

**BS 470/471**

**BS 474/475**

**BS 484/485**

Kombiângugn

## Innehållsförteckning

<b>Avsedd användning</b>	<b>4</b>
<b>Viktiga säkerhetsanvisningar</b>	<b>5</b>
<b>Skadeorsaker</b>	<b>6</b>
<b>Återvinning</b>	<b>6</b>
Spara effekt	6
Återvinning	6
<b>Lär känna din apparat</b>	<b>7</b>
Ångugn	7
Display och kontroller	8
Symboler	8
Färger och visning	9
Automatisk lucköppning	9
Ytterligare information <b>i</b> och <b>i</b> <sup>®</sup>	9
Kylfläkt	9
Funktionsväljarens lägen	10
Tillbehör	11
Installationstillbehör	11
Specialtillbehör	12
<b>Före första användning</b>	<b>12</b>
Välja språk	12
Ställa in tidvisningen	13
Ställa klockan	13
Ställa in datumvisning	13
Ställa in datum	13
Ställa in temperaturformat	13
Ställa in vattenfilter	14
Ställa in vattenhårdhet	14
Första driftsättningen klar	14
Kalibrering	14
Rengöra luckglaset	15
Rengöra tillbehör	15
<b>Vattenfilter</b>	<b>15</b>
Köra med eller utan vattenfilter	15
Vattenfilterbyte	15
<b>Starta enheten</b>	<b>16</b>
Standby	16
Slå på enheten	16
<b>Användning av apparaten</b>	<b>16</b>
Ugnens insida	16
Sätta in tillbehör	16
Påslagning	17
Ångtillförsel	17
Ångsläckning	17
Efter varje användning	17
Säkerhetsavstängning	17

<b>Timerfunktioner</b>	<b>18</b>
Öppna timermenyn	18
Timer	18
Stoppur	18
Tillagningstid	19
Avstängningstid	20
<b>Långtids-timer</b>	<b>20</b>
Ställa in långtidstimern	20
<b>Individuella recept</b>	<b>21</b>
Skapa recept	21
Programmera recept	21
Namnge	22
Starta recept	22
Ändra recept	22
Radera recept	22
<b>Stektermometer</b>	<b>23</b>
Stick in kötttermometern	23
Ställa in kärntemperatur	24
Riktvärden för kötttemperatur	24
<b>Barnsäkring</b>	<b>25</b>
Aktivera barnsäkringen	25
Slå av barnsäkringen	25
<b>Grundinställningar</b>	<b>26</b>
<b>Rengöring och skötsel</b>	<b>28</b>
Rengöringsmedel	28
Rengöringsprogram	29
Torkprogram	31
Avkalkningsprogram	31
<b>Felsökning</b>	<b>33</b>
Strömavbrott	34
Demo-läge	34
Byta ugnslampa	34
<b>Service</b>	<b>34</b>
E- och FD-nummer	34

<b>Tabeller och tips</b>	<b>35</b>
Grönsaker	35
Fisk	36
Fisk – lågtemperaturångning	37
Kött – tillagning vid högre temperaturer	38
Kött/fågel – lågtemperaturångning	39
Fågel	39
Sousvide-tillagning	40
Grillning	43
Tillbehör	44
Desserter	44
Övrigt	45
Bakverk	45
Jäsning	46
Uppvärmning	47
Upptining	47
Konservering	48
Safta (bär)	48
Yoghurt-beredning	49
Beredning av skrymmande matvaror	49
Akrylamid i livsmedel	49

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:

**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** och onlineshop:

**[www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)**

## **⚠ Avsedd användning**

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

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

Kontrollera enheten efter 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.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

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

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

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

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

# ⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

## 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 skållning!

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

## Risk för stötar!

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

---

## Skadeorsaker

---

### Obs!

- Ställ ingenting direkt på ugnens botten. Botta inte ugnen med aluminiumfolie. Värmeackumulering kan skada enheten.  
Ugnens botten måste alltid vara fri. Ställ alltid matlagningsskål i hållinsatsen eller på gallret.
- Folie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset. Det kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.
- För hårt ledningsvatten rekommenderar vi att använda ett avkalkningssystem. Information om ditt vattenledningsvatten kan du få du hos ditt lokala vattenverk.
- Formarna måste vara värme- och ångbeständiga. Silikonbakformor passar inte för kombifunktion med ånga.
- Använd endast originaltillbehör i ugnen. Rostande material (t.ex. serveringsbrickor, bestick) kan också orsaka korrosion i ugnen.
- Använd bara original smådetaljer (t. ex. räfflade muttrar). Om du har tappat bort smådetaljer, efterbeställ dem hos vår reservdels-service.
- 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. kötträtter i saltlake) innehåller klorider och syror. Sådana matvaror angriper ytor av ädelstål. Avlägsna alltid matrester medetsamma.
- Fruktsaft kan orsaka fläckar inuti ugnen. Avlägsna fruktsaften omedelbart och eftertorka med en fuktig och en torr trasa.
- 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.

---

## 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 tillagningprocessen.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformor. 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 bakformor 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.



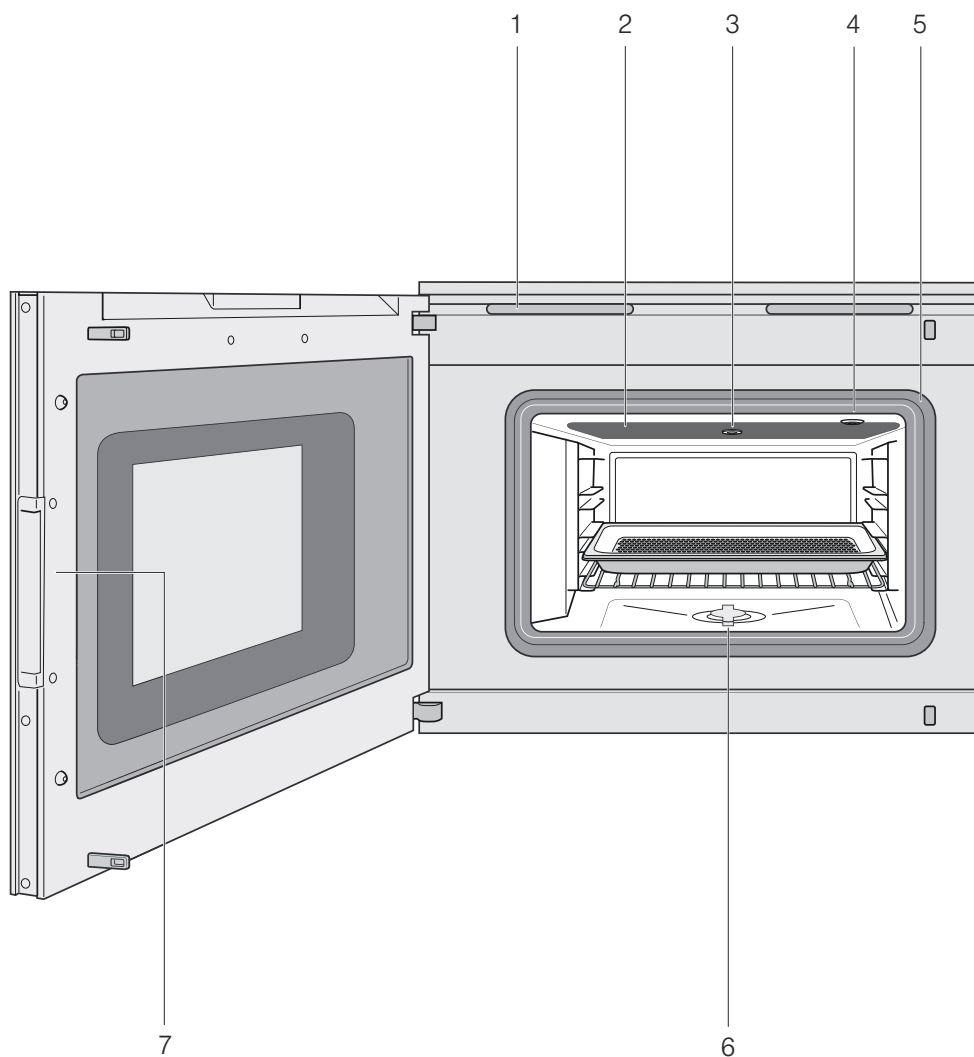
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



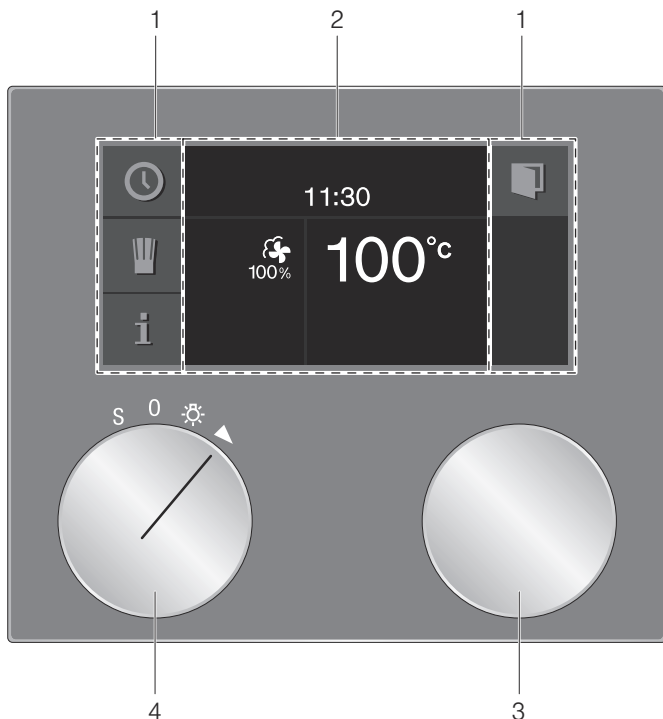
- |   |  |
|---|--|
| 1 | Ventilationsöppningar                              |
| 2 | Glaskeramik-grillyta                               |
| 3 | Anslutning för rengörings- eller avkalkningspatron |
| 4 | Uttag för stektermometer                           |
| 5 | Lucktätningen                                      |
| 6 | Avloppssil   |
| 7 | Handtag  |

## Display och kontroller

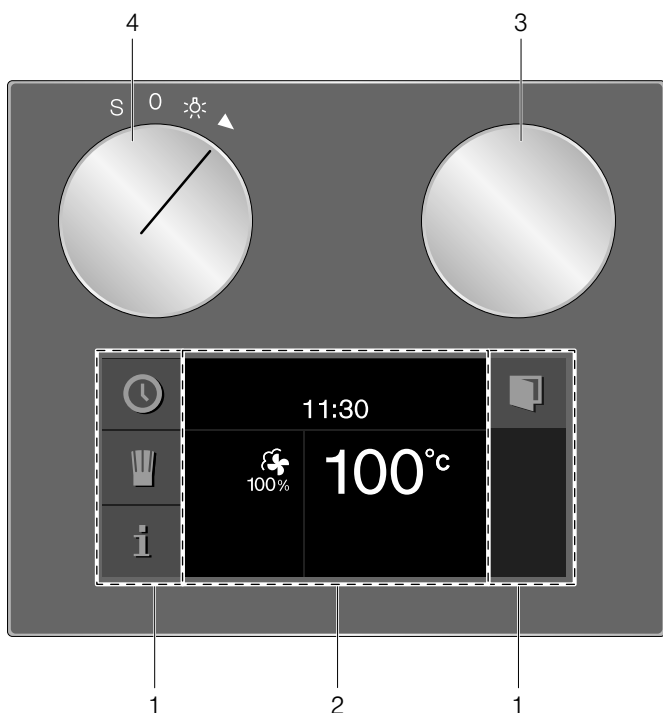
Denna anvisning gäller för olika versioner av apparaten. Hos de olika apparattyperna kan det finnas avvikelser i detaljerna.

