

BSP 270/271

Kombiångugn

Innehållsförteckning

Avsedd användning	4	Använda maskinen	15
Viktiga säkerhetsanvisningar	5	Ugnens insida	15
Skadeorsaker	7	Sätta in tillbehör	15
Miljöskydd	7	Påslagning	16
Spara effekt	7	Frånslagning	16
Återvinning	7	Ångdusch	16
Lär dig enheten	8	Ångkondensering	16
Ångugn	8	Efter varje användning	16
Vattentank för avkalkningsprogram	8	Säkerhetsavstängning	16
Display och kontroller	9	Tidsfunktioner	17
Symboler	9	Öppna timermenyn	17
Färger och visning	9	Timer	17
Standby	10	Stoppur	17
Slå på enheten	10	Tillagningstid	18
Ytterligare information i och i [®]	10	Avstängningstid	19
Kylfläkt	10	Långtids timer	19
Ugnstorkning	10	Ställa in långtids timern	19
Funktionsväljarens lägen	11	Barnspärr	20
Tillbehör	12	Aktivera barnsäkringen	20
Specialtillbehör	12	Slå av barnsäkringen	20
Före första användning	13	Programautomatik	20
Välja språk	13	Anvisning till inställningarna	20
Ställa in tidvisningen	13	Välja maträtt	20
Ställa klockan	13	Ställa in maträtten	21
Ställa in datumvisning	13	Få upp senaste programautomatiken	21
Ställa in datum	13	Individuella recept	22
Ställa in temperaturenhet	13	Skapa recept	22
Ställa in vattenfilter	13	Programmera recept	22
Ställa in vattenhårdhet	13	Namnge	23
Första driftsättningen klar	14	Starta recept	23
Rengöra luckglaset	14	Ändra recept	23
Rengöra tillbehör	14	Radera recept	23
Värma upp enheten	14	Stektermometer	24
Vattenfilter	14	Sätt stektermometern i maten	24
Användning med eller utan vattenfilter	14	Ställa in kärntemperaturen	24
Vattenfilterbyte	14	Riktvärden för kötttemperatur	25
Slå på enheten	15	Home Connect	26
Standby	15	Inställning	26
Slå på enheten	15	Fjärrstart	27
		Home Connect-inställningar	28
		Fjärrdiagnos	28
		Uppgiftskyddsinfo	28
		CE-överensstämmelseintyg	29

Grundinställningar	30
Rengöring och skötsel	33
Rengöringsmedel	33
Rengöringsprogram	34
Torkprogram	36
Avkalkningsprogram	36
Ta ur ugnsstegarna	37
Felsökning	38
Strömavbrott	39
Demo-läge	39
Service	40
E- och FD-nummer	40
Tabeller och tips	40
Grönsaker	41
Fisk	42
Fisk – lågtemperaturångning	42
Kött – tillagning vid högre temperaturer	43
Kött/fågel – lågtemperaturångning	44
Fågel	45
Sousvide-tillagning	46
Grillning	49
Tillbehör	50
Desserter	51
Övrigt	51
Bakverk	52
Jäsning	53
Regenerering	53
Upptining	54
Konservering	54
Safta (bär)	55
Yoghurt-beredning	55
Beredning av skrymmande matvaror	55
Akrylamid i livsmedel	55

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

www.gaggenau.com och onlineshop:

www.gaggenau.com/zz/store

Avsedd användning

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- 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.

⚠ Varning – Risk för skållning!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!!

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

⚠ Varning – Skaderisk!

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

Skadeorsaker

Obs!

- Ställ ingenting direkt på ugnens botten. Bottna inte ugnen med aluminiumfolie. Värmeackumulering kan skada enheten.
Ugnens botten måste alltid vara fri. Ställ alltid matlagingskärl 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. Silikonbakformar passar inte för kombifunktion med ånga.
- Använd bara originaltillbehör i ugnsutrymmet. Använd inga emaljerade bakplåtar eller grillpannor. Rostande material (t.ex. serveringsfat, bestick) kan ge korrosion i ugnsutrymmet.
- Använd bara original smådetaljer (t. ex. räfflade muttrar). Om du har tappat bort smådetaljer, efterbeställ dem hos vår reservdels-service.
- Droppande vätska: ångar du med den perforerade ångbehållaren, ställ alltid den opererande ångbehållaren under. Den fångar upp droppande vätska.
- Förvara inte fuktiga livsmedel länge i en stängd ugn. Detta kan orsaka korrosion i ugnsutrymmet.
- Salt, skarpa såser (t. ex. ketchup och senap) eller salta maträtter (t. ex. köträtter i saltlake) innehåller klorider och syror. Sådana matvaror angriper ytor av ädelstål. Avlägsna alltid matrester medetsamma.
- Fruktsaft kan orsaka fläckar inuti ugnen. Avlägsna fruktsaften omedelbart och eftertorka med en fuktig och en torr trasa.
- Fel skötsel av enheten kan ge korrosion i ugnsutrymmet. Följ skötselråden och rengöringsanvisningarna i bruksanvisningen. Rengör ugnsutrymmet efter varje användning när enheten svalnat. Torka ur ugnsutrymmet efter rengöring med torkprogrammet.
- Ta inte av luckans tätning. Om lucktätningen är skadad sluter ugnsluckan inte längre tätt. Möbelfronterna i närheten kan då skadas. Låt i så fall lucktätningen bytas ut.

Miljöskydd

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

Spara effekt

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

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



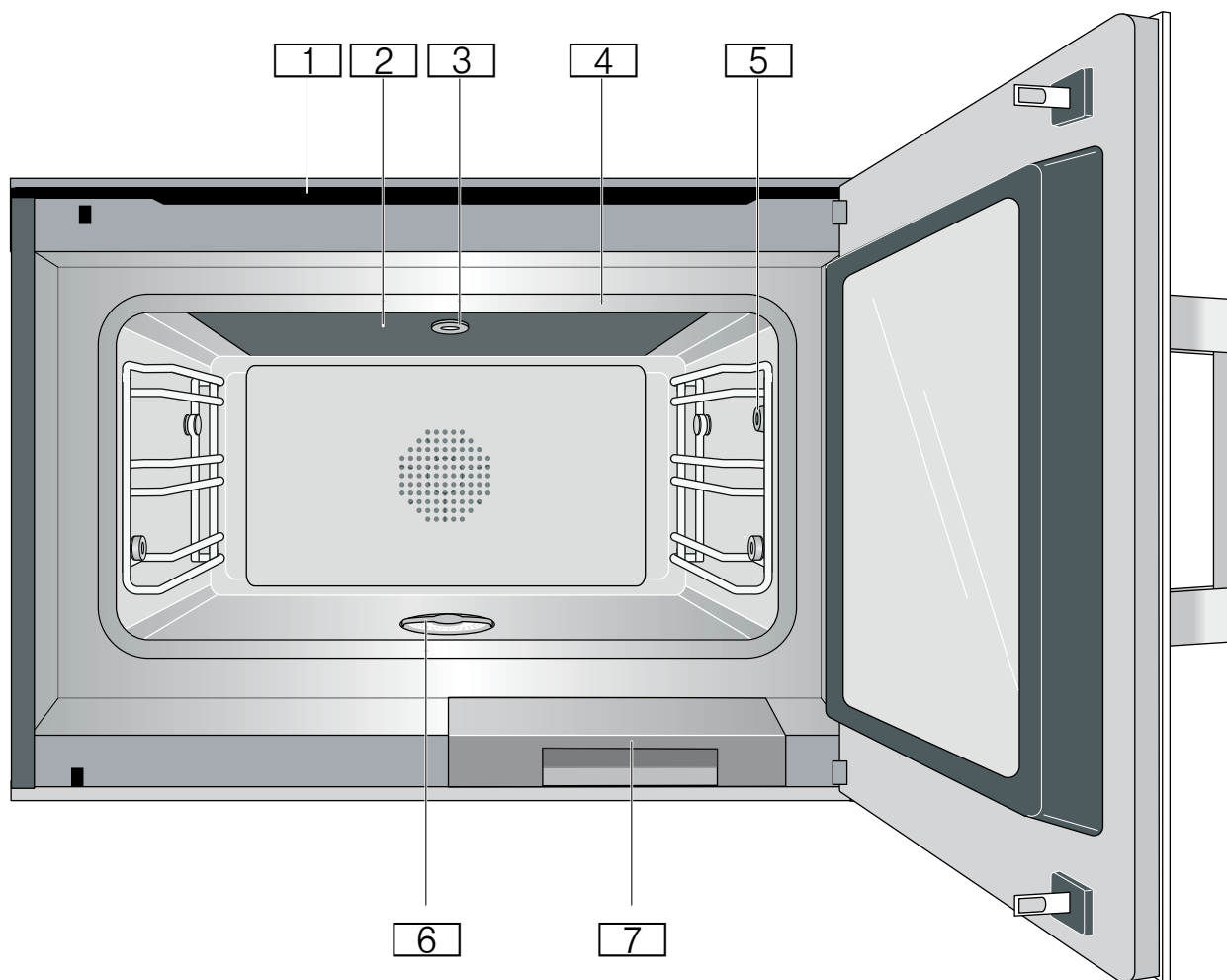
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

