad	90	100	40 - 45	Suffléformar, täck med värmetålig plastfolie.
Ty. Dampfnudeln/ Germknödel (à 100 g)	operforerad	100	100	20 - 30	Jäs dina Dampfnudeln 30 min. före ångning (se kap. Jäsning).
Flan/crème caramel (à 130 g)	perforerad	90 - 95	100	30 - 35	Suffléformar, täck med värmetålig plastfolie.
Kompott	operforerad	100	100	15 - 25	t.ex. äpplen, päron, rabarber Recepttips: tillsätt socker, vaniljsocker, kanel eller citronsaft.
Risgrynsgröt (250 g ris + 6,25 dl mjölk)	operforerad	100	100	35 - 45	Recepttips: tillsätt frukt, socker eller kanel.
Söt pudding	operforerad	180 - 200	0 / 60	20 - 40	t.ex. mannagryn, kvarg eller färdig risgrynsgröt

Övrigt

Livsmedel	Operererad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficering (t.ex. nappflaskor, marmeladburkar)	Galler	100	100	20 - 25	
Torkning av frukt och grönt	perforerad	80 - 100	0	180 - 300	t.ex. tomat, svamp, zucchini, äpplen, päron etc. i tunna skivor
Ägg, stl M, (5 st.)	perforerad	100	100	8 - 15	
Äggstanning (500 g)	Glasform, galler	90	80 - 100	25 - 30	Täck med värmetålig plastfolie.
Gnocchi	operererad	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	operererad	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Sufflé	Suffléformar, galler	180 - 200	60	12 - 20	
Smälta choklad	värmetålig bunke, galler	100	100	5 - 8	Täck med värmetålig plastfolie.


Bakverk

- 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 jästdeg 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	Tillagningskärl	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	


Livsmedel	Tillagningskäril	Temperatur i °C	Ånga i %	Tillagningstid i min.	Kommentar
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

- Kombiångugnen 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 operforerade blecket. Det förlänger angivna tider.


Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Baguetter, småfranska (frusna)	Galler	140	10 - 15	
Baguetter, småfranska (gårdagens)	Galler	180	5 - 8	
Steka, skivat (å 150 g)	operforerad	120	12 - 15	Lägg fingertjocka skivor utan överlappning, håll över sås i långpannan så blir det saftigare.
Grönsaker	Tallrik, galler	90 - 100	8 - 10	
Pizza, tunn	Galler	180	10 - 12	
Pizza, tjock	Galler	180	12 - 14	
Stärkelserika tillbehör	Tallrik, galler	120	7 - 8	t.ex. pasta, potatis, ris; bakad och friterad mat som pommes frites och kroketter ingår inte
Tallriksupplägg	Tallrik, galler	120	8 - 15	

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

Konservering

- Du kan smidigt konservera frukt och grönt i ångugnen.
- Konservera livsmedlen så snabbt som möjligt efter inköp eller skörd. Längre lagring ger mindre vitamininnehåll och kan leda till jäsning.
- Använd bara frukt och grönsaker utan skador.
- Ångugnen är inte avsedd för köttkonservering.
- Kontrollera och rengör konservburkar, gummiringar, klammor och fjädrar ordentligt.
- Desinficera de diskade glasburkarna före konserveringen genom att sätta in dem i ångugnen på 100°C och 100% fuktighet i 20-25 minuter.
- Ställ glasburkarna i den perforerade långpannan. De får inte komma i kontakt med varandra.
- Öppna ugnsluckan när tillagningstiden går ut. Vänta tills glasburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt, grönsaker (i förslutna 0,75 l-burkar)	perforerad	100	100	35 - 40	
Böner, ärtor (i förslutna 0,75 l-burkar)	perforerad	100	100	120	

Safta (bär)

- I ångugnen kan du safta bär och frukt både bekvämt och rent.
- Håll 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 %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt och bär	perforerad + operforerad	100	100	60 - 120	

Yoghurt-beredning

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

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Yoghurtsats (i förslutna glasburkar)	operforerad	40 - 45	100	300 - 360	Recepttips: smaksätt yoghurt-satsen med fruktpuré, marmelad, honung, vanilj eller choklad, förläng beredningstiden, om det behövs.

Beredning av skrymmande matvaror

- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken.
- Lossa de räfflade muttrarna fram till på gallren och dra ur dem framåt.
- Lägg gallret direkt på ugnsbotten och ställ maten eller stekgrytan på gallret. Ställ inte maten eller stekgrytan direkt på ugnsbotten.

Akrylamid i livsmedel

Vilka maträtter berörs?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, småfranska, bröd, konditorivaror av mördeg (kex, olika slags pepparkakor).

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Varmluft max. 180°C.
Småkakor	Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid. Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager.
Ugns-Pommes frites	Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

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

GAGGENAU



9000913019 sv (970328)