Betjäningen är densamma hos alla versioner av apparaten.

### Manöverelement upptill på apparaten



### Manöverelement nertill på apparaten



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
📄	Öppna luckan
i	Öppna Ytterligare information
⤴	Uppvärmning med statusvisning
🍷	Hämta individuella recept
rec	Skapa meny
↘	Ändra inställningar
>A*	Namnge
⌫	Radera bokstäver
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstimern
🔧	Demo-läge
🌡	Stektermometer
🌀	Ångtillförsel
🌀	Starta ångkondensering
🌀	Avbryta ångkondensering



## Färger och visning

### Färger

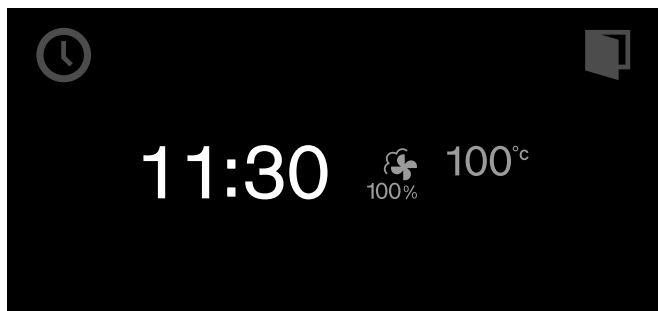
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

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.



## Automatisk lucköppning


Tryck på  så åker luckan på enheten upp så att du kan öppna den helt med sidohandtaget.

Den automatiska lucköppningen fungerar inte om barnsäkringen är aktiverad eller vid strömavbrott. Du kan öppna luckan manuellt med sidohandtaget.

## Ytterligare information i och i<sup>®</sup>

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<sup>®</sup>** 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

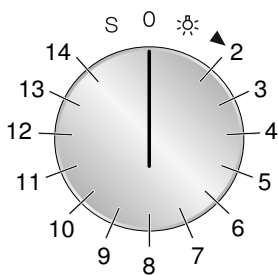
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.












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 ångugnens ventilationsöppningar. Annars kan enheten bli överhettad.

## Funktionsväljarens lägen



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nollläge		
☀	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 vetebröd och bröd. Kombinerar varmluft och ånga. Hävning, degjäsning: 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	 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	 Lågtemperaturlagning	30 - 90 °C Temperaturförslag 70 °C	Lågtemperaturlagning av kött. Skonsam, långsam tillagning som ger mycket mörkt slutresultat.
8	 Sousvide-tillagning	50 - 95 °C Temperaturförslag 60 °C	Vakuumbakning på låg temperatur 50 - 95 °C och 100% ånga: passar för kött, fisk, grönsaker och desserter. Maten blir vakuumbakad i en särskild, värmetålig kokpåse. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.
9	 Plan grill + varmluft	30 - 230 °C Temperaturförslag 230 °C	För grönsaks- och räkspett.
10	 Plan grill	30 - 230 °C Temperaturförslag 230 °C	För grillade grönsaker, bränna av (t.ex. kakor med maräng) samt gratinering av varma smörgåsar.
11	 Plan grill läge 1 + fuktighet	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Grillfunktion med fuktighet: för pajer och gratänger.
12	 Plan grill läge 2 + fuktighet	30 - 230 °C Temperaturförslag 170 °C	Grillfunktion med fuktighet: för fyllda grönsaker. Högre grilleffekt.

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

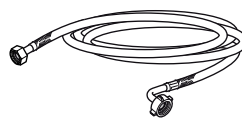
Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
13	* ⦿ Uppptining	40 - 60°C Temperaturförslag 45°C	För grönsaker, kött, fisk och frukt. Fukten gör att värmen fördelas skonsamt över maten. Maten torkar inte ut och tappar inte formen.
14	☺ Värma på	60 - 180°C Temperaturförslag 120°C	För mat och bakverk. Maten får en skonsam uppvärmning. Ångan gör att maten inte blir torr. Värmer på tallriksupplägg på 120°C, bakverk på 180°C.
S	🔧 Grundinställningar		Du kan anpassa din enhet individuellt i grundinställningarna.
	🧼 Rengöringsprogram		Rengöringsprogrammet får bort hårt sittande smuts i ugnsutrymmet.
	🧼🌀 Torkprogram:		Torkprogrammet torkar ur ugnen efter ångning eller rengöring.
	🧼🔄 Avkalkningsprogram		Avkalkningsprogrammet lossar kalkavlagringar i ugnen.
	🌀 Vattenfilterbyte		Vattenfilterbyte på installerad avkalkningsenhet.
	⚠️🔄 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:



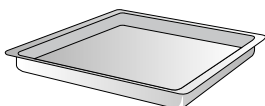
Vattenslang, 3 m

Avloppsvattenslang, 3 m



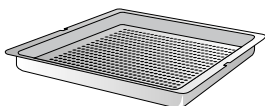
### Galler

för matkäril, kak- och puddingformar och för stek



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

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



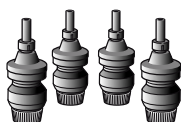
### Hållinsats av ädelstål, GN 2/3, 40 mm djup

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



### Stektermometer

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



### Sats med

4 rengöringspatroner

## Installationstillbehör

BA 476 310 Handtag, ädelstål för BS 470/471/474/475

BA 478 310 Handtag, ädelstål för BS 484/485

GF 111 100 Avkalkningssystem (Filterhuvud med filterpatron för första installationen)

GF 121 110 Filterpatron till avkalkningssystem

GZ 010 011 Förlängning av till- och avloppsslangen, 2m

## Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

- CL S10 040 Sats med 4 rengöringspatroner
- CL S20 040 Sats med 4 avkalkningspatroner
- 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 Hålsats av ädelstål GN 1/3, 40 mm djup, 1,5 l
- GN 124 230 Hålsats av ädelstål GN 2/3, 40 mm djup, 3 l
- GN 144 130 Insats GN 1/3, släppa lätt-beläggning, operforerad, 40 mm djup, 1,5 l
- GN 144 230 Insats GN 2/3, släppa lätt-beläggning, operforerad, 40 mm djup, 3 l
- GN 154 130 Insats GN 1/3, släppa lätt-beläggning, perforerad, 40 mm djup, 1,5 l
- GN 154 230 Insats GN 2/3, släppa lätt-beläggning, perforerad, 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

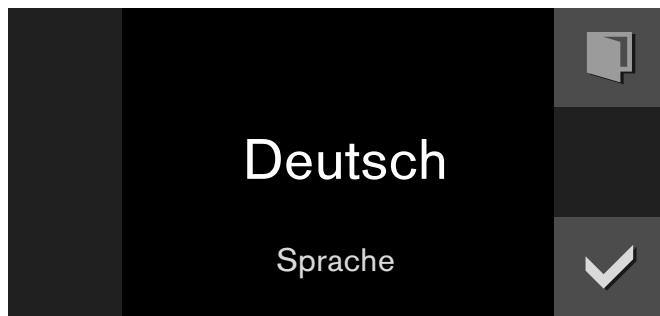
### Anvisning

- 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 ✓.

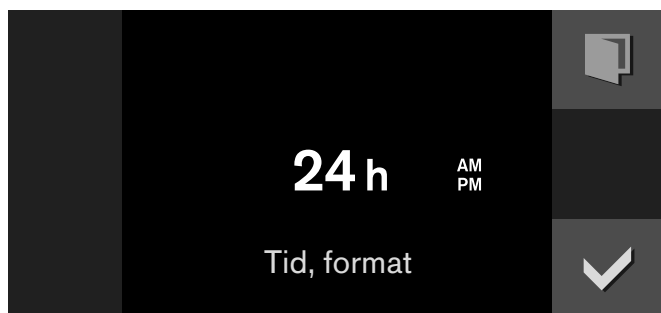


**Anvisning:** Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder.

## Ställa in tidvisningen

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

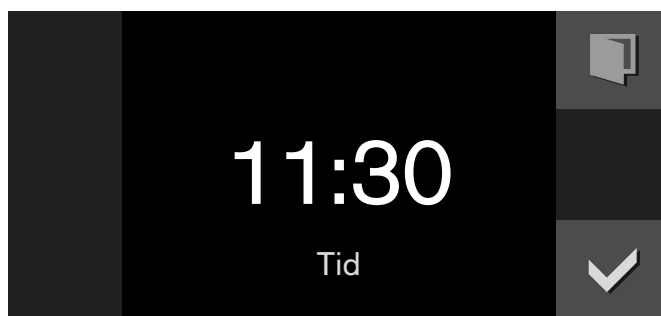
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



## Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

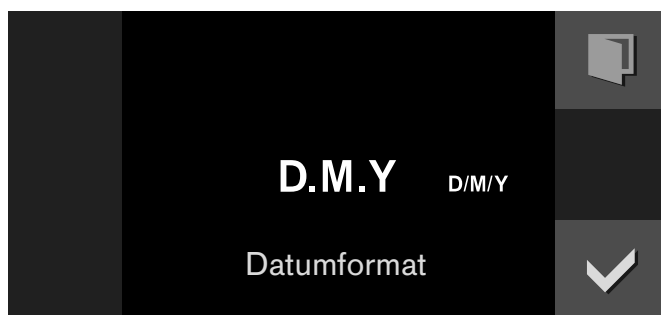
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



## 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.

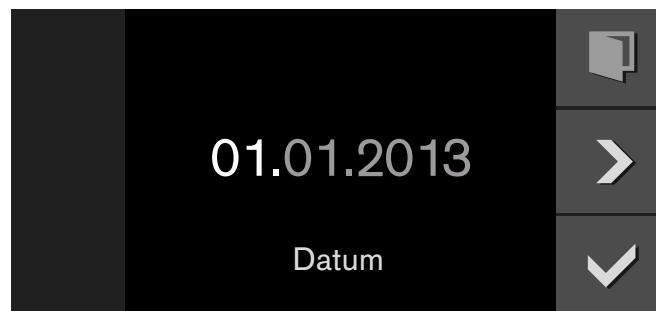
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



## Ställa in datum

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

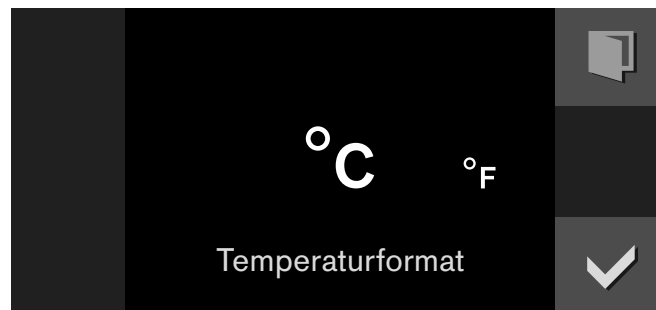
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med >.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med >.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



## 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 ✓.

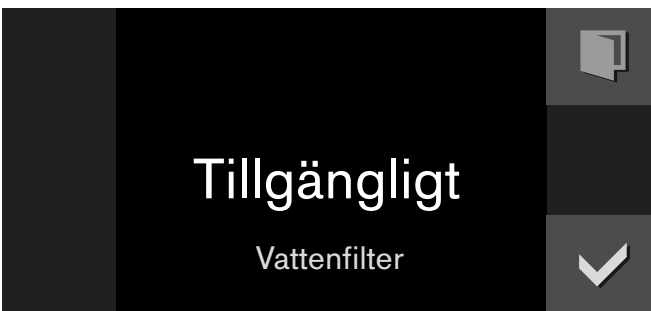


## Ställa in vattenfilter

I displayen visas "Vattenfilter". "Tillgängligt" är förinställt.