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

Ångugn

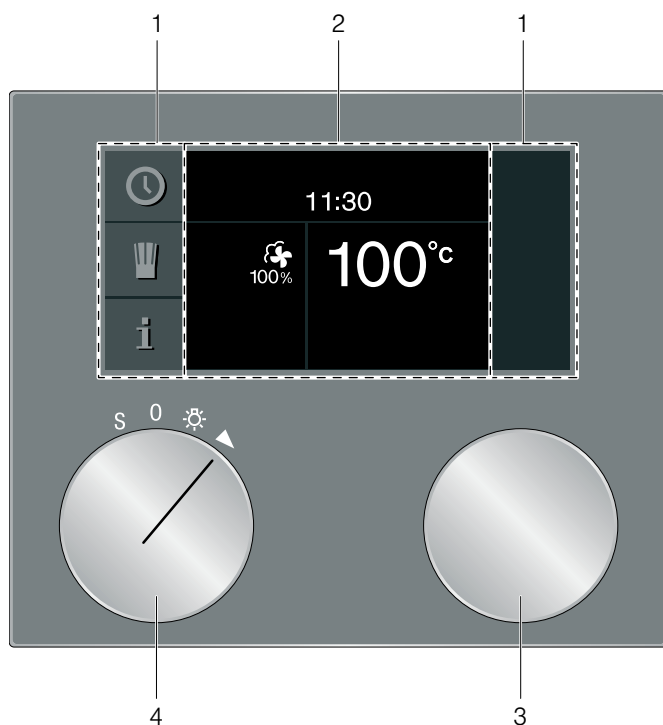


- ☐ 1 Ventilationsöppningar
- ☐ 2 Glaskeramik-grillyta
- ☐ 3 Uttag för rengöringspatron
- ☐ 4 Lucktätning
- ☐ 5 Stektermometeruttag
- ☐ 6 Avloppssil
- ☐ 7 Vattentank för avkalkningsprogram

Vattentank för avkalkningsprogram

Enheten har en vattentank som rymmer max. 1,7 l. Öppnar du luckan, så ser du vattentanken för avkalkningsprogrammet. Locket går att ta av för rengöring. → "Avkalkningsprogram" på sidan 36

Display och kontroller



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

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
x	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
i	Öppna Ytterligare information
>>	Snabbuppvärmning med statusvisning
☼	Få upp programautomatik eller individuella recept
REC	Skapa meny
_	Ändra inställningar
>A ^Δ	Namnge
⌫	Radera bokstäver
🔒	Barnsäkring
⌚	Öppna timermenyn
⌚	Öppna långtidstimern

✂	Demo-läge
🔥	Stektermometer
☁	Slå på ångdusch
☁	Slå av ångdusch
☁	Starta ångkondensering
☁	Avbryta ångkondensering
📶	Nätverksuppkoppling (Home Connect)

Färger och visning

Färger

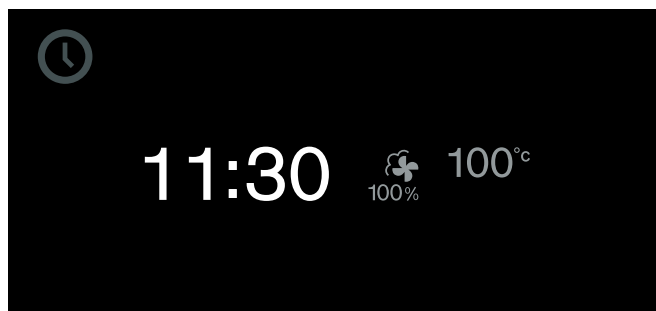
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar Rengöring
vitt	inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen 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.



Standby

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

Ljusstyrkan på kontrollerna är dämpad i standbyläge.

Anvisningar

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

Slå på enheten

Vill du gå ur standbyläget, så kan du antingen

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

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

Anvisningar

- Om "Standbyindikering = av" i grundinställningarna, så måste du vrida på funktionsvredet för att gå ur standbyläget.
- Du får upp standbyindikeringen igen om du inte gör någon inställning på ett tag efter att du slagit på.
- Enheten sköljer automatiskt efter varje tillagning. Enheten sköljer automatiskt före tillagning om den inte använts på mer än 100 timmar.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.

Ytterligare information i och i[®]

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

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

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

Vid Home Connect-indikeringar får du även upp Home Connect-status i symbolen **i[®]**. Du hittar mer information i kap. → *"Home Connect" på sidan 26.*

Kylfläkt

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

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

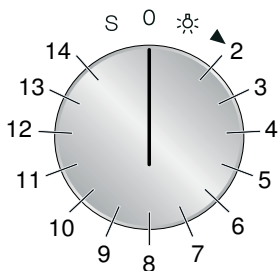
Obs!

Täck inte över ventilationsöppningen. Annars blir enheten överhettad.

Ugnstorkning

Ugnsutrymmet är fuktigt när du använt en ångfunktion. Kylfläkten och fläkthjulet på baksidan av ugnen fortsätter att gå ett slag efter att du slagit av och slår sedan av automatiskt. Det kan ta upp till 95 minuter. Håll luckan stängd vid ugnstorkning.

Funktionsväljarens lägen



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
	Ugnsbelysning		Slår på ugnsbelysningen. Access till övriga funktioner, t.ex. programautomatik, individuella recept, fjärrstart (Home Connect).
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.
5	 Varmluft + 30% fuktighet*	30 - 230°C Temperaturförslag 170°C	Tillagning med egenfuktighet: för bakverk Inställningen genererar ingen ånga. 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	 Lågtemperaturtillagning	30 - 90°C Temperaturförslag 70°C	Lågtemperaturtillagning 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 är vakuumbakad i en särskild, värmetålig kokpåse. Skyddshöljet bevarar närings- och smakämnen.
9	 Plangrill läge 1 + ånga	30 - 230°C Temperaturförslag 170°C	Grillfunktion med fuktighet: för pajer och gratänger.
10	 Plangrill läge 2 + ånga	30 - 230°C Temperaturförslag 170°C	Grillfunktion med fuktighet: för fyllda grönsaker. Högre grilleffekt.
11	 Plangrill + varmluft	30 - 230°C Temperaturförslag 230°C	Gratinerar på 230°C i slutet av tillagningstiden. Grillar grönsaks- och räkspett på 180°C.
12	 Jäsning	30 - 50°C Temperaturförslag 38°C	Jäsning: för jäst- och surdeg. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Funktionen kombinerar varmluft och ånga, så att degytan inte torkar ur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38°C.
13	 Tina	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.

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

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
14	 Regenerering	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 snabbt ur ugnsutrymmet t.ex. efter rengöring.
	 Avkalkningsprogram		Avkalkningsprogrammet lossar kalkavlagringar i enheten.
	 Vattenfilterbyte		Vattenfilterbyte på installerad avkalkningsenhet.
* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.			

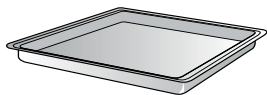
Tillbehör

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

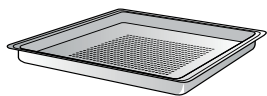
Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



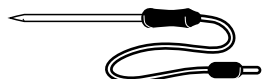
Galler
för matkär, kak- och puddingformar och för stek



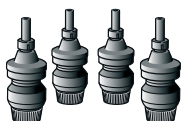
Rostfri ångbehållare, operforerad, 40 mm djup
för tillagning av ris, baljväxter och olika slags gryn, för kakkak på plåt och för att fånga upp droppande vätska vid ångning



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



Stektermometer
för planlig och exakt tillagning av kött, fisk, höns och gräddning av bröd



Sats med 4 rengöringspatroner

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

BA 010 301	Tredelade teleskoputdragsskenor
BA 030 300	Grillgaller med fötter
BA 020 360	Rostfri ångbehållare, operforerad, 40 mm djup, 5 l
BA 020 370	Rostfri ångbehållare, perforerad, 40 mm djup, 5 l
BA 020 380	Ångbehållare, non-stickbeläggning, operforerad, 40 mm djup, 5 l
BA 020 390	Ångbehållare, non-stickbeläggning, perforerad, 40 mm djup, 5 l
CL S10 040	Sats med 4 rengöringspatroner
17002490	Sats med 4 avkalkningstabletter
GN 010 330	GN-adapter (Används med GN-insatser och stekgryta)
GN 114 130	Bleck rostfritt stål GN 1/3, 40 mm djup, 1,5 l
GN 114 230	Bleck rostfritt stål GN 2/3, 40 mm djup, 3 l
GN 124 130	Bleck, perforerat, rostfritt stål GN 1/3, 40 mm djup, 1,5 l
GN 124 230	Bleck, perforerat, rostfritt stål GN 2/3, 40 mm djup, 3 l

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

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

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat med enheten första gången. Läs först kap. → *"Viktiga säkerhetsanvisningar" på sidan 5.*

Enheten ska vara monterad och ansluten.

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

Anvisningar

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

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

Ställa in tidvisningen

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

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

Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

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

Ställa in datumvisning

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

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

Ställa in datum

Du får upp förinställt datum på displayen. 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 temperaturenhet

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

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

Ställa in vattenfilter

Du får upp "Vattenfilter" på displayen. "Tillgängligt" är förvalt.

Överskrider vattenhårddheten 7°dH resp. karbonathårddheten 5°dH, så rekommenderar vi användning av avkalkningssystem GF 111 100.

- 1 Välj "Tillgängligt" (med vattenfilter) med vredet eller "Ej tillgängligt" (utan vattenfilter).
- 2 Bekräfta med ✓.
- 3 Är vattenfiltret valt som "Tillgängligt": Du får upp "Vattenfiltrets kapacitet" på displayen.
- 4 Välj kapacitet för använt vattenfilter med vredet (inom 100 - 9000 l). Följ de medföljande anvisningarna till vattenfiltret.
- 5 Bekräfta med ✓.

Ställa in vattenhårdhet

Du får upp displayindikeringen "Vattenhårdhet".

Anvisning: Du får bara upp indikeringen om du valt "Vattenfilter - saknas".

- 1 Kontrollera kranvattnet med det medföljande karbonathårddhetstestet: fyll provröret till 5 ml-markeringen med kranvatten.
- 2 Droppa i indikatorlösning tills färgen skiftar från violett till gult.
Viktigt! Räkna dropparna och vicka provröret försiktigt så att varje droppe blandas ut. Antalet droppar motsvarar vattenhårddheten.
- 3 Ställ in uppmätt vattenhårdhet med vredet. 12 är förvalt.
- 4 Bekräfta med ✓.

Första driftsättningen klar

Du får upp "Första användningen avslutad" på displayen.