Om vattenhårddheten överstiger 7° dH resp. karbonathårddheten 5° dH, rekommenderar vi användning av avkalkningssystemet GF 111 100.

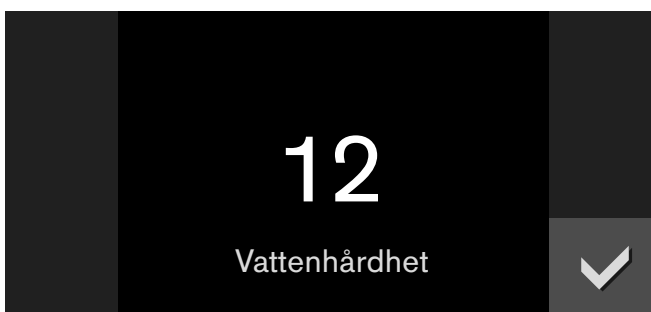
- 1 Välj med vredet "Tillgängligt" (med vattenfilter) eller "Inte tillgängligt" (utan vattenfilter)
- 2 Bekräfta med ✓.
- 3 Om du har valt vattenfilter "Tillgängligt" : I displayen indikeras "Vattenfilter-kapacitet".
- 4 Välj det insatta vattenfiltrets kapacitet med vredet (mellan 100 - 9000 liter). Beakta anvisningarna, som medföljer vattenfiltret.
- 5 Bekräfta med ✓.



## Ställa in vattenhårddhet

I displayen visas "vattenhårddhet".

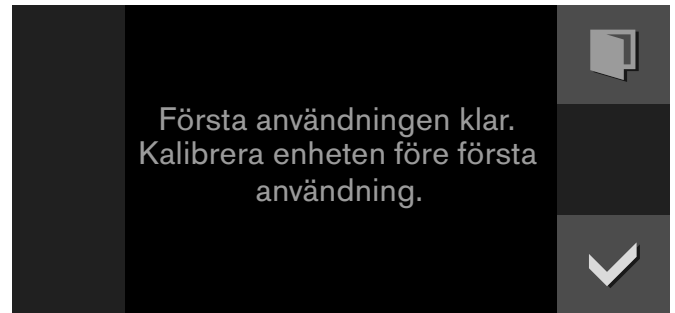
- 1 Kontrollera ledningsvattnet med medföljande karbonhårddhetstest: Fyll mätröret med kranvatten upp till 5 ml-markeringen.
- 2 Tillsätt indikatorlösning droppvis, tills färgen skiftar om från violett till gult.  
**Viktigt:** Räkna dropparna efter vart och sväng försiktigt på mätröret efter varje droppe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

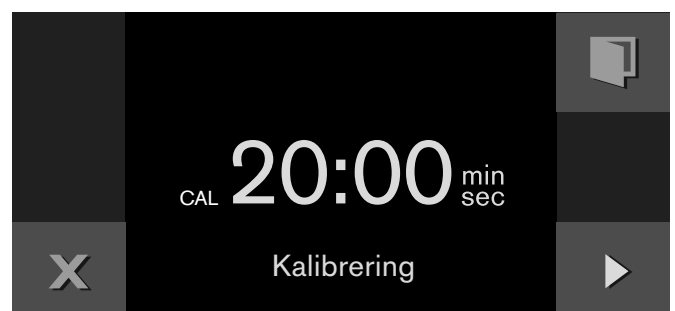
## Kalibrering

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.

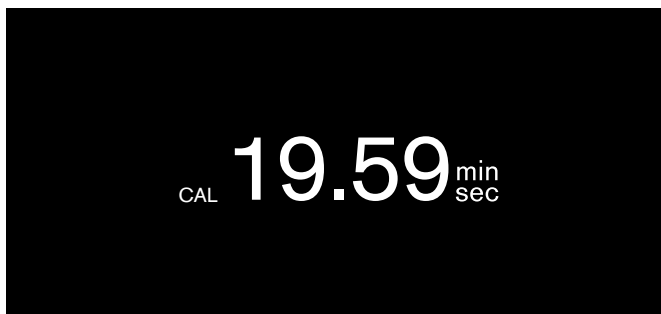
Det är viktigt att enheten ångar vid 100°C utan avbrott i 20 minuter. Öppna inte ugnsluckan under denna tid.

### 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 Rym ut samtliga tillbehör ur ugnen och berör ✓.
  - 7 Tidsindikeringen visar att det tar 20:00 minuter. Starta kalibreringen med ►.



Kalibreringen startar. Tidsförloppet visas på displayen.



**Anvisning:** Avbryt inte kalibreringen. Vrid intefunktionsväljaren. 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.

---

## Vattenfilter

---

### Köra med eller utan vattenfilter

Du kan använda apparaten med eller utan vattenfilter.

Om vattenhårdheten överstiger 7° dH resp. karbonathårdheten 5° dH, rekommenderar vi att använda avkalkningssystemet GF 111 100.

### Vattenfilterbyte

Filterpatroner måste bytas regelbundet. Passande filterpatroner får du hos kundservicen eller i e-Shopen (beställnummer GF 121 110).

Filtrets kapacitet beror på hur mycket apparaten används och på regionens vattenhårdhet. Ett meddelande i displayen påminner om att filtret inom kort ska bytas. Oberoende av den vattenmängd som filtrerats måste filtret bytas senast efter 12 månader.

- 1 Ställ funktionsväljaren på **S**. Välj "Byta vattenfilter" med vredet.
- 2 Symbolen ☉ indikeras. Bekräfta med ✓.
- 3 Byta vattenfilter. Följ anvisningarna till filterbytet, som medföljer filterpatronen. Bekräfta med ✓.
- 4 I displayen visas "Välj vattenfilter-kapacitet". Bekräfta med ✓.
- 5 Välj det insatta vattenfiltrets kapacitet med vredet (mellan 100 - 9000 liter). Bekräfta med ✓.

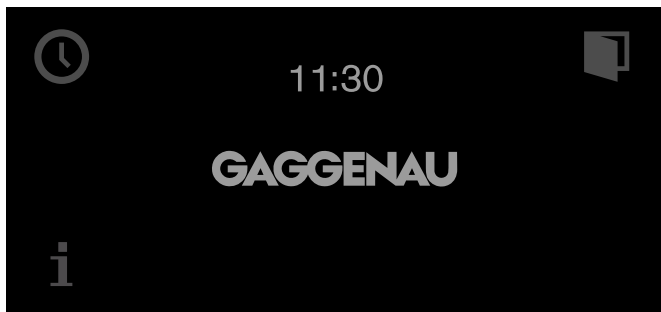
Vattenfilterbyte är klart. Berör symbolen ✓. Apparaten är driftklar.

## 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 reducerad.



#### 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

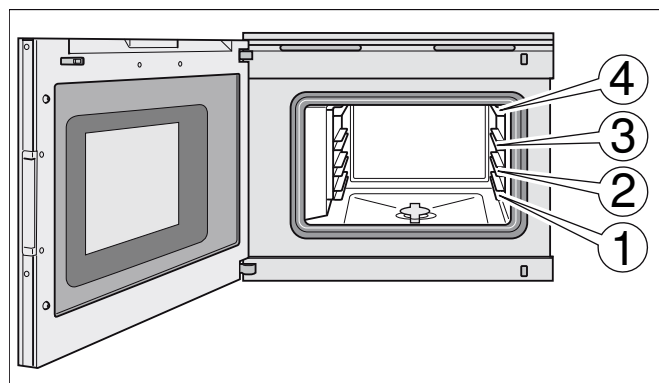
- Om "Standbyindikering = av" i grundinställningarna, så måste du vrida på funktionsvredet för att gå ur standbyläget.
- Du får upp standbyindikeringen igen om du inte gör någon inställning på ett tag efter att du slagit på.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.

## Användning av apparaten

### Ugnens insida

Ugnen har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

**Anvisning:** Du kan använda upp till 3 falsar samtidigt vid ångning, upptining, jäsning och påvärmning (fals 2, 3 och 4). Du kan bara baka på en fals, använd fals 2 (eller fals 1 för höga ugnformar).



#### Obs!

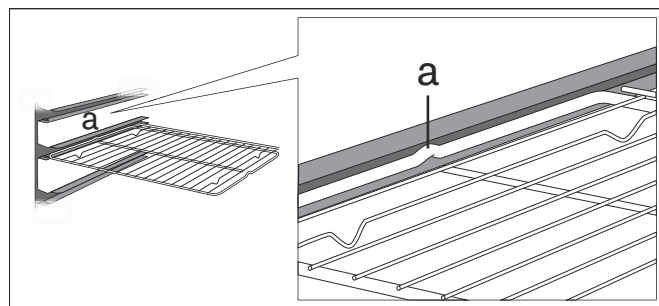
- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten. Håll ugnsbotten ren. Ställ alltid formar i den perforerade långpannan eller på gallret.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta.

### Sätta in tillbehör

Gallret och den perforerade långpannan har snäpplägen. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippar 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.

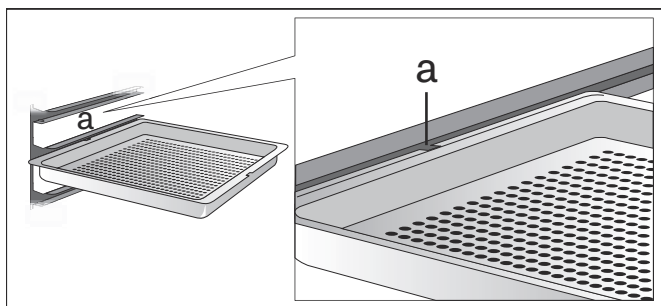
Tänk på följande när du sätter in gallret:

- 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 den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet. Du får upp vald ugnsfunktion och temperaturförslag på displayen.
- 2 Ändra temperatur, om du vill: ställ in den temperatur du vill ha med vredet.

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

### Anvisning

- Ugnsbelysningen är av vid temperaturer under 70°C.
- Ugnsbelysningen är av vid ugnsfunktionen Sousvide-tillagning.
- Inställd temperatur ligger kvar om du byter ugnsfunktion. Du får inte upp temperaturförslaget förrän du slår på.

### Slå av:



Vrid funktionsvredet till 0.

## Ångtillförsel

Vid ångtillförseln tillsätts ånga i ugnen planerligt och exakt. Du kan t. ex. baka bröd och bullar med lagom doserad fukt.

Ångtillförseln fungerar bara vid dessa funktioner:

- Varmluft + 30% ånga
- Varmluft + 0% ånga
- Hel grill + varmluft
- Hel grill

Berör symbolen  så länge som du vill tillföra ånga, maximalt 8 sekunder. För att upprepa ångtillförseln, vänta minst en sekund och berör symbol  igen.

## Ångsläckning

Ångsläckning innebär att enheten tillför kallt vatten i ugnen. Det kylvärmer ugnsutrymmet så att ångan kondenserar på ugnsväggarna. Så när du öppnar ugnsluckan tränger det bara ut lite ånga.


### Risk för skållning!!

Det kan droppa varmt vatten från luckan när du öppnar.


Ångsläckning fungerar bara på följande ugnsfunktioner vid ugnstemperaturer under 130°C:

- Varmluft + 100% fuktighet
- Varmluft + 80% fuktighet
- Varmluft + 60% fuktighet
- Plan grill läge 1 + fuktighet
- Plan grill läge 2 + fuktighet
- Sousvide-tillagning

### Gör så här:

Tryck på . Ångsläckningen tar ca 20 sekunder. Uppvärmningen är av under tiden.