Bekräfta med ✓.

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

Rengöra luckglaset

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

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

Rengöra tillbehör

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

Värma upp enheten

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen

Värm upp enheten tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med varmluft 🌀 + 60% fuktighet på 200°C

Vattenfilter

Användning 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 Kundservice eller i e-Shopen (artikelnummer 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 ✓.

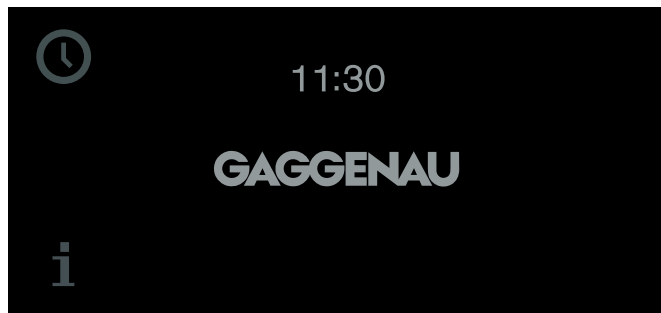
Vattenfilterbyte är klart. Berör symbolen ✓. Apparaten är driftklar.

Slå på enheten

Standby

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

Ljusstyrkan på kontrollerna är dämpad i standbyläge.



Anvisningar

- Det finns olika indikeringar för standbyläget. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda. Du kan ändra visningen med inställningen "standbyvisning" i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 30
- Displayljusstyrkan beror på den vertikala synvinkeln. Du kan anpassa visningen med inställningen "Ljusstyrka" i grundinställningarna.

Slå på enheten

Vill du gå ur standbyläget, så kan du antingen

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

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

Anvisningar

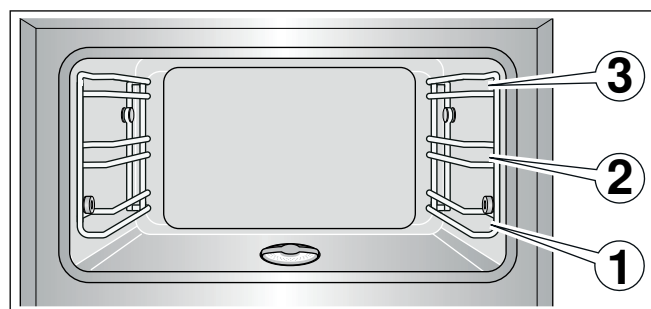
- Om "Standbyindikering = av" i grundinställningarna, så måste du vrida på funktionsvredet för att gå ur standbyläget.
- Du får upp standbyindikeringen igen om du inte gör någon inställning på ett tag efter att du slagit på.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.

Använda maskinen

Ugnens insida

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

Anvisning: Du kan använda upp till 3 falsar samtidigt vid ångning, upptining, jäsning och påvärmning. Du kan bara baka på en fals, använd fals 2 (eller fals 1 för höga ugn formar). Har du små bakverk kan du även använda två falsar, t.ex. fals 1 och 3.



Obs!

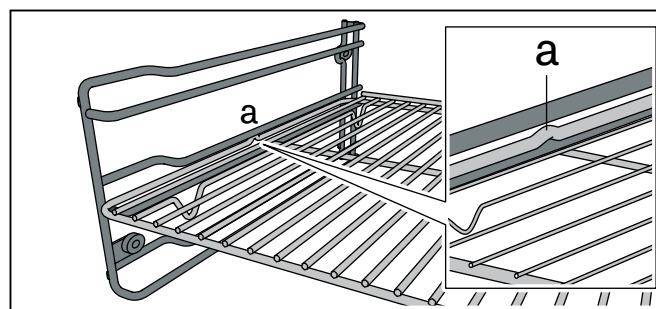
- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte i aluminiumfolie. Den ackumulerade värmen kan skada enheten. Håll ugnsbotten ren. Ställ alltid formar i den perforerade ångbehållaren eller på gallret.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta. Öppna alltid ugnsluckan ända till anslaget.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

Sätta in tillbehör

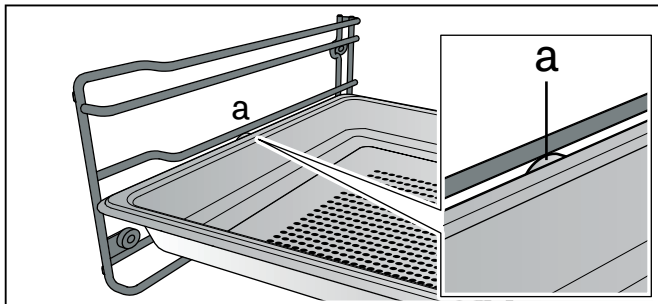
Gallret och den perforerade ångbehållaren har snäpplägen. Snäpplägena ser till att tillbehören inte tippas när du drar ut dem. Tillbehöret måste vara ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet för att tippskyddet ska fungera. Du måste lyfta tillbehöret lite när du drar ut.

Tänk på följande när du sätter i gallret:

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



Se till så att snäppfästet (a) pekar uppåt när du sätter i den perforerade ångbehållaren.



Påslagning

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

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

Anvisning: Inställd temperatur ligger kvar om du byter ugnsfunktion. Du får inte upp temperaturförslaget förrän du slår på.

Fråslagning

Vrid funktionsvredet till 0.

Du kan höra en autosköljning beroende på ugnsfunktionen.

Ångdusch

Ångdusch ger riktad ånga i ugnsutrymmet. Det ger t.ex. rätt fuktighet vid bakning av bröd och småfranskor.

Ångdusch fungerar bara med följande ugnsfunktioner:

- Varmluft + 30% fuktighet
- Varmluft + 0% fuktighet
- Grill + varmluft

Slå på ångdusch genom att trycka på . Du får snabbt ånga i ugnsutrymmet.

Ångduschen tar ca 5 minuter.

Avbryta ångduschen:

Tryck på .

Ångkondensering

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

⚠ Varning – Risk för skållning!!

Det kan droppa varmt vatten från luckan när du öppnar.

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

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

Gör så här:

Tryck på . Ångkondenseringen tar ca 25 sekunder. Uppvärmningen är av under tiden.

Avbryta ångkondenseringen:

Öppna luckan eller tryck på .

Anvisningar

- Det går även använda ångkondensering strax efter att du slagit av enheten.
- Kör du programautomatik eller timerprogrammering (tillagningstid) så sker ångsläckningen automatiskt vid programslut.

Efter varje användning

- 1 Ta bort smutsen i ugnsutrymmet när enheten har svalnat. Fastbrända rester är mycket svårare att få bort.
- 2 Kylfläkten och fläkthjulet på baksidan av ugnen fortsätter att gå efter att du slagit av för ugnstorkning och slår sedan av automatiskt. Det kan ta upp till 95 minuter. Håll luckan stängd vid ugnstorkning.
- 3 Du kan snabbtorka ugnsutrymmet med torkprogrammet. → "Torkprogram" på sidan 36
- 4 Polera ugnsutrymmet med mjuk trasa när det svalnat.
- 5 Torka av skåp och handtag ordentligt om det finns kondens på dem.

Säkerhetsavstängning

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

Undantag:
inprogrammerad långtidstimer.

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

Tidsfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

⌚ Äggklocka

⌚ Stoppur

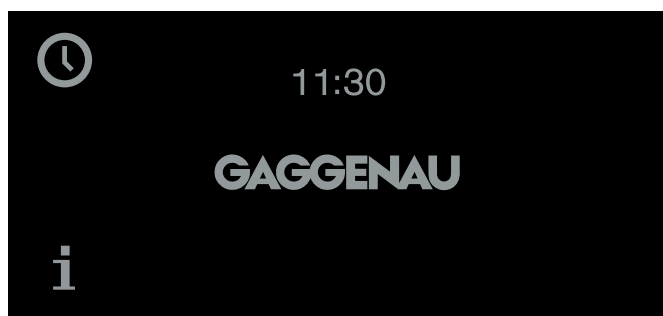
⌚ Tillagningstid (inte i viloläget)

⌚ Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Öppna timermenyn

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

Berör symbolen ⌚.



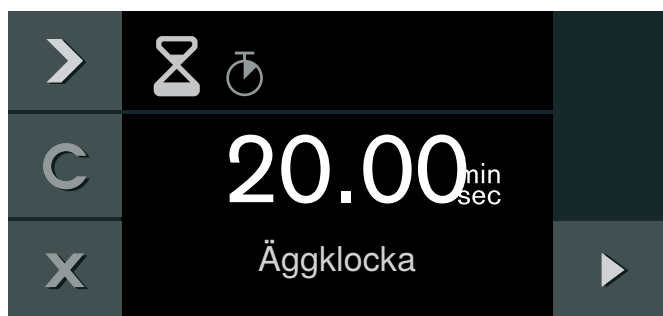
Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

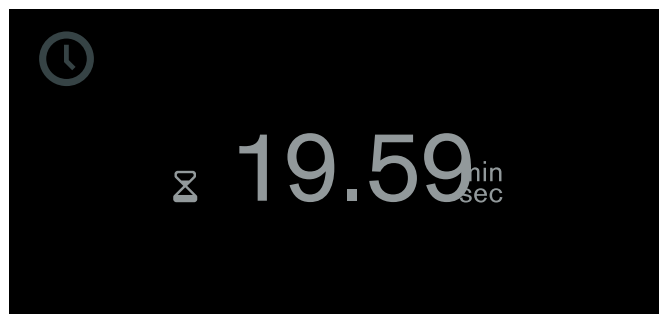
Ställa äggklockan

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



- 3 Slå på med ►.