### Avbryta ångsläckningen:

Öppna luckan eller tryck på .

**Anvisning:** Det går även använda ångsläckning strax efter att du slagit av enheten.

## Efter varje användning

- 1 Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten har svalnat. Fastbrända rester är mycket svårare att få bort.
- 2 Torka ur ugnsutrymmet när det svalnat och torka torrt med mjuk trasa.
- 3 Torka av skåp och handtag ordentligt om det finns kondens på dem.
- 4 Torka ur ugnsutrymmet med torkprogrammet (se kap. Torkprogram) eller lämna luckan öppen tills ugnsutrymmet är helt torrt.

## Säkerhetsavstängning

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

Undantag:

inprogrammerad långtidstimer.

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

## Timerfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

⌚ Äggklocka

⌚ Stoppur

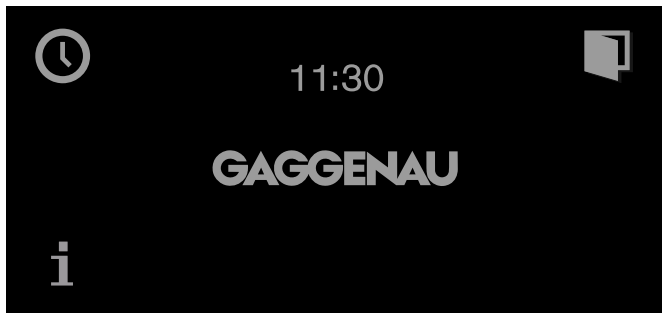
⌚ Tillagningstid (inte i viloläget)

⌚ 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 ⌚.



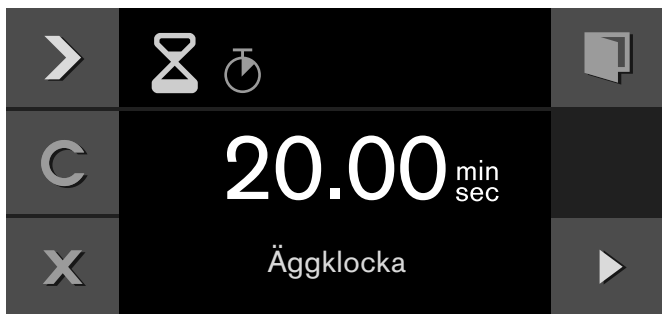
Timermenyn visas i displayen.

### Timer

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

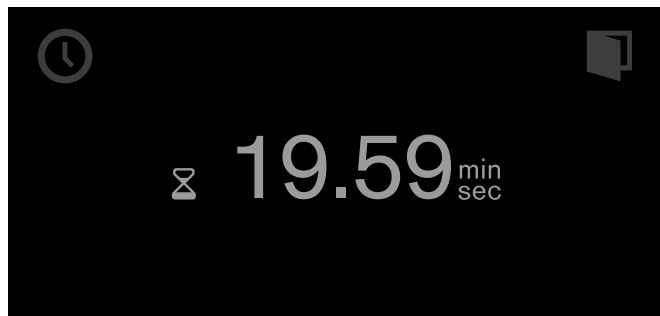
#### Ställa äggklockan

- 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 dra igång äggklockan igen.

#### Avbryta äggklockan:

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

### Stoppur

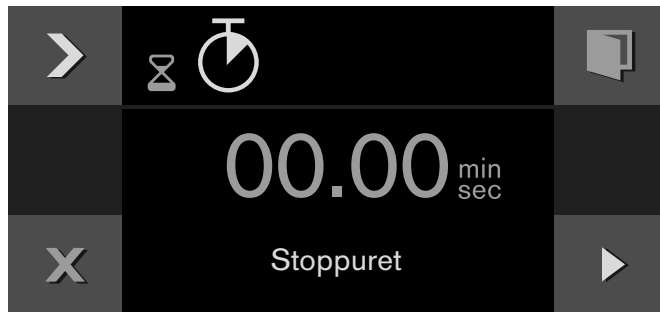
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.


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

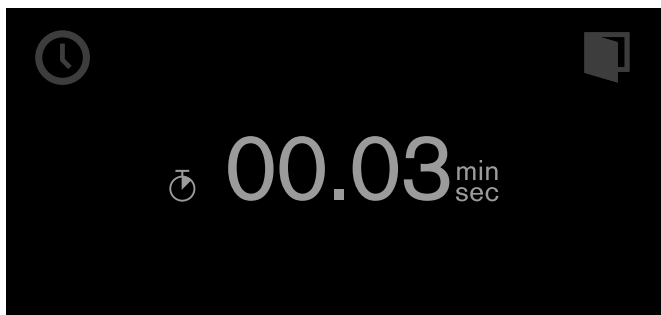
#### Starta stoppuret

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






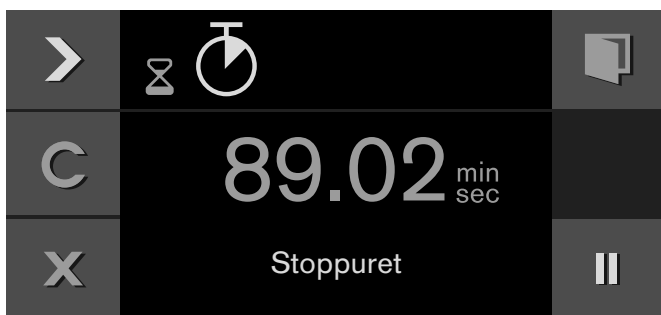
- 3 Starta med ▶.


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 stängs av.

### Slå av stoppuret:

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




## Tillagningstid

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

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

### Ställa in tillagningstid

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

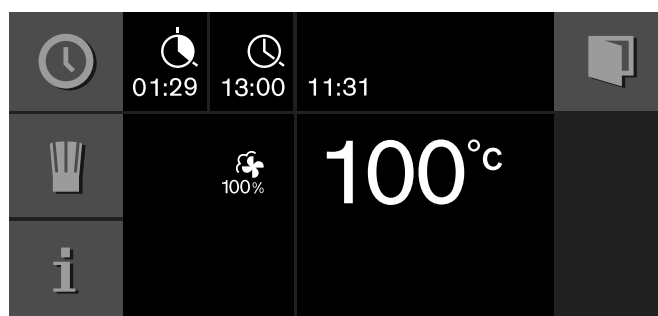
- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj funktionen "Tillagningstid"  med .

- 3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

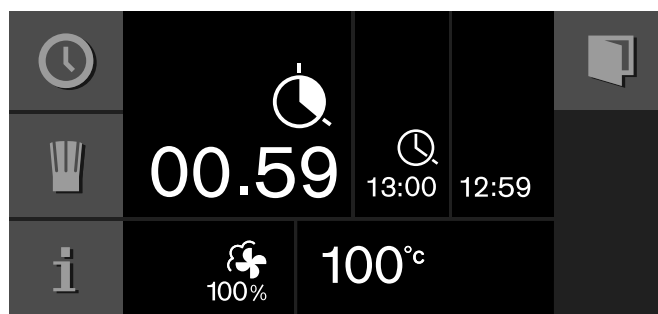




- 4 Starta med .

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 stängs genast av, 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 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 .






Apparaten ställer sig i vänteläge. I displayen visas funktion, temperatur, tillagningstid och tillagningstidens slut. Apparaten startar vid den uträknade tidpunkten och stänger av automatiskt när tillagningstiden är slut.

**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 stängs genast av 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.

## Långtids-timer




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

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









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

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

## Ställa in långtidstimern

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



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

Apparaten 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 vrid du funktionsväljaren till 0.

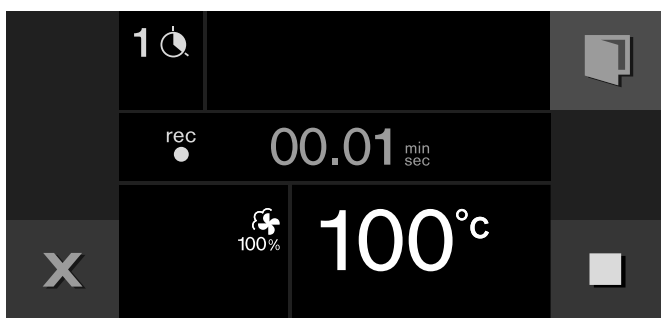
## Individuella recept


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 på samma gång 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 När rätten har uppnått önskat resultat, berör symbolen  för att avsluta receptet.
- 9 Mata in namnet under "ABC" (se kapitlet Mata in namn).

#### Anvisning





- Noteringen av ett avsnitt börjar inte förrän apparaten 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.

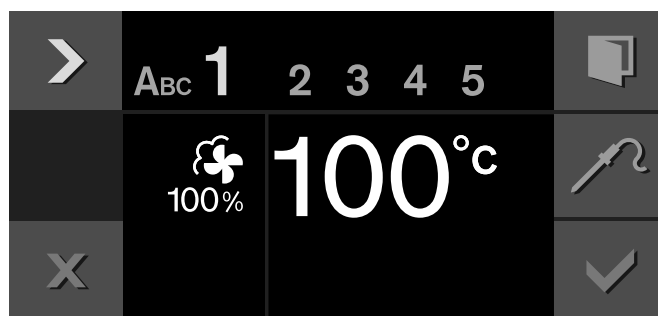
#### Mata in kärntemperatur för ett avsnitt:





Stick in stektermometern i eluttaget. Ställ in funktion och temperatur. Berör symbolen . Mata in önskad kärntemperatur med vredet och bekräfta med .

## 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.

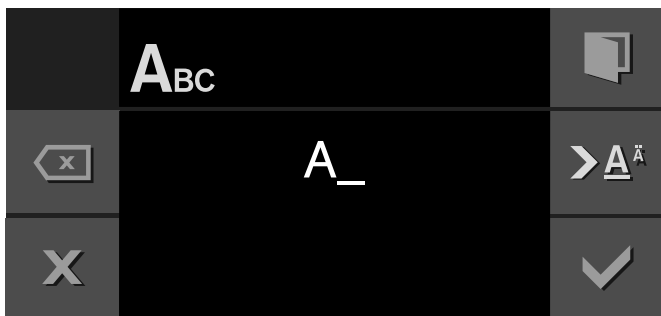
#### Ange kötttemperatur för ett moment:

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

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

## Namnge

- 1 Mata in receptets namn under "ABC"



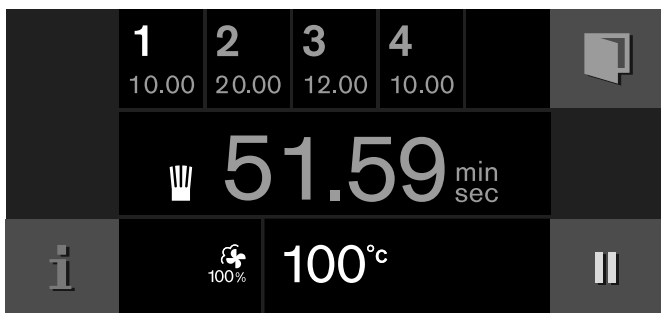
Vred	Välj ut bokstäver Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
➤A	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken två gånger tryckning: infoga radbrytning:
➤Ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken två gånger tryckning: infoga radbrytning:
⌫	Radera bokstäver

- 2 Lagra med ✓.  
- eller -  
Avbryt med X och lämna 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 sparat 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.