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



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

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

Stoppa äggklockan:

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

Avbryta äggklockan:

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

Stoppur

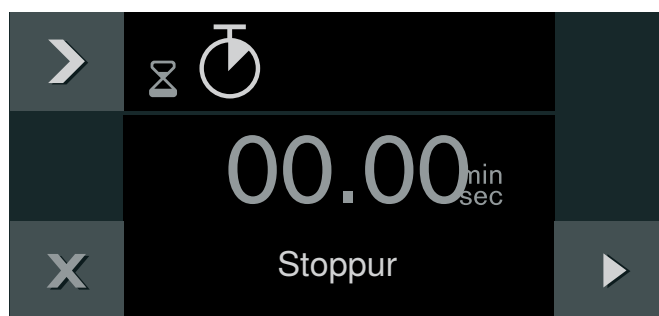
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

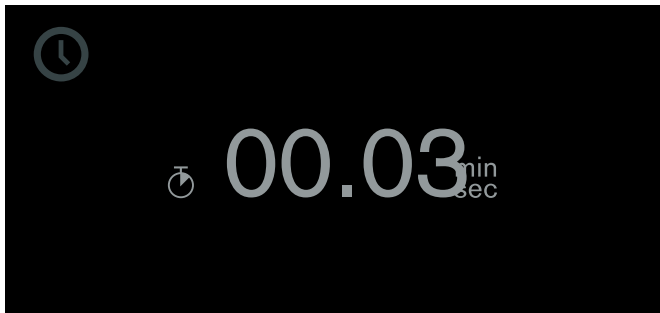
Starta stoppuret

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



- 3 Starta med ►.

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



Stoppa och starta stoppuret

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



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion .

- 4 Starta med .

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

Slå av stoppuret:

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

Tillagningstid

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

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

Ställa in tillagningstid

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

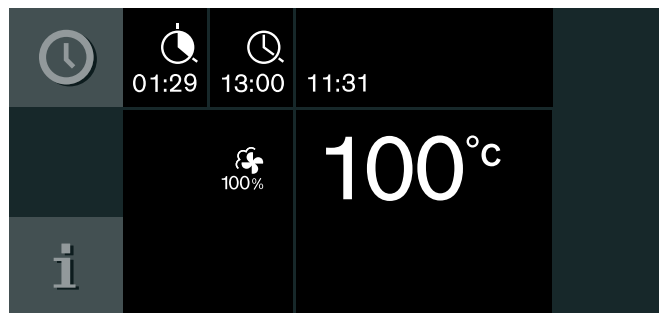
- 1 Tryck på .
- 2 Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .

- 3 Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.

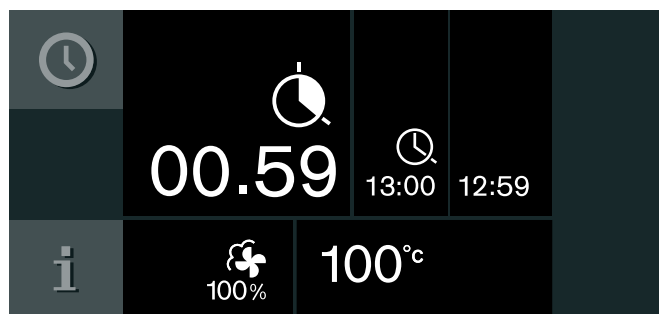


- 4 Slå på med .

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



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



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

Ändra tillagningstiden:

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

Radera tillagningstid:

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

Avbryta hela sekvensen:

Vrid funktionsvredet till 0.

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

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden.

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

Ställ in tillagningstiden och senarelägg tidpunkten för avstängning till klockan 15:30. Elektroniken räknar ut starttiden. Enheten startar automatiskt klockan 14:50 och stänger av klockan 15:30.

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

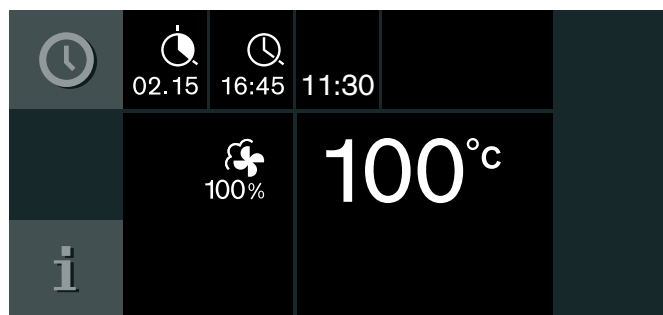
Flytta färdigtiden

Du har ställt in ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.

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



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



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

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

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

Flytta färdigtiden:

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

Avbryta hela sekvensen:

Vrid funktionsvredet till 0.

Långtidstimer

Funktionen håller enheten på en temperatur mellan 50 och 230°C + 0% fuktighet med ugnsfunktionen varmluft.

Du kan varmhålla mat upp till 74 timmar utan att slå på eller av ugnen.

Låt inte känsliga livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.

Anvisning: Du måste slå på långtidstimern i Grundinställningarna.

Ställa in långtidstimern

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



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

Enheten startar. I displayen visas  och temperatur.

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

Barnspärr

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

Anvisningar

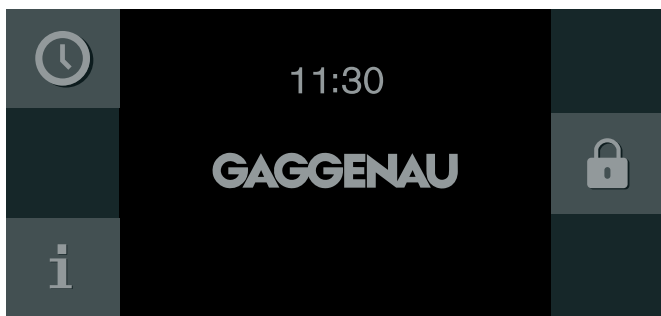
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna.
- Har du inte slagit på barnspärren och strömmen går, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



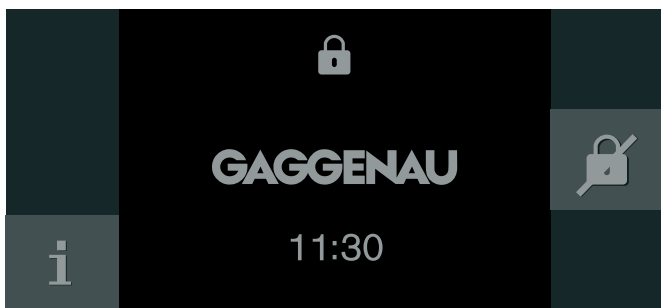
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

Slå av barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



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

Programautomatik

Du kan tillaga olika slags mat med programautomatiken. Enheten väljer optimala inställningar åt dig.

Ugnen får inte vara för varm för maten du ska tillaga om du vill få bra slutresultat. Du får upp en anvisning på displayen om det finns risk för det. Låt enheten svalna och börja sedan om igen.

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Programautomatiken föreslår temperatur, ungsfunktion och tillagningstid.
- Vissa rätter kräver att du anger vikten. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Vissa rätter kräver att du anger hur mycket färg maten ska ha, hur tjock maten är, hur kött och grönsaker ska vara tillagade.
- Vissa maträtter kräver förvärmad ugn. Ställ inte in maten i ugnen förrän förvärmningen är klar och du fått upp en indikering på displayen.
- Dina favoritinställningar kommer upp som förslag nästa gång.

Stektermometer

Vissa recept kräver stektermometer. Använd stektermometer till sådana recept.

→ "Stektermometer" på sidan 24

Välja maträtt

Det finns följande kategorier. Varje kategori innehåller en eller flera maträtter.

Anvisning: Senast valda kategori kommer upp först.

Kategorier:

- Kött och fågel
- Fisk
- Grönsaker
- Tillbehör och ugnsrätter
- Efterrätter
- Bröd och bakverk
- Jäsning
- Värma på
- Tina

Ställa in maträtten

Du blir guidad igenom inställningarna. Följ displayanvisningarna.

Du använder vredet för att bläddra igenom de olika nivåerna.

- 1 Vrid funktionsvredet till .
- 2 Tryck på . Bekräfta med .
- 3 Välj kategori med vredet och bekräfta med .
- 4 Välj den maträtt du vill ha med vredet och bekräfta med .
Du får upp de olika inställningarna på displayen. Du kan anpassa många maträttsinställningar som du vill ha dem.
Vissa maträtter kräver att du anger vikten.
Tips: Tryck på , så får du upp anvisningar om tillbehör och tillagning.
- 5 Bekräfta inställningarna du vill ha med . Följ displayanvisningarna.

Enheten slår av uppvärmningen när tillagningstiden går ut och ångsläcker. Enheten ger signal.

Öppnar du luckan, så påverkar du slutresultatet. Öppna bara ugnsluckan ett kort tag. Programautomatiken avbryter och fortsätter igen när du stängt luckan.

Fortsatt tillagning

Vissa maträtter kan du låta gå klart när tillagningstiden går ut, om du inte är nöjd med slutresultatet.

Du får upp frågan om du vill låta maten gå klart på displayen.

- 1 Bekräfta med .
- 2 Välj enkel eller dubbel tillagningstid, om det behövs.
- 3 Slå på med .
- 4 Vrid funktionsvredet till 0 när maten gått klar.

Anvisning: Trycker du på , när maten går klar, så ångsläcker enheten och slår av funktionen.

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

Vrid funktionsvredet till 0 om du vill avbryta.

Få upp senaste programautomatiken

Enheten sparar de fem senaste maträtterna med de inställningar du valt. Du kan spara av maträtterna med de valda inställningarna som individuella recept. Inställningarna av de individuella recepten går inte att ändra i efterhand om du sparar av dem med funktionen "Senaste programautomatik". → "Individuella recept" på sidan 22

- 1 Vrid funktionsvredet till .
- 2 Du får upp  på displayen.
- 2 Tryck på .
- 3 Välj "Senaste programautomatik" med vredet och bekräfta med .
- 4 Välj den maträtt du vill ha med vredet och bekräfta med .
- 5 Namnge och spara maträtten. → "Namnge" på sidan 23

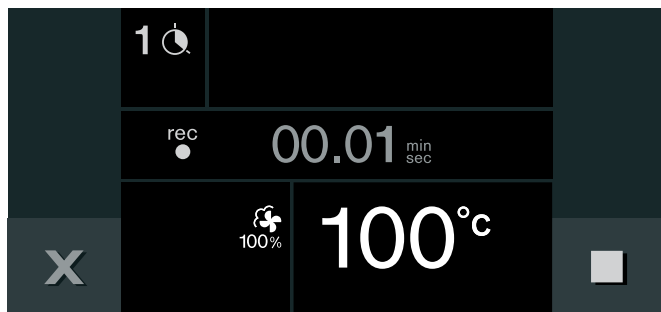
Individuella recept

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 kan ställa in och registrera upp till 5 moment i följd.