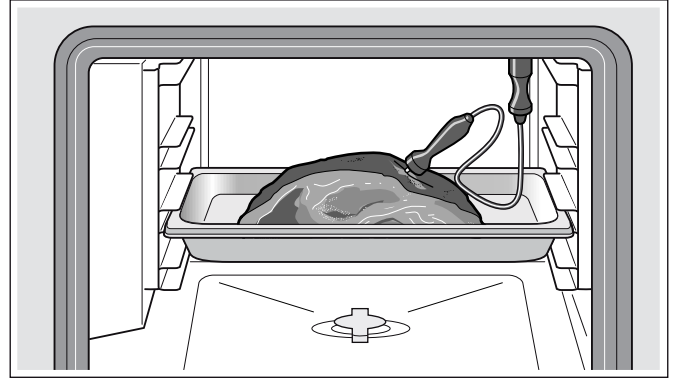
### **⚠ Risk för brännskador!**

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

## Stick in köttermometern

Stick in köttermometern i köttet innan du sätter in det i ugnen.

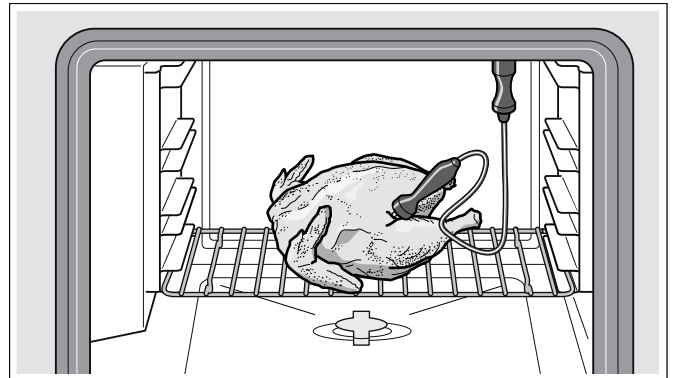
Stick in metallspetsen i den tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär mitt i köttbiten. Termometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.





Om du steker flera köttbitar, placera termometern i mitten av den tjockaste biten.

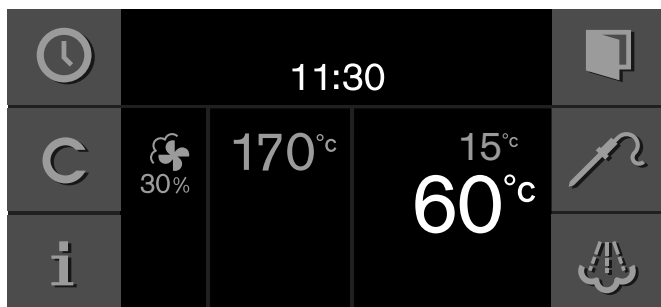
Försök sticka in hela termometern, om det går.

När det gäller fågel måste du vara försiktig så att inte stektermometerens spets hamnar i tomrummet i mitten, sätt spetsen i köttet mellan buk och lår.




## Ställa in kärntemperatur

- 1 Skjut in maträtten med instucken stektermometer i ugnen. Sätt stektermometern i eluttaget i ugnen och stäng ugnsluckan.  
Kläm inte in stektermometerens sladd!
- 2 Ställ funktionsväljaren på önskad funktion.
- 3 Ställ in tillagningstemperaturen 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 Enheten 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 inställda 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 . 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
<b>Nöt</b>	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte	
mycket blodig	45 - 47°C
blodig	50 - 52°C
rosa	58 - 60°C
genomstekt	70 - 75°C
Nötstek	80 - 85°C
<b>Fläsk</b>	
Fläskstek	72 - 80°C
Kotlettrad	
rosa	65 - 70°C
genomstekt	75 °C
Köttfärslimpa	85 °C
Fläskfilé	65 - 70°C
<b>Kalv</b>	
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
<b>Vilt</b>	
Rådjursadel	60 - 70°C
Rådjursstek	70 - 75°C
Hjortryggbiff	65 - 70°C
Har-, kaninstek	65 - 70°C



Livsmedel	Riktvärden för kötttemperatur
<b>Fågel</b>	
Kyckling	85 °C
Pärllhöns	75 - 80°C
Gås, kalkon, anka	80 - 85°C
<b>Ankbröst</b>	
rosa	55 - 60°C
genomstekt	70 - 80°C
Strutsstek	60 - 65°C
<b>Lamm</b>	
<b>Lammfiol</b>	
rosa	60 - 65°C
genomstekt	70 - 80°C
<b>Lammsadel</b>	
rosa	55 - 60°C
genomstekt	65 - 75°C
<b>Får</b>	
<b>Fårfiol</b>	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80 - 85°C
<b>Fårsadel</b>	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80°C
<b>Fisk</b>	
File	62 - 65°C
Hel fisk	65°C
Terrin	62 - 65°C
<b>Övrigt</b>	
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

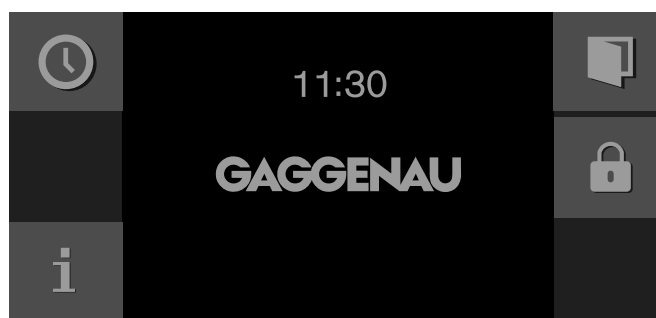
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna (se kap. Grundinställningar).
- Får du strömavbrott när barnspärren är på, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.


## Aktivera barnsäkringen

### Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.




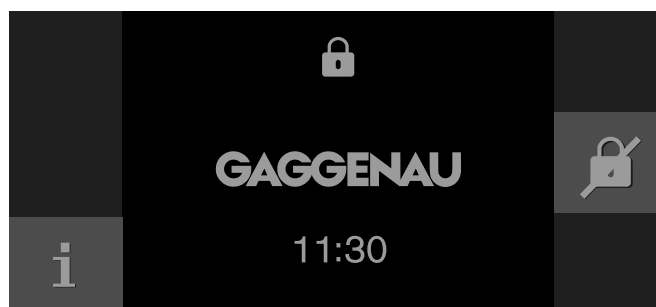
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

## 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  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
	Vattenfilter	Tillgänglig*/Ej tillgänglig	Tillgänglig: använd vattenfilter i maskinen. Ej tillgänglig: använd inte vattenfilter i maskinen.
	Vattenfilter-kapacitet	100 - 9000 liter	Ställ in vattenfiltrets kapacitet
	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 <b>Anvisning:</b> 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 ✕. <b>Anvisning:</b> 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.
	Demorengöring	Slå på demorengöringen	Bara för demovisning. Ingen rengöring och uppvärmning. Demorengöringen tar 10 minuter. Du slå av den närsomhelst. Du behöver en vanlig, ny eller nyanvänd rengöringspatron. Enheten måste vara vatten- och avloppsansluten. Torka ur ugnstrymmet för hand efteråt.
	Långtidstimer	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: långtidstimeren går att ställa; se kap. Långtidstimer.
	Dörrlås	Från* / Till	Dörrlåset förhindrar att ugnsluckan öppnas av misstag. Vid inställning "Till" måste man beröra symbolen  flera sekunder tills luckan öppnas.
	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!

Enheter blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmelementen. 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 tvättpäls eller mikrofiberduk. 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 proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Aluminium	Rengör med mild fönsterputs. Torka ytorna jämnt utan tryck med tvättpäls eller luddfri mikrofiberduk.
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka torrt med en mjuk trasa.  Använd inte ugnrengöring i sprejform eller andra aggressiva ugnrengöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan.  Torka alltid ur ugnen efter rengöring (se kap. Torkprogram).  Använd det rengöringsmedel som tillverkaren anger vid skötsel av rostfri ugn (beställningsnummer 00667027 hos service eller i onlineshopen).  <b>Obs!</b> Rester av rengöringsmedel ger fläckar vid uppvärmning. Ta bort rester av rengöringsmedel med rent vatten före ugnstorkning.
Jättesmutsig ugn	Rengöringsprogrammet får bort hårt sittande smuts (se kap. Rengöringsprogram).
Glaskeramik-grillyta	Rengör glaskeramik-grillytan i ugnsutrymmet med hållrengöring (beställningsnummer 00311499 hos service eller i onlineshopen). Ta bort fastbränt med glasskrapa.  <b>Obs!</b> Repa inte ugnsutrymmet med glasskrapan.

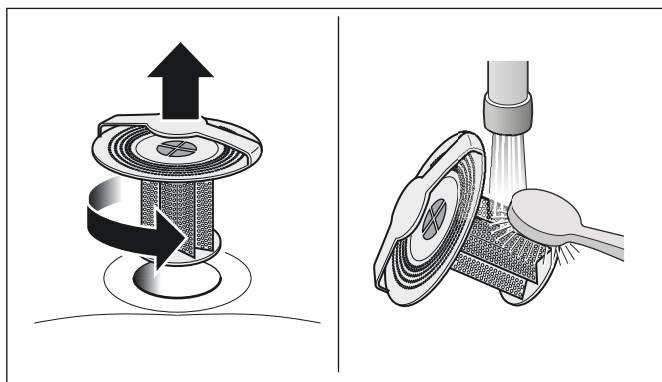
Område	Rengöringsmedel
Ugnslampglas	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa.
Lucktätningen Ta inte bort!	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Stektermometer	Torka av med fuktig trasa. Kör inte i diskmaskin.
Långpanna, galler	Maskindiska eller varmt vatten och diskmedel. Blöt upp fastbränt och borsta bort.

### 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.

### Avloppssil

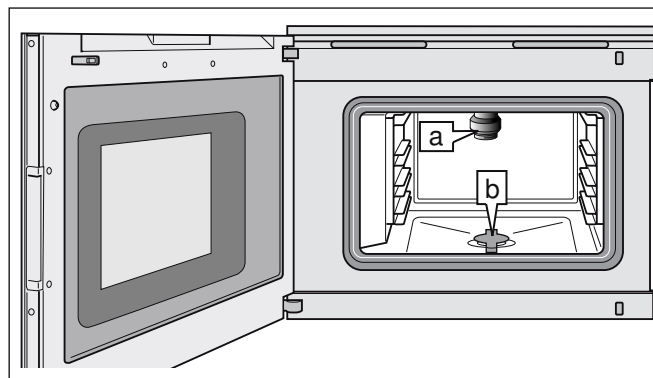
Rengör avloppssilen i ugnsbotten, om det behövs. Rengör varje månad om du tillagar fisk eller kött ofta.



- 1 Vrid avloppssilen i ugnsbotten åt vänster och ta ur.
- 2 Ta bort matresterna i avloppssilen.
- 3 Skölj ur under vattenkran. Maskindiska om det är jättesmutsigt.
- 4 Sätt in avloppssilen och vrid fast åt höger.

Använd aldrig ångugnen utan avloppssil.

## Rengöringsprogram



Rengöringsprogrammet tar bort hårt sittande smuts. Skruva in rengöringspatronen (a) upptill i ugnsutrymmet. Ugnsutrymmet blir rengjort, ursköljt och urtorkat automatiskt. Avloppssilen (b) i ugnsbotten ska vara igensatt under rengöringsprogrammet.

Hela rengöringsprogrammet tar 3 timmar och 45 minuter.

Vi rekommenderar att du rengör enheten med rengöringsprogrammet 4 ggr om året vid normal användning. Rengör oftare om du använder den flitigt.

Låt inte hårt sittande smuts bränna fast, kör rengöringsprogrammet direkt efter användning.