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
- 2 Tryck på .
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med .
- 4 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 5 Tryck på .



- 6 Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
- 7 Tillagningstiden blir registrerad.
- 8 Registrera fler moment:
Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet. Du påbörjar ett nytt moment.
- 9 Fick maträtten det slutresultat du ville ha, tryck på  för att avsluta receptet.
- 10 Ange namnet under "ABC". → "Namnge" på sidan 23

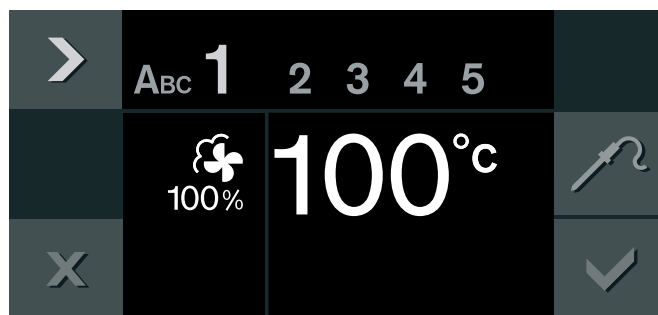
Anvisningar

- Registreringen av momentet börjar inte förrän enheten uppnått inställd temperatur.
- Varje moment måste ta minst 1 minut.
- Det går att ändra ugnsfunktion och temperatur under momentets första minut.

Programmera recept

Du kan programmera in och spara upp till 5 tillagningsmoment.

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
 - 2 Tryck på .
 - 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med .
 - 4 Välj ett ledigt minne med vredet.
 - 5 Tryck på .
 - 6 Ange namnet under "ABC". → "Namnge" på sidan 23
 - 7 Välj första momentet med .
- Du får upp först inställda ugnsfunktion och temperatur. Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur med vreden.



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

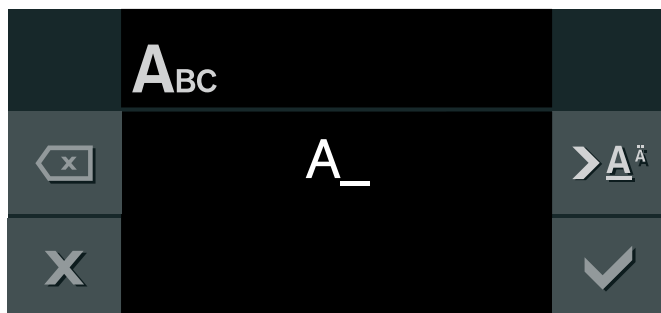
Ange kärntemperatur för ett moment:

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

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

Namnge

- 1 Mata in receptets namn under "ABC"



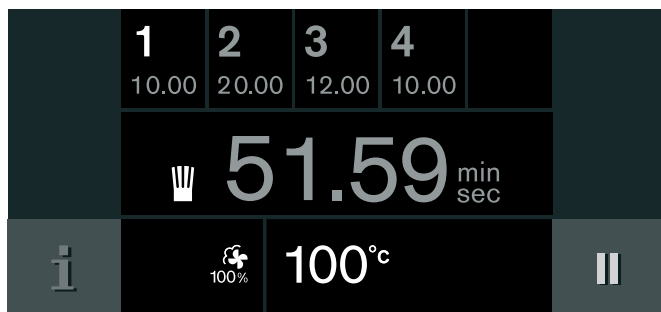
Vred	Välj ut bokstäver Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
➤ A ^ˆ	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken dubbel tryckning: infoga radbrytning:
➤ Ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken dubbel tryckning: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

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

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

Starta recept

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
- 2 Tryck på 🍲.
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
- 4 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 5 Slå på med ▶.
Ugnen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
Du får upp momentinställningarna på displaylisten.



Anvisningar

- Tillagningstiden börjar inte räkna ned förrän enheten uppnått inställd temperatur.
- Du kan ändra temperatur med vredet under pågående recept. Det påverkar inte sparade recept.
- Sätt i stektermometern om receptet innehåller sparad kärntemperatur.

Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
- 2 Tryck på 🍲.
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
- 4 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 5 Tryck på _.
- 6 Välj det moment du vill ha med ➤.
Du får upp inprogrammerad ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. Du ändrar inställningarna med vredet eller funktionsvredet.
- 7 Spara med ✓.
- eller -
Avbryt med X och gå ur menyn.

Radera recept

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
- 2 Tryck på 🍲.
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
- 4 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 5 Radera recept med C.
- 6 Bekräfta med ✓.

Stektermometer

Stektermometern ger dig ett exakt tillagningssätt. Den mäter temperaturen inuti maten. Funktionen slår av automatiskt vid uppnådd kärntemperatur, så maten blir perfekt tillagad.

Stektermometern blir skadad vid temperaturer över 250°C. Använd den bara i enheten vid inställd maxtemperatur om 230°C.

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

Använd bara den medföljande stektermometern. Den finns som reservdel hos Kundservice och i onlineshopen.

Sätt aldrig in maten på översta falsen när du använder stektermometer.

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig inuti ugnen.

Rengör stektermometern med fuktig trasa efter användning. Maskindiska inte!

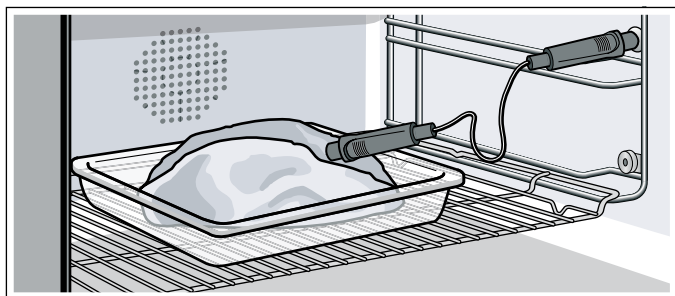
Sätt stektermometern i maten

Sätt stektermometern i maten innan du sätter in den i ugnen.

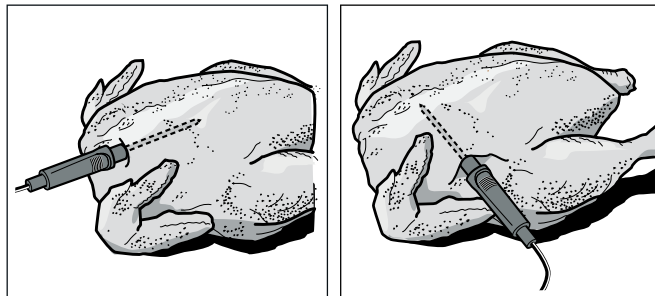
Stektermometern har tre mätpunkter. Försök sticka in hela stektermometern, om det går. Stektermometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.

Kött: sätt i stektermometern på sidan av det tjockaste stället tills det tar emot i köttet.

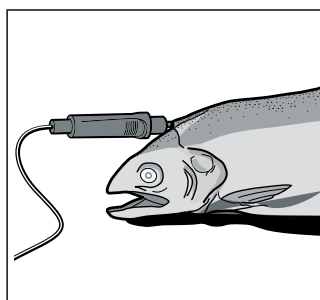
Om du steker flera köttbitar, sätt stektermometern i mitten av den tjockaste biten.



Fågel: sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut. När det gäller fågel måste du vara försiktig så stektermometerspets inte hamnar i tomrummet i mitten.



Fisk: sätt i stektermometern bakom huvudet mot buken tills det tar emot. Ställ hel fisk på en halv potatis med buken ned på gallret.



Vänd maten: ta inte ur stektermometern om du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

Drar du ur stektermometern när funktionen är på, så blir alla inställningar återställda och du måste ställa in dem igen.

Ställa in kärntemperaturen

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

för litet avstånd mellan grillelement och stektermometer kan skada stektermometern. Se till så att avståndet mellan grillelement och stektermometer resp. -sladd är några cm. Kött kan svälla vid tillagning.

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

se till så att du inte klämmer stektermometersladden i luckan.

- 1 Sätt in maten med isatt stektermometer i ugnen. Anslut stektermometern till ugnsuttaget och stäng luckan.
- 2 Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
- 3 Ställ in ugnstemperaturen med termostadvredet.

- 4 Tryck på . Ställ in den kärntemperatur du vill ha med vredet och bekräfta med .
- Kärntemperaturen du ställer in måste vara högre än aktuell kärntemperatur.
- 5 Enheten värmer på med inställd ugnsfunktion.
- Du får upp inställd kärntemperatur under den aktuella på displayen.
- Du kan ändra inställd kärntemperatur närsomhelst.

Enheten ger signal när inställd kärntemperatur är uppnådd. Ugnsfunktionen slår av automatiskt. Bekräfta med och vrid funktionsvredet till 0.

Uppskattad tillagningstid

Har du ställt in en temperatur över 100°C på enheten, så får du upp uppskattad tillagningstid på displayen ca 5 till 20 minuter efter förvärmningen om stektermometern sitter i.

Den uppskattade tillagningstiden blir uppdaterad löpande. Ju längre tid tillagningen tar, desto noggrannare blir den uppskattade tillagningstiden. Öppna inte luckan på enheten, det påverkar den uppskattade tillagningstiden.

Du får upp uppskattad tillagningstid vid normal användning med programautomatik.

Tryck på **i** för att få upp aktuell kärntemperatur på displayen.