Rengöringsprogrammet kräver särskilda rengöringspatroner. Du köper dem hos service eller i onlineshopen (CL S10 040 sats med 4 rengöringspatroner, beställningsnummer 00311703).

Rengöringspatronerna är engångsartiklar och går inte att fylla på. Använd inte andra rengöringsmedel.




### Obs!

Skador på ugnsutrymmet: Använd bara rengöringspatronerna till rengöringsprogrammet. Lägg aldrig rengöringspatroner i varm ugn eller i ugn du värmer upp.


### Anvisning

- Du kan inte slå på rengöringsprogrammet förrän enheten svalnat till under 40°C.
- Ta bort alla tillbehör ur ugnsutrymmet innan du slår på rengöringsprogrammet (galler, långpannor, stektermometer).
- Ta bort grov smuts ur ugnsutrymmet.
- Avloppssilen i ugnsbotten ska vara igensatt under rengöringsprogrammet. Tar du bort avloppssilen innan du kör rengöringsprogrammet, så blir ugnsutrymmet inte rent.
- Luckan låser under rengöringsprogrammet.
- Försök inte öppna luckan när rengöringsprogrammet pågår. Det kan läcka ut vatten.
- Låt alltid rengöringsprogrammet gå klart. Rengöringsprogrammet går inte att avbryta.

## Slå på rengöringsprogrammet

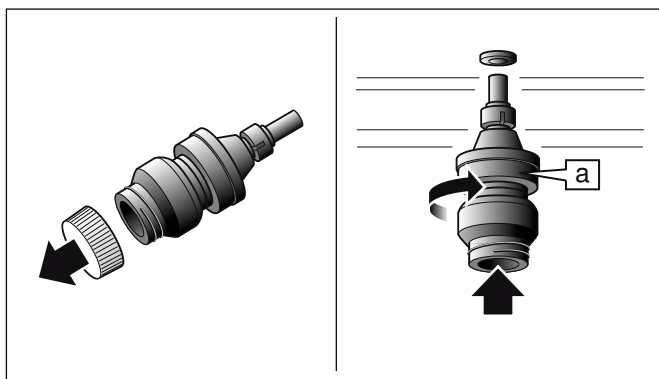
- 1 Vrid funktionsvredet till **S**.
- 2 Du får upp . Bekräfta med .
- 3 Du får upp avstängningstiden när rengöringsprogrammet är klart. Du kan flytta avstängningstiden med vredet, om du vill. Bekräfta med . Start- och avstängningstid är flyttade, rengöringstiden är densamma.





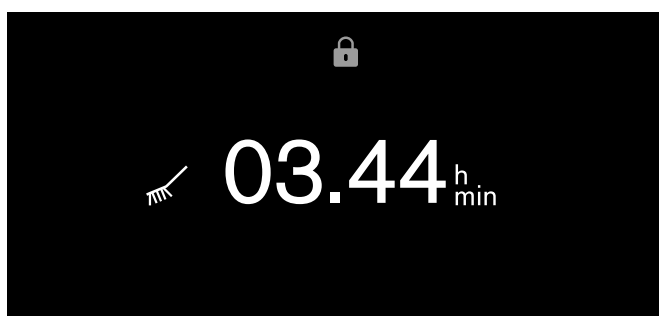
- 4 Ta ut alla tillbehör ur ugnsutrymmet och ta bort grovsmutsen. Bekräfta med .
- 5 Ta bort hättan på rengöringspatronen.

### Obs!

Ta inte bort vaxproppen i öppningen på rengöringspatronen. Använd inte andra rengöringsmedel. Använd inte trasiga patroner.



- 6 Skruva i rengöringspatronen (**a**) i anslutningen upptill i ugnsutrymmet tills det tar emot. Stäng dörren. Bekräfta med . Du får upp rengöringstiden 3,45 timmar.
- 7 Slå på med . Rengöringstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt. Luckan låser.



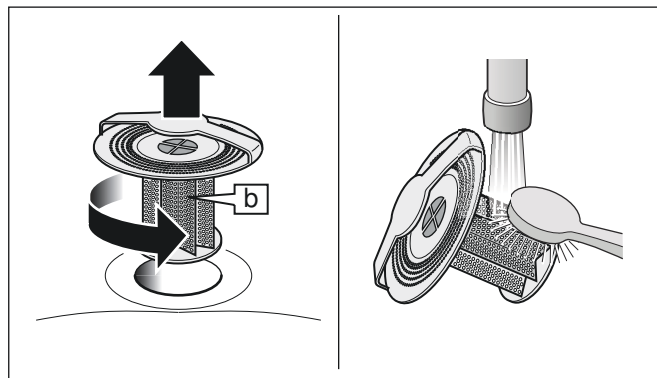
Enheten ger signal när rengöringsprogrammet är klart. Luckan låser upp. Du får upp en indikering på displayen.


- 8 Ta bort rengöringspatronen.

### Obs!

Ugnsskador: värm aldrig upp enheten med patron i.

- 9 Vrid avloppssilen i ugnsbotten åt vänster och ta ur. Ta bort matresterna i avloppssilen. Skölj ur under vattenkran.



- 10 Sätt i avloppssilen och vrid fast åt höger. Bekräfta med .

Rengöringsprogrammet är klart. Låt enheten svalna. Polera ugnsutrymmet och skivan med mjuk trasa.

**Anvisning:** Sista sköljningen kan ge vita ränder i ugnsutrymmet och på skivan efter torkning. Det beror på vattenhårdheten. Ta bort de vita ränderna med fuktig trasa.

Släng den tomma rengöringspatronen i hushållssoporna enligt gällande regionala föreskrifter.

## Orsaker till dålig rengöring

Är ugnsutrymmet inte rent när rengöringsprogrammet är klart, sök orsaken i följande tabell. Sätt sedan i en ny rengöringspatron och slå på rengöringsprogrammet igen.




Möjlig orsak	Åtgärd
Hättan på rengöringspatronen	Du har inte tagit bort hättan på rengöringspatronen. Ta ur patronen ur enheten när rengöringsprogrammet är klart. Återanvänd inte patronen. Släng patronen enligt gällande lokala föreskrifter. <b>⚠ Risk för personskador!</b> Ta inte bort hättan på patronen du precis använt. Risk för hud- eller ögonkontakt!
Fel patron (avkalkningspatron)	Använd bara originalpatroner till rengöringsprogrammet.
Avloppssilen saknas	Avloppssilen i ugnsbotten ska vara igensatt under rengöringsprogrammet.
Strömavbrott	Vid strömavbrott över 3 minuter avslutar rengöringsprogrammet med ett kortprogram.
Rejält fastbränd smuts	Kör rengöringsprogrammet igen för att få bort hårt sittande smuts.

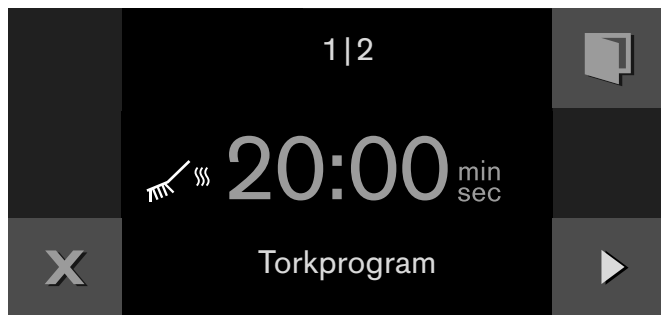
## Torkprogram


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

Torkprogrammet tar 20 minuter.

### Starta torkprogram

- 1 Ta bort tillbehör ur ugnen. Torka ur ugnen. Ta noggrant bort rester av rengöringsmedel. Stäng ugnsluckan.
- 2 Ställ funktionsväljaren på **S**. Välj torkprogrammet med vredet.
- 3 Symbolen  indikeras. Bekräfta med .
- 4 Torkningstiden 20 minuter indikeras. Starta med . I displayen visas torkningstidens förlopp. Lampan inuti ugnen förblir släckt.



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

Torkprogrammet är avslutat. Låt ugnen kylas av. Polera sedan ugnsutrymmet och glasrutan med en mjuk trasa.

## Avkalkningsprogram

Regelbunden avkalkning håller ugnsutrymmet i bra skick. Avkalkningsprogrammet kalkar av, sköljer och torkar ur ugnsutrymmet automatiskt.

Displayindikeringen påminner dig när det är dags att köra avkalkningsprogrammet baserat på vattentyp och hur mycket du använder enheten. Du kan köra avkalkningsprogrammet oftare, om det behövs (t.ex. vid kalkspår i ugnsutrymmet).

Hela avkalkningsprogrammet tar 2 timmar och 15 minuter.

Avkalkningsprogrammet kräver särskilda avkalkningspatroner. Du köper dem hos service eller i onlineshoppet (CL S20 040 sats med 4 avkalkningspatroner, beställningsnummer 00311768).




### Obs!

Skador på ugnsutrymmet: Använd bara avkalkningspatronerna till avkalkningsprogrammet. Lägg aldrig avkalkningspatroner i varm ugn eller i ugn du värmer upp.


### Anvisning

- Du kan inte slå på avkalkningsprogrammet förrän enheten svalnat till under 40°C.
- Ta bort alla tillbehör ur ugnsutrymmet innan du slår på avkalkningsprogrammet (galler, långpannor, stektermometer).
- Avloppssilen i ugnsbotten ska vara igensatt under avkalkningsprogrammet.
- Luckan låser under avkalkningsprogrammet.
- Låt alltid avkalkningsprogrammet gå klart. Avkalkningsprogrammet går inte att avbryta.
- Du kan behöva kalka av även om du använder avkalkningssystemet (extratillbehör GF 111 100) beroende på vattentyp och användning av enheten. Du får upp en indikering på displayen som påminnelse.

## Så här startar du avkalkningsprogrammet

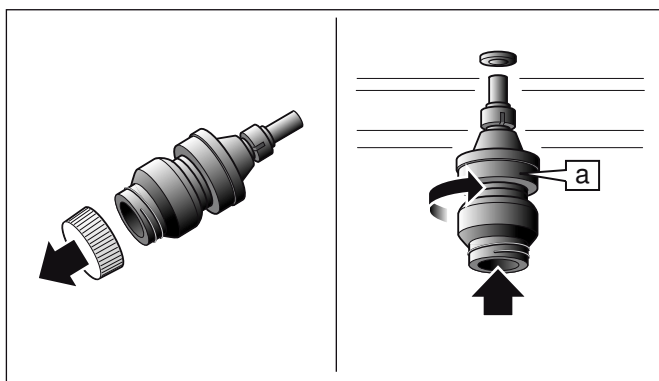
- 1 Vrid funktionsvredet till **S**. Välj avkalkningsprogrammet med vredet.
- 2 Du får upp . Bekräfta med .
- 3 Du får upp avstängningstiden när avkalkningsprogrammet är klart. Du kan flytta avstängningstiden med vredet, om du vill. Bekräfta med .





- 4 Ta ut alla tillbehör ur ugnsutrymmet. Bekräfta med .
- 5 Ta bort hättan på avkalkningspatronen.

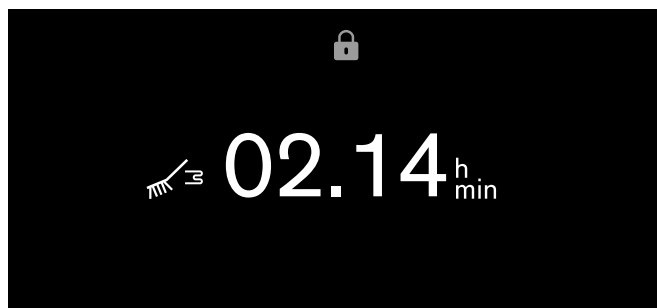
### Obs!