Du kan slå av visningen av uppskattad tillagningstid i grundinställningarna och i stället få upp aktuell kärntemperatur.

Anvisningar

- Enheten visar "<15°C" som aktuell kärntemperatur i 3 - 4 minuter i början av tillagningen.
- Mätintervallet är 15-99°C. Enheten visar "<15°C" resp. "--°C" om kärntemperaturen ligger utom mätintervallet.
- 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 kärntemperatur

Tryck på . Ändra inställd kärntemperatur med vredet och bekräfta med .

Radera inställd kärntemperatur

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

Riktvärden för köttemperatur

Använd bara färsk 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 av hygienskäl.

Livsmedel	Riktvärden för köttemperatur
Nöt	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte	
mycket blodig	45 - 47°C
blodig	50 - 52°C
rosa	58 - 60°C
genomstekt	70 - 75°C
Nötstek	80 - 85°C
Fläsk	
Fläskstek	72 - 80°C
Kotlettråd	
rosa	65 - 70°C
genomstekt	75°C
Köttfärslimpa	85°C
Fläskfilé	65 - 70°C
Kalv	
Kalvstek, genomstekt	75 - 80°C
Kalvbringa, fylld	75 - 80°C
Kalvrygg	
rosa	58 - 60°C
genomstekt	65 - 70°C
Kalvfilé	
blodig	50 - 52°C
rosa	58 - 60°C
genomstekt	70 - 75°C
Vilt	
Rådjurssadel	60 - 70°C
Rådjursstek	70 - 75°C
Hjortryggbiff	65 - 70°C
Har-, kaninstek	65 - 70°C
Fågel	
Kyckling	90°C
Pärllhöns	80 - 85°C
Gås, kalkon, anka	85 - 90°C
Ankbröst	
rosa	55 - 60°C
genomstekt	70 - 80°C
Strutsstek	60 - 65°C

Livsmedel	Riktvärden för köttemperatur
Lamm	
Lammbog	
rosa	60 - 65°C
genomstekt	70 - 80°C
Lammsadel	
rosa	55 - 60°C
genomstekt	65 - 75°C
Hammel	
Fårfiol	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80 - 85°C
Fårsadel	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80°C
Fisk	
Filé	62 - 65°C
Hel fisk	65°C
Terrin	62 - 65°C
Övrigt	
Bröd	96°C
Pastej	72 - 75°C
Terrin	60 - 70°C
Gåslever	45°C
Värma på mat	75°C

Home Connect

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

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

Anvisningar

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

Inställning

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

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

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

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

Ställa in appen

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

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

Koppla upp enheten mot hemnätverket (LAN)

Enheten måste vara uppkopplad mot hemnätverket med LAN-kabel.

Nätverksuppkopplingen sker automatiskt första gången enheten elansluts och används.

Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN med WPS)

Förutsättningar:

- Din router har WPS-knapp. Du hittar information om det i routerns bruksanvisning.
 - Du måste ha routeraccess.
- 1 Välj Home Connect i Grundinställningarna .
 - 2 Tryck på .
 - 3 Välj WLAN med vredet.
 - 4 Bekräfta med . Du får upp WPS-funktionens indikering.
 - 5 Tryck på  för att fortsätta.
 - 6 Välj Automatisk (WPS) med vredet.
 - 7 Tryck på  för att påbörja uppkopplingen.
 - 8 Tryck på hemnätverksrouterns WPS-knapp inom 2 minuter.

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

Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN utan WPS)

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

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

Koppla upp enheten mot appen

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

Förutsättningar:

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

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

Fjärrstart

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

Följande situationer slår av fjärrstart automatiskt:

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

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

Slå på fjärrstart

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

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

Slå av fjärrstart: tryck på .

Home Connect-inställningar

Du kan närsomhelst anpassa Home Connect till individuella behov.

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

	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Uppkopplingssätt	LAN / WLAN	Du kan byta uppkopplingssätt mellan LAN-kabel och WLAN. Följ anvisningarna för varje uppkopplingssätt i kap. Inställning. → "Inställning" på sidan 26
	Uppkoppling	Koppla upp/ned	Slå på eller av nätverksuppkopplingen, om det behövs (t.ex. på semestern). Vid fränkoppling bibehålls nätverksinformationen. Vänta några sekunder efter att du slagit på, så att enheten hinner koppla upp mot nätverket igen. Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
	Uppkoppling med appen		Påbörja uppkopplingen mellan app och enhet.
	Mjukvaruuppdatering		Du får en displayindikering när det finns en ny mjukvaruversion. Du kan installera den nya mjukvaran via Home Connect-menyn ↓.
	Fjärrkontroll	Slå på/av	Ger Home Connect-appen access till enhetens funktioner. Är den av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på appen.
	Ta bort nätverksinställningarna		Du kan närsomhelst radera alla nätverksanslutningar från enheten.
	Enhetsinfo		Du får upp följande på displayen: ● MAC-adress COM-modul ● Enhetens serienummer ● Mjukvaruversion Beroende på uppkopplingssätt kan du få upp mer information som t.ex. SSID-nätverksnamn genom att trycka på pilknappen.

Fjärrdiagnos

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

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

Uppgiftsskyddsinfo

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

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

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

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

CE-överensstämmelseintyg

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

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



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.

5 GHz-bandet: 100 mW max.

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

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

Grundinställningar

I grundinställningarna kan du anpassa din apparat individuellt.

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

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

Ändringarna är nu lagrade.

	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in ljusstyrkan på displayen
	Standby-indikering	På*/Av - Klocka - Klocka + GAGGENAU-logga* - Datum - Datum + GAGGENAU-logga - Klocka + datum - Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Illustration av standbyindikering. Av: ingen visning. Inställningen sänker enhetens standbyförbrukning. På: välj mellan flera visningsalternativ, bekräfta "På" med  och välj visningsalternativ med vredet. Du får upp alternativen.
	Displayvisning	Begränsad*/standard	Inställningen Begränsad visar bara det allra viktigaste ett slag på displayen.
	Pekskärms färg	Grå*/vit	Välja symbolfärger på pekskärmen
	Pekskärms-tonart	Signal 1*/signal 2 /av	Välj pekkljud
	Pekskärms-tonstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på pekskärmen
	Uppvärmningssignal	Till* / Från	Signaltonen ljuder när den önskade temperaturen har uppnåtts vid uppvärmningen.
	Signal, volym	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på ljudsignalen
	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.
	Tid, format	AM/PM / 24 h*	Tidvisning på 24- eller 12-timmarsformat
	Tid	Rätt tid	Ställa klockan

	Tidsomställning	Manuell*/automatisk	Automatisk omställning av klockan vid sommar-/vintertid. Automatisk: ställ in vilken månad, dag, vecka som tidsomställningen ska ske. Ställ in för både sommar- och vintertid.
	Datumformat	D.M.Å* D/M/Å M/D/Å	Ställa in datumvisning
	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Hoppa mellan år/månad/dag med ➤.
	Temperaturenhet	°C* / °F	Ställa in temperaturenhet
	Viktenhet	kg*/oz.	Ställa in viktenhet
	Språk	Tyska* / franska[...] / engelska	Välja språk för textdisplayen Anvisning: Byter du språk måste systemet starta om, det tar några sekunder. Sedan stängs grundinställningsmenyn.
	Fabriksinställningar	Återställ enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med X. Anvisning: Återställning till fabriksinställningarna raderar även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På/Av*	Bara för presentationer. I demoläge fungerar alla funktioner, men enheten värmer inte upp. Inställningen ska vara "Av" vid normal användning. Du kan bara slå på inställningen inom 3 minuter efter att du anslutit enheten.
	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 ugnsutrymmet för hand efteråt.
	Långtidstimer	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: långtidstimeren går att ställa in. → "Långtidstimer" på sidan 19
	Visa uppskattad tillagningstid med stektermometer	På*/Av	På: du får upp uppskattad tillagningstid med stektermometer på displayen.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på. → "Barnspärr" på sidan 20

	Hemnätverk	LAN / WLAN Uppkopplingssätt	Inställningar för uppkoppling mot hemnätverk och mobila slutenheter. Du får upp olika inställningsalternativ beroende på uppkopplingsstatus.
		 Uppkoppling	
		 Koppla upp mot appen	
		↓ Mjukvaruuppdatering	
		 Fjärrkontroll	
		⊗ Radera nätverksinställningarna	
		 Enhetsinfo	
* Fabriksinställning			

Rengöring och skötsel

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för brännskador!

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

Varning – Risk för personskador!

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

Rengöringsmedel

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

Använd

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

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Område	Rengöringsmedel
Luckglasen	Fönsterputs: rengör med 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 proteinfläckor direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckor. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Aluminium	Rengör med mild fönsterputs. Torka ytorna jämnt utan tryck med tvättpäls eller luddfri mikrofiberduk.

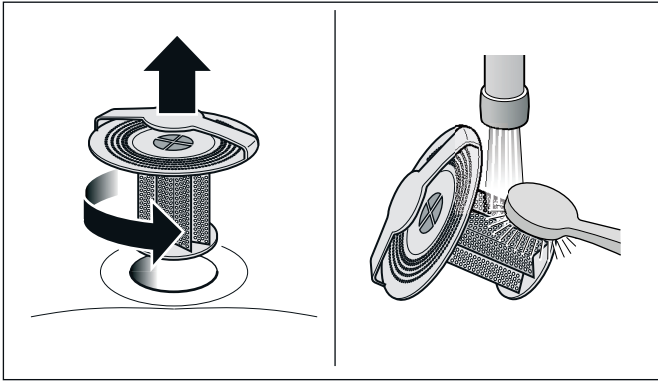
Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och torka torrt med mjuk trasa. Använd inte ugnsgöringspray eller andra aggressiva ugnsgöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Torka alltid ur ugnsutrymmet efter rengöring. → "Torkprogram" på sidan 36 Obs! 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. → "Rengöringsprogram" på sidan 34
Glaskeramik-grillyta	Rengör glaskeramik-grillytan i ugnsutrymmet med hållrengöring (beställningsnummer 00311499 hos service eller i onlineshoppen).
Ugnslampglaset	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa.
Lucktätningen	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Vattentank	Maskindiska, om det behövs. Ta av locket och lägg in vattentanken uppochner i diskmaskinen.
Stektermometern	Torka av med fuktig trasa. Maskindiska inte!
Ångbehållare, galler	Maskindiska eller varmt vatten och diskmedel. Blötlägg fastbränt och rengör med borste. Ta bort ljusa fläckar på rostfritt (proteinrester) med citronsaft.