Ta inte bort vaxproppen i öppningen på avkalkningspatronen. Använd inte andra avkalkningsmedel.






- 6 Skruva i avkalkningspatronen (**a**) i anslutningen upptill i ugnsutrymmet tills det tar emot. Stäng dörren. Bekräfta med . Du får upp avkalkningstiden 2,15 timmar.

- 7 Slå på med . Avkalkningstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt. Luckan låser.



Enheten ger signal när avkalkningsprogrammet är klart. Luckan låser upp. Du får upp en indikering på displayen.

- 8 Ta bort avkalkningspatronen. Bekräfta med .
- 9 Vrid avloppssilen i ugnsbotten åt vänster och ta ur. Ta bort matresterna i avloppssilen. Skölj ur under vattenkran.
- 10 Sätt i avloppssilen och vrid fast åt höger. Bekräfta med .

Avkalkningsprogrammet är klart. Radera sedan avkalkningsindikeringen på displayen. Bekräfta med .

Låt enheten svalna. Polera ugnsutrymmet och skivan med mjuk trasa.

Släng den tomma avkalkningspatronen i hushållssoporna enligt gällande regionala föreskrifter.







## 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	Inget vatten i apparaten.	Kontrollera vattenanslutningen.
Det syns ingen ånga	Vattenånga över 100°C syns inte	Detta är normalt
Grillvärmeelementet strålar bara i kanten, inte i mitten.	För bästa värmefördelning värms grillytan bara upp i kanten.	Detta är normalt
Symbolen  "Kondensering" indikeras inte	Kondensering är bara möjlig vid en ugnstemperatur under 130°C	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
Brummande ljud vid påslagning	Pumpen för avloppsvattnet startar.	Normalt driftljud.
	Apparaten har inte använts på några dagar.	Normalt: automatisk spolning vid igångsättning
Vid tillagningen hörs ett "plopp"-ljud	Spänningsutvidgning vid stor temperaturskillnad	Detta är normalt
Enheten ångkokar inte längre tillfredsställande	Enheten är förkalkad	Starta avkalkningsprogrammet
Ugnsutrymmet är fuktigt efter användning	Det är normalt beroende på ugnsfunktionen	Torka ur ugnen efter användning med torkprogrammet
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till <b>0</b> 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.

---

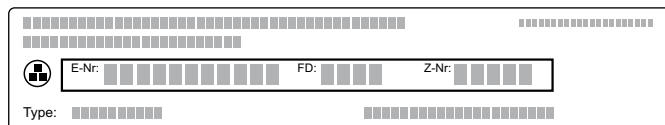
## Service

---

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 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.
- 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.
- 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 blir mer skonsamt tillagade vid ångning än kokning: de behåller smak, färg och konsistens bättre. Vattenlösliga vitaminer och näringsämnen blir inte urkokta. Eftersom ångugnen jobbar trycklöst på bara 100°C, så blir tillagningen avsevärt skonsammare än t.ex. med tryckkokare.
- Alla uppgifter är baserade på 1 kg putsade grönsaker.
- Använd den perforerade insatsen vid ångning av grönsaker, sätt in den på fals 2 nedifrån. Sätt in den opererade insatsen under. Den uppsamlade grönsaksfonden kan du använda som såsbas eller till grönsakssoppa.
- Blanchera 8 - 10 minuter i förvärmad enhet. Ska du inte servera grönsakerna eller frukten direkt, snabbkyl i isvatten så att restvärmen inte fortsätter tillagningen.

Livsmedel	Operererad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Kronärtskockor, stora	perorerad	100	100	30 - 40	
Kronärtskockor, små	perorerad	100	100	20 - 25	
Blomkålshuvud	perorerad	100	100	25 - 30	
Blomkålsbuketter	perorerad	100	100	15 - 25	
Bönor, gröna	perorerad	100	100	25 - 30	
Broccolibuketter	perorerad	100	100	15 - 20	Recepttips: servera med smörrostade mandlar.
Fänkål, skivad	perorerad	100	100	15 - 20	
Grönsaktsterrin	perorerad/ galler	100	100	50 - 60	i terrinform Vill du ha bättre koll på tillagningstemperaturen, använd stektermometer (se kap. Stektermometer).
Morotsslantar, 0,5 cm	perorerad	100	100	15 - 20	
Potatis, skalad och klyftad	perorerad	100	100	25 - 35	
Kålrabbi, skivad	perorerad	100	100	20 - 30	
Purjo, skivad	perorerad	100	100	10 - 15	

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Paprika, fylld	operforerad	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Bryn köttet först om du har köttfyllning.
Skalad potatis (å ca. 50 g)	perforerad	100	100	30 - 35	
Skalad potatis (å ca 100 g)	perforerad	100	100	45 - 50	
Brysselkål	perforerad	100	100	20 - 25	
Sparris, grön	perforerad	100	100	12 - 15	
Sparris, vit	perforerad	100	100	20 - 30	
Spemat	perforerad	100	100	4 - 6	Sveta sedan med lök och vitlök i grytan
Flå tomater	perforerad	100	100	3 - 4	Snitta tomaterna, snabbkyl i isvatten efter ångningen.
Sockerärtor	perforerad	100	100	5 - 10	

## 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 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
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 sölar du inte ned ugnsutrymmet med fiskspad.
- Servera på förvärt porslin.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
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. Ugnsutrymmet 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 kylen 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 övertillagning 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	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Entrecôte, påbrynt, rosa (à 350 g)	operforerad	170 - 180	30	10 - 20	
Filé, påbrynt, rosa, smördegssinbakt (600 g)	operforerad	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Lägg bakplåtspapper i långpannan.
Kalvrygg, påbrynt, rosa (1 kg)	operforerad	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Håller du på vätska i den operforerade långpannan, så räcker det med 30% fuktighet.
Kassler, tillagad, skivad	operforerad	100	100	15 - 20	
Fläskstek med knaperstekt svål (Fläskstek med svål), genomstekt (1,5 kg)	Galler	1) 120 2) 160 3) 230	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	Snitta skorpan i kors före tillagning. Använd stektermometer: tillaga andra momentet med kötttemperatur upp till ca 60 °C, tredje momentet upp till 75 - 80 °C.
Lammrygg, påbrynt, rosa (à 150 g)	operforerad	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammfiol, påbrynt, rosa (1,5 kg)	operforerad	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Rådjursadel, påbrynt, rosa (à 500 g)	operforerad	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Nötstek, genomstekt (1,5 kg)	Galler	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Håller du på vätska i den operforerade långpannan, så räcker det med 30% fuktighet.
Rostbiff, påbrynt, rosa (1 kg)	operforerad	170 - 180	30	50 - 60	
Fläskstek (Hals eller bog), genomstekt (1 - 1,5 kg)	Galler	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60	15 40 - 60	Håller du på vätska i den operforerade långpannan, så räcker det med 30% fuktighet.
Korv, kokt, värma på	operforerad	85 - 90	100	10 - 20	t.ex. köttkorv, fläskkorv

## 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 kylan 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.
- Krydda försiktigt: den långsamma tillagningen av köttet förstärker smakerna.
- Framförallt vilt och hästkött får mer egensmak av lågtemperaturlagning än vid klassisk tillagning.
- Använd ugnsfunktionen Lågtemperaturlagning  $\curvearrowright$ . 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 förvärmad porslin.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Ankröst, rosa (å 350 g)	operforerad	70 - 80	$\curvearrowright$	40 - 60	Du kan knapersteka skinsidan hastigt i panna efter tillagning
Entrecôte, rosa (å 350 g)	operforerad	70 - 80	$\curvearrowright$	40 - 70	
Lammfiol, benfri, uppbunden, rosa (1,5 kg)	operforerad	70 - 80	$\curvearrowright$	180 - 240	vänd i olja med vitlök och örter före tillagning
Nötbiffar, rosa (å 175 g)	operforerad	70 - 80	$\curvearrowright$	30 - 60	
Rostbiff, rosa (1 - 1,5 kg)	operforerad	70 - 80	$\curvearrowright$	150 - 210	skiva och servera med béchamelsås
Fläskmedaljonger, genomstekta (å 70 g)	operforerad	80	$\curvearrowright$	50 - 70	

## Fågel

- Kombifunktionens fuktighet motverkar uttorkning, jätteviktigt 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 mörkt 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	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Anka, hel (3 kg)	operforerad	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Tillaga med bröstet nedåt. Vänd ankan efter halva tillagningstiden. Då blir inte bröstköttet så torrt.
Ankröst, påbrynt, rosa, (å 350 g)	operforerad	160	0	25 - 30	
Kyckling, hel (1,5 kg)	Galler	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Tillaga med hopknutna ben och bröstet uppåt.
Kycklingbröst, fyllt, ångat (å 200 g)	perforerad	100	100	10 - 15	Recepttips: fyll med spenat och fårost.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Kalkonbröstfilé, ångad (å 300 g)	perforerad	100	100	12 - 15	
Unghöns, vaktel, ångad (å 150 - 200 g)	perforerad	100	100	15 - 20	
Unghöns, vaktel (å 150 - 200 g)	operforerad	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Recepttips: olja och strö på Herbes de Provence.
Duva, ångad (å 300 g)	perforerad	100	100	20 - 30	
Duva (å 300 g)	operforerad	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

## Sousvide-tillagning

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

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

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

### Portioner

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

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

### Falsar

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

### Hygien

#### Hälsorisker!

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

- använd alltid färska kvalitetslivsmedel.
- Tvätta och desinficerar händerna. Använd engångshandskar eller matlagings-/grilltång.
- Bered kritiska livsmedel som t.ex. fågel, ägg och fisk med extra försiktighet.
- Skölj alltid av och/eller skala grönsaker och frukt.
- Håll alltid bänkytor och skärbrädor rena. Använd olika skärbrädor till olika livsmedelsslåg.
- Håll kylkedjan intakt. Bryt den bara kort före livsmedelsberedningen och kylförvara sedan vackad mat fram till tillagningen.

- Maten är avsedd att ätas direkt. Släng överbliven mat från tillagningen, den går inte ens kylförvara längre. Den är inte avsedd för påvärmning.

### Vakuumpåsen

Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning.

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

### Vaccning

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

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

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

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

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

### Livsmedelskvalitet

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



## Så gör man

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

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

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

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

Torka av påsen utvändigt, lägg i ren, opererad långpanna och klipp upp. Håll allt tillagat och vätskan i långpannan.

## Så här kan du runda av sousvide-tillagningen:














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





















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

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

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

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

Livsmedel	Långpanna	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
<b>Kött</b>					
Entrecôte, blodig (å 180 g)	perorerad	58		100	Bryn på båda sidor hastigt efter tillagning på Teppan Yaki eller grill. Det ger fin stekyta och steksmaken du är van vid utan att det blir torrt.
Entrecôte, rosa (å 180 g)	perorerad	63		90	
Entrecôte, genomstekt (180 g)	perorerad	70		85	
Kalvryggbiffar (å 160 g)	perorerad	60		80	
Nötbiffar, blodiga (å 180 g)	perorerad	58		60	
Nötbiffar, rosa (å 180 g)	perorerad	63		50	
Nötbiffar, genomstekta (å 180 g)	perorerad	70		45	
Fläskmedaljonger (å 80 g)	perorerad	63		75	
<b>Fågel</b>					
Ankbröst (å 350 g)	perorerad	58		70	Stek skinnsidan i het panna efter tillagning så du får grillränder.
Gåslever (1 rulle å 300 g)	perorerad	80		30	Recepttips: putsa gåslevern, blanda med övriga ingredienser. Rulla in i folie och picka. Vacca rullen och kylförvara flera timmar före sousvide-tillagningen.
Kycklingbröst (250 g)	perorerad	65		60	
<b>Fisk och skaldjur</b>					
Räkor (125 g)	perorerad	60		30	Recepttips: vacca med olivolja, salt och vitlök.
Kammusslor (å 20 - 50 g)	perorerad	60		6 - 10	Ju större musslor, desto längre tillagningstid.

Livsmedel	Långpanna	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Torsk (å 140 g)	perforerad	59		25	
Laxfilé (å 140 g)	perforerad	58		30	Bryn på hastigt i het panna efter tillagning, om du vill.
Gös (å 140 g)	perforerad	60		20	
<b>Grönsaker</b>					
Champinjoner, kvartade (500 g)	perforerad	85		20	Recepttips: vacca med smör, rosmarin, vitlök och salt.
Endiver, halva (4 - 6 st.)	perforerad	85		40	Recepttips: dela cikorian. Vacca med apelsinjuice, socker, salt, smör och timjan.
Vit sparris, hel (500 g)	perforerad	88		45	Recepttips: vacca med smör, salt och lite socker.
Grön sparris, hel (600 g)	perforerad	85		15 - 20	Recepttips: blanchera före vaccningen, så förblir den vackert grön. Vacca med smör, salt och peppar.
Morotsslantar, 0,5 cm (600 g)	perforerad	95		35 - 40	Recepttips: vacca med apelsinjuice, curry och smör.
Potatis, skalad, 2 x 2 cm-tärningar (800 g)	perforerad	95		40	Recepttips: vacca med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader.
Potatis, med skal, hel eller delad (800 g)	perforerad	95		50	Recepttips: vacca med smör och salt. Skölj dem noggrant först.
Körbärstomater, hela eller delade (500 g)	perforerad	85		15	Recepttips: vacca med olivolja, salt och socker. Blanda röda och gula körbärstomater.
Pumpa, 2 x 2 cm-tärningar (600 g)	perforerad	90		20 - 25	Tillagningstiden kan variera beroende på pumportsorten.
Zucchini, 1 cm-skivor (600 g)	perforerad	85		30	Recepttips: vacca med olivolja, salt och timjan.
Socketärter, hela (500 g)	perforerad	85		5 - 10	Recepttips: vacca med smör och salt.
<b>Dessert</b>					
Ananas, 1,5 cm-skivor (400 g)	perforerad	85		70	Recepttips: vacca med smör, honung och vanilj.
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor (2 - 4 st.)	perforerad	85		10 - 15	Recepttips: vacca med kolasås.
Banuner, hela (2 - 4 st.)	perforerad	65		15 - 20	Recepttips: vacca med smör, honung och vaniljstång.
Päron, skalade, klyftade (2 - 4 st.)	perforerad	85		30	Recepttips: söta med honung eller socker.
Kumquats, delade (12 - 16 st.)	perforerad	85		75	Recepttips: vacca med smör, vaniljstång, honung och aprikosmarmelad. Skölj av med varmvatten, dela och kärna ur.
Vaniljsås (0,5 l)	perforerad	82		18 - 20	Recepttips: 0,5 l mjölk, 1 ägg, 3 äggulor, 80 g socker, 1 vaniljstång.

## Grillning

- Du kan få färg på maten med de olika grillfunktionerna, om det behövs.
- Använd bara fals 1 till 3 vid plangrillning. Grilla alltid med stängd lucka.
- Använd de olika falsarna för att få så mycket färg du vill ha. Första falsen längst ned ger lite färg, tredje ger mycket.
- Har du fått för lite färg, så kan du eftergrilla på fals 2 med plangrill.
- Förvärm inte mer än 5 minuter med plangrill och plangrill + varmluft, grilleffekten går igång redan efter 5 minuter.
- Använd inte stektermometer med ugnsfunktionerna plangrill, plangrill + varmluft och plangrill + fuktighet.

Livsmedel	Långpanna, fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Marängtäcke (på kaka/dessert)	Galler 2	230	~~~~~	3 - 5	
Varma smörgåsar	galler + operforerad 2 / 3	200	~~~~~	10 - 12	
Forell (hel)	galler + operforerad 3	230	~~~~~	10 - 12 per sida	Recepttips: lägg i citronskivor och persilja.
Grillade grönsaker (700 g)	operforerad 2	230	~~~~~	20 - 25	t.ex. zucchini, aubergine
Grönsaksgratäng	operforerad 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	t.ex. broccoli och blomkål
Grönsaksspett	galler + operforerad 3	230	~~~~~ / ~~~~~ f2	12 - 14 per sida	Tillagningstiden beror på grönsakssorten.
Kycklinglår (å 350 g)	galler + operforerad 2 / 3	180 - 200	~~~~~ f2	35 - 40	
Potatisgratäng (1 kg potatis)	operforerad 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	
Varma smörgåsar (enligt EN 60350-1)	Galler 2	230	~~~~~	4 - 5	Förvärm i 5 minuter.
Gratinerad zucchini, fyllda halv	operforerad 2	180	~~~~~ f2	20 - 25	

## Tillbehör

Följ anvisningarna på förpackningen.

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





## Desserter

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

## Övrigt

Livsmedel	Operforerad 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. tomater, 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	operforerad	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	operforerad	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

- Ångugnen ger alltid dina bakverk optimal fuktighet vid gräddning:
  -  | varmluft + 0% fuktighet: fruktkakor och quiche släpper överskottsfukt. Ugnsfunktionen motsvarar varmluftsfunktionen i vanliga ugnar.
  -  | varmluft + 30% fuktighet: sockerkakan blir inte torr. Livsmedlens egen fukt stannar kvar i ugnsutrymmet.
  -  | varmluft + 60 - 100% fuktighet: smör- och jäsdegar blir luftiga inuti och knaprigt glansiga utanpå.
- Du kan bara baka på en fals i ångugnen. Sätt in den operforerade långpannan på fals 2. Vill du använda en hög ugnform, sätt in den på galler på fals 1.
- Kvalmning – fungerar med varmluftsfunktion (0% fuktighet) och fuktighetsnivå 30% – tillför fuktpuffar när du trycker på . Du använder funktionen t.ex. i början av gräddningen vid brödbak för att få mer volym och knaprig skorpa.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Äppelkaka, täckt (enligt EN 60350-1)	Springform Ø 20 cm, galler	160	0	110	Förvärm
Bagels	operforerad	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, förgräddad	Galler	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Tårtbotten, hög (6 ägg)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Tårtbotten, platt (2 ägg)	operforerad	190 - 210	0 - 30	8 - 10	t.ex. till rulltårta
Smördegskakor	operforerad	190 - 210	80 - 100	10 - 18	t.ex. med vallmofyllning, marsipan eller matig med skinka, ost
Brioche, småfranska,	operforerad	160	0	8 - 12	
Småfranska (à 50 - 100 g)	operforerad	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Du kan även smidigt baka småfranska såhär: förvärm på 220 °C med 30% fuktighet. Sätt in i enheten och tryck 1-2 ggr på kvalmning, vrid ned till 0% och 190 °C efter 5 minuter.
Småfranska, förgräddade	Galler	150 - 170	0	8 - 15	Tryck på kvalmning i början.


Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Bröd (0,5 - 1 kg)	operforerad	1) 210 - 230	30	15 - 20	Tryck 2 - 3 ggr på kvalmning i början.
		2) 165	0	35 - 50	Vill du ha bättre koll på tillagningstemperaturen, använd stektermometer (se kap. Stektermometer). Låt svalna på galler.
Tarte på sockerkakssmet	operforerad	160 - 165	0	35 - 40	
Gugelhupf (1 kg mjöll)	Gugelhupfform, galler	160 - 175	30	45 - 50	
Vetebröd	operforerad	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Använd 0% fuktighet till vetebröd med fuktig garnering (t.ex. sviskon- eller lökpaj) och 60% med torr garnering (t.ex. strössel).
Vetelängd (500 g mjöl)	operforerad	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Muffinsplåt, galler	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Nötkakor	operforerad	150 - 160	0	15 - 20	
Småkakor	operforerad	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, schw. Wähe/tarte	Quicheform, galler	190 - 210	0	45 - 60	
Sockerkaka	Formbröds-/springform, galler	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Småkakor	operforerad	160	0	30	
Spritskakor (enligt EN 60350-1)	operforerad	165	0	30 - 32	Förvärm
Paj	Pajform, galler	190 - 200	0 - 30	30 - 45	t.ex. med äpplen, choklad, aprikoser eller matig med sparris, lök, ost
Tårtbotten med vatten, utan fett (enligt EN 60350-1)	operforerad	150	0	40	Förvärm
Petit-chouxer, éclair-bakelser	operforerad	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

## Jäsning

- Ångugnen ger perfekt ugnsklimat utan uttorkning för degjäsning, degsättning och andra jäsning.
- Använd ugnsfunktionen varmluft + 60% fuktighet.
- Du behöver inte täcka bunken med fuktad handduk. Jäsningen tar hälften så lång tid jämfört med vanligt sätt.
- Angivna jästider är bara riktvärden. Låt degen jäsa tills den nått dubbel storlek.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Degsättning (600 g mjöl)	Bunke/galler	38 - 40	60	30 - 45	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg

## 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.	Anmärkningar
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	

## Upptining

- I ångugnen kan du tina upp djupfrysta varor varsamt och samtidigt snabbare än vid rumstemperatur.
- Använd då funktionen "Upptining" \*.
- De angivna upptiningstiderna tjänar bara som orientering. Upptiningstiden är beroende av den djupfrysta varans storlek, vikt och form: Frys in dina maträtter platt resp. var för sig. Då förkortas upptiningstiden.
- Ta ut maträtterna ur förpackningen innan du tinar upp dem.
- Tina bara upp den mängd som du just behöver.
- Observera särskilt: Upptinade matvaror håller sig ibland bara en kort tid och blir fortare dåliga än färska varor. Börja genast tillaga den upptinade matvaran och se till att den blir fullständigt genomkokt resp. genomgräddad.
- När halva upptiningstiden har gått vänder man köttet eller fisken resp. lossar hopfrysta 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	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Bär och frukt (300 g)	perforerad	45 - 50	* ◊	4 - 6	
Stek (1 - 1,5 kg)	perforerad	45 - 50	* ◊	80 - 110*	
Fiskfilé (å 150 g)	perforerad	45 - 50	* ◊	8 - 12*	
Grönsaker (400 g)	perforerad	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Gulasch (600 g)	perforerad	45 - 50	* ◊	30 - 45*	

\* Lägg till utjämningsstid för maträtten: slå av enheten när upptiningstiden går ut och låt maten vila ytterligare 10 - 15 minuter med stängd lucka så att även innanmätet tinar.

Livsmedel	Operforerad långpanna	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Kyckling (1 kg)	perforerad	45 - 50	* ø	45 - 60*	
Kycklinglår (å 400 g)	perforerad	45 - 50	* ø	30 - 35*	

\* Lägg till utjämningsstid för maträtten: slå av enheten när upptiningstiden går ut och låt maten vila ytterligare 10 - 15 minuter med stängd lucka så att även innanmätet tinar.

## 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.	Anmärkingar
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 hålinsatsen 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.	Anmärkingar
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 naturlig 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	Operorerad långpanna	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Yoghurtsats (i förslutna glasburkar)	operorerad	40 - 45	100	300 - 360	Recepttips: smaksätt yoghurtsatsen 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](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**