Mikrofiberduk

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

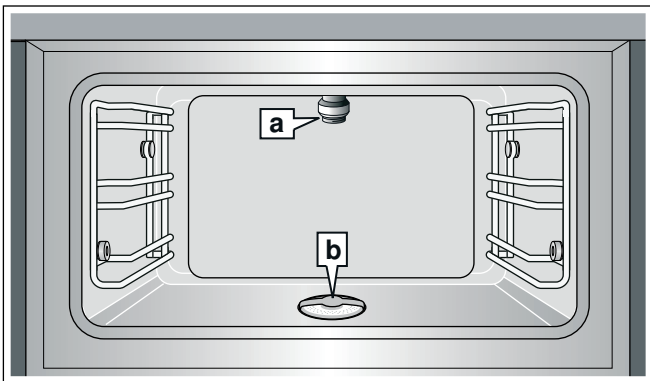
Avloppssil

Rengör avloppssilen i ugsnbotten, om det behövs. Vi rekommenderar att du rengör efter varje användning om du tillagar fisk eller kött.



- 1 Vrid avloppssilen i ugsnbotten åt vänster och ta ur.
- 2 Ta bort matresterna i avloppssilen.
- 3 Skölj ur under vattenkran. Maskindiska om den är jättesmutsig.
- 4 Sätt i avloppssilen och vrid fast åt höger.

Använd aldrig ångugnen utan avloppssil.

Rengöringsprogram

Rengöringsprogrammet tar bort hårt sittande smuts. Skruva i rengöringspatronen (a) upptill i ugsutrymmet. Ugsutrymmet blir rengjort, ursköljt och urtorkat automatiskt. Avloppssilen (b) i ugsnbotten ska vara isatt under rengöringsprogrammet.

Hela rengöringsprogrammet tar från 3 timmar och 20 minuter till 3 timmar och 45 minuter beroende enhetsversion.

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 när enheten svalnat till 40°C.

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 ugsutrymmet**

Använd bara rengöringspatronerna till rengöringsprogrammet. Lägga aldrig rengöringspatroner i varm ugn eller i ugn du värmer upp.

Anvisningar

- Du kan inte slå på rengöringsprogrammet förrän enheten svalnat till under 40°C.
- Ta bort alla tillbehör ur ugsutrymmet innan du slår på rengöringsprogrammet (galler, ångbehållare, stektermometer).
- Ta bort grovsmuts ur ugsutrymmet.
- Avloppssilen i ugsnbotten ska vara isatt under rengöringsprogrammet. Tar du bort avloppssilen innan du kör rengöringsprogrammet, så blir ugsutrymmet inte rent.
- Luckan låser under rengöringsprogrammet.
- Försök inte öppna luckan när rengöringsprogrammet pågår. Det kan läcka ut vatten.
- Enhetens fläktljud blir högre under rengöringsprogrammet. Det är helt normalt.
- Låt alltid rengöringsprogrammet gå klart. Rengöringsprogrammet går inte att avbryta.

Slå på rengöringsprogrammet

- 1 Vrid funktionsvredet till S.
- 2 Du får upp på displayen. 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.

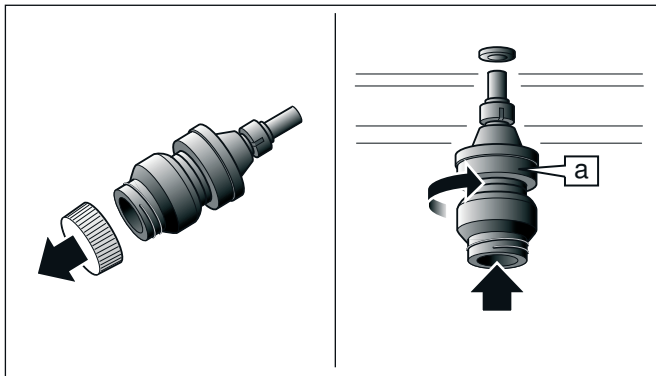


- 4 Ta ut alla tillbehör ur ugsutrymmet och ta bort grovsmutsen. Bekräfta med ✓.

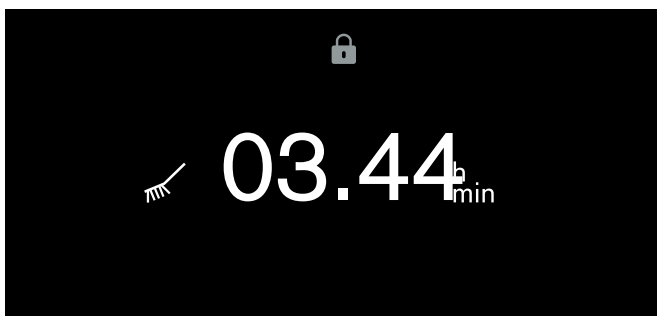
- 5 Ta bort hättan på rengöringspatronen.

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 luckan. Bekräfta med ✓. Du får upp rengöringstiden 3,45 timmar.
- 7 Starta med ►. Rengöringstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt. Luckan låser.



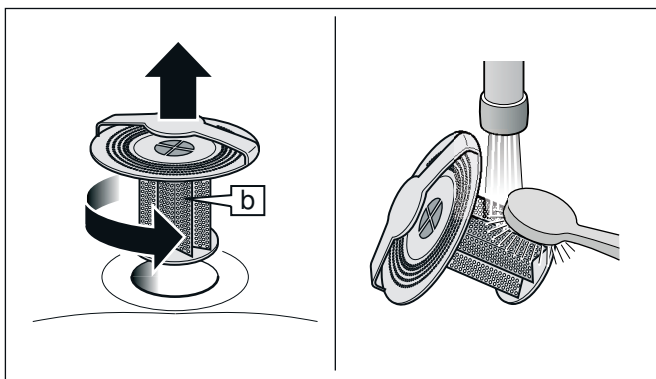
Enheten ger signal när rengöringsprogrammet är klart. Luckan låser upp. Du får upp en indikering på displayen.

- 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 ugnsutrymme och glas med mjuk trasa.

Anvisning: Sista sköljningen kan ge vita ränder i ugnsutrymmet och på skivan efter torkning. Det beror på vattenhårddheten. 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 ut patronen ur enheten när rengöringsprogrammet är klart. Återanvänd inte patronen. Släng patronen enligt gällande lokala föreskrifter.
	⚠ Varning – Risk för personskador!! Ta inte bort hättan på patronen du precis använt. Risk för hud- eller ögonkontakt!
Avloppssilen saknas	Avloppssilen i ugnsbotten ska vara isatt 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.

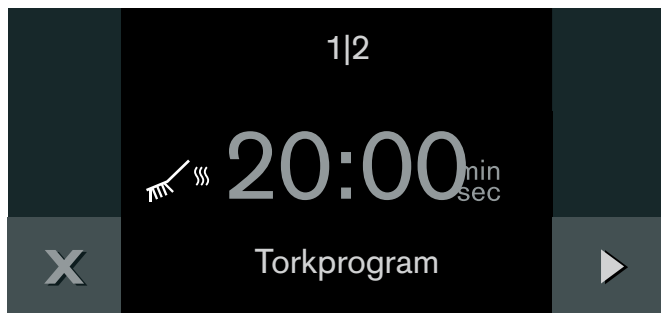
Torkprogram

Du kan snabbtorka ugnsutrymmet med torkprogrammet.

Torkprogrammet tar 20 minuter.

Torkprogrammet går igång

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**. Välj torkprogrammet med vredet.
- 2 Du får upp  på displayen. Bekräfta med .
- 3 Du får upp torktiden 20 minuter. Slå på med . Torktiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt.



- 4 Enheten ger signal efter 20 minuter. Du får upp en indikering på displayen. Bekräfta med .

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

Avkalkningsprogram

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

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

Ångfunktionerna spärras vid upprepad indikering för att förhindra skador på enheten. Du kan fortsätta använda enheten med ugnsfunktioner utan ånga. Du kan inte använda enheten fullt ut förrän du kört igenom avkalkningsprogrammet OK.

Hela avkalkningsprogrammet tar 1 timme och 45 minuter.

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

Obs!

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

Anvisningar

- Ta bort alla tillbehör ur ugnsutrymmet innan du slår på avkalkningsprogrammet (galler, ångbehållare, stektermometer).
- Avloppssilen i ugnsbotten ska vara isatt under avkalkningsprogrammet.
- Låt alltid avkalkningsprogrammet gå klart. Avkalkningsprogrammet går inte att avbryta.
- Du kan behöva kalka av även om du använder avkalkningssystemet beroende på vattentyp och användning av enheten. Displayindikeringen påminner dig när det är dags.

Så här startar du avkalkningsprogrammet

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**. Välj avkalkningsprogrammet med vredet.
- 2 Du får upp  på displayen. 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 ut avkalkningstabletterna ur plastförpackningen.

Varning – Risk för personskador!!

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

Varning – Risk för personskador!!

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

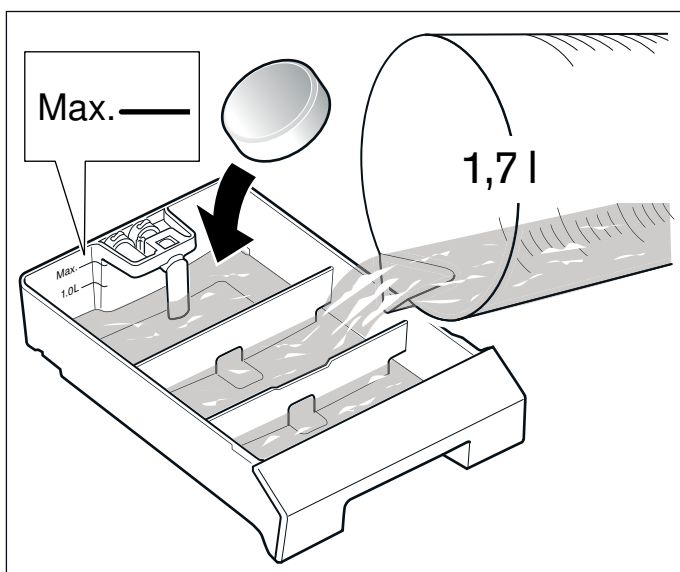
Obs!

Skador på enheten

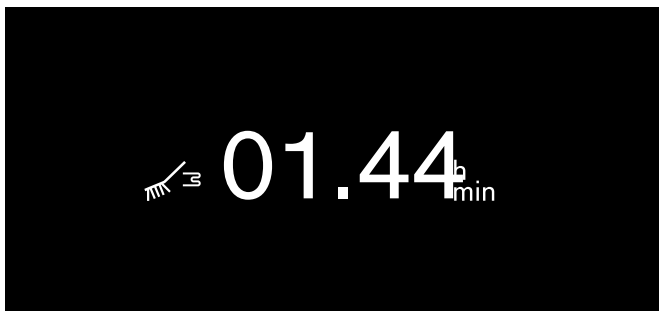
Fel avkalkningsmedel kan skada enheten. Använd bara angivna avkalkningstabletter.

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

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



- 8 Sätt på och snäpp fast tanklocket.
 9 Skjut in tanken i enheten.
 10 Stäng luckan. Bekräfta med ✓. Du får upp avkalkningstiden 1,45 timmar.
 11 Starta med ►. Avkalkningstiden räknar ned på displayen. Ugnsbelysningen är släckt.



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

Torka ugnen

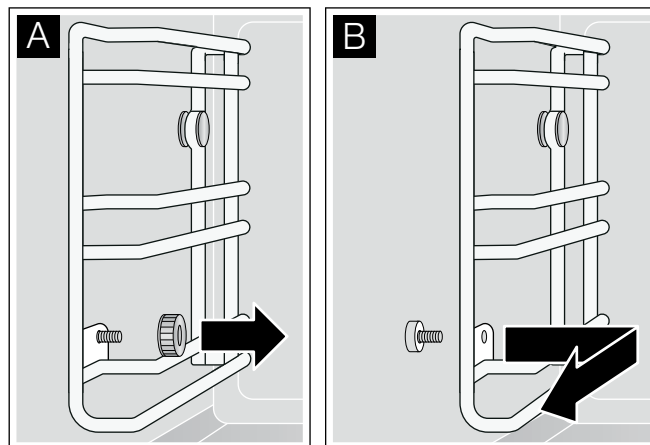
Torka ur ugnsutrymmet efter avkalkning med torkprogrammet. Ta ut tanken och torka ur den med mjuk trasa.

Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring.

Ta ur ugnsstegarna

- 1 Lägga en diskhandduk i ugnsutrymmet för att skydda de rostfria ytorna mot repor.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna (bild A).
- 3 Dra ugnsstegen lite åt sidan från skruven och dra ut den framåt (bild B).



Ugnsstegarna går att maskindisken.

Sätta i ugnsstegarna

- 1 Sätt i ugnsstegen rätt: anslaget bakåt.
- 2 Skjut på ugnsstegen baktill på skruvarna, haka sedan på framtill.
- 3 Dra åt de räfflade muttrarna.

Anvisning: Tappar du bort någon av de räfflade muttrarna, så kan du beställa den som reservdel hos service. Använder du inte de räfflade originalmuttrarna, så kan du få korrosion i ugnsutrymmet.

Felsökning

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Skaderisk!

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

LED-lampor

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte, ingen indikering i displayen.	Stickproppen är inte instucken.	Anslut apparaten till elnätet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksapparater fungerar
	Säkringen är trasig	Kontrollera i säkringsskåpet att säkringen för apparaten är felfri
	Felaktig inställning	Koppla från säkringen för apparaten i säkringsskåpet och koppla till igen efter ca 60 sekunder
Enheten fungerar inte, du får upp "Enheten är spärrad. Avkalkning krävs" på displayen.	Enheten är igenkalkad	Slå på avkalkningsprogrammet → "Avkalkningsprogram" på sidan 36
Du får upp "Avkalka" på displayen trots att du kalkat av.	Enheten är igenkalkad, fel avkalkningsmedel använt	Använd angivna avkalkningstabletter, slå på avkalkningsprogrammet → "Avkalkningsprogram" på sidan 36
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 → "Barnspärr" på sidan 20
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.
Stektermometern sitter i, du får upp 99°C på displayen	Fukt i stektermometerns kontakt eller ugnsuttaget	Sätt i och dra ur kontakten till stektermometern i ugnsuttaget flera gånger.
Stektermometern sitter i men du får inte upp 	Det finns fukt i uttaget i ugnsutrymmet	Sätt i och dra ur kontakten till stektermometern i ugnsuttaget flera gånger.
Det syns ingen ånga	Vattenånga över 100°C syns inte	Detta är normalt
Symbolen  "Kondensering" indikeras inte	Kondensering är bara möjlig vid en ugnsstemperatur under 130°C	Detta är normalt
Kraftig ångutträngning upptill på luckan	Ändrad ugnsfunktion	Det är helt normalt
Kraftig ånga tränger ut i sidled vid luckan	Dörrtätningen är nedsmutsad eller har lossnat	Rengör lucktätningen eller sätt in den i fåran
Brummande ljud vid påslagning	Pumpen för avloppsvattnet startar.	Normalt driftljud.
	Apparaten har inte använts på några dagar.	Normalt: automatisk spolning vid igångsättning
Det uppstår ett pipljud vid uppvärmningen	Det kan uppstå ljud vid ånggenereringen	Det är helt normalt
Vid tillagningen hörs ett "plopp"-ljud	Spänningsutvidgning vid stor temperaturskillnad	Detta är normalt
Det går inte att ånga.	Enheten är igenkalkad. Du måste kalka av enheten för att undvika skador på enheten	Så här startar du avkalkningsprogrammet → "Avkalkningsprogram" på sidan 36

Enheten ångkokar inte längre tillfredsställande	Enheten är förkalkad	Starta avkalkningsprogrammet
Belysningen fungerar inte	Belysningen är trasig.	Ring service
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till 0 vid felmeddelande; slocknar displayen så var det ett engångsproblem. Om felet uppstår igen eller displayen fryser, kontakta service och ange felkoden.
Det droppar vatten när du öppnar luckan	Uppsamlingsrännan nedtill på luckglaset är full.	Torka ur uppsamlingsrännan med disksvamp

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.

Service

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

E- och FD-nummer

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

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. Below the grid, there are four labeled fields: E-Nr, FD-Nr, Z-Nr, and Type. Each field has a corresponding grid of squares for data entry. A small icon of a person is located to the left of the E-Nr field.

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

E-nr	FD-nr

Service

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70

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

Tabeller och tips

Anvisningar

- De angivna tillagningstiderna är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på livsmedlens kvalitet, temperatur, vikt och tjocklek.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna formar och liknande. Andra formar kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Börja med den kortaste tiden om du inte provat rätten tidigare. Du kan alltid köra på maten lite till, om det behövs.
- Se till så att luckan är öppen så kort tid det går och att du snabbt får in maten.
- Använder du bara en ångbehållare, sätt in den nedtill på fals 2.
- Du kan använda upp till 3 falsar samtidigt vid ångning, upptining, jäsning och påvärmning (fals 1, 2 och 3). De tar inte smak av varandra. Så du kan tillaga fisk, grönsaker och efterrätt samtidigt. Angivna tillagningstider kan bli längre vid stora livsmedelsmängder.
- Ska du bara baka på en fals, använd fals 2. Ska du baka på två falsar samtidigt, använd fals 1 och 3.
- Maten får inte ha kontakt med ugnsutrymme eller bakvägg.
- Kombiångugnens lucka måste sluta ordentligt tätt. Så håll tätningarna rena.
- Lägg inte på för mycket på galler och i ångbehållare. Då får du optimal ångcirkulation.
- Ångbehållaren kan bli deformerad om maten är jättekall och temperaturen hög. Deformationen påverkar inte funktionen. Ångbehållaren återtar sin ursprungliga form när den svalnat.
- 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 operforerade 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.
- Ångning på temperaturer upp till 100°C kräver ingen förvärmning. Ställ in maten i kall ugn och slå på enheten.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kronärtskockor, stora	perforerad	100	100	60 - 65	
Kronärtskockor, små	perforerad	100	100	45 - 50	
Blomkålshuvud	perforerad	100	100	25 - 30	
Blomkålsbuketter	perforerad	100	100	15 - 25	
Bönor, gröna	perforerad	100	100	35 - 50	
Broccolibuketter (enligt EN60350-1)	perforerad	90-100	100	20 - 25	Recepttips: servera med smörrostade mandlar.
Endivesallad	perforerad	100	100	25 - 30	
Ärtor, färska	operforerad	100	100	25 - 30	täck med vatten
Fänkål, skivad	perforerad	100	100	20 - 25	
Grönsaksterrin	perforerad/galler	90	100	50 - 60	i terrinform
Ärtor, djupfrysta (enligt EN60350-1) (3 kg)	perforerad	100	100	35 - 45	
Morotsslantar, 0,5 cm	perforerad	100	100	20 - 25	
Potatis, skalad och klyftad	perforerad	100	100	30 - 35	
Kålrabbi, skivad	perforerad	100	100	25 - 35	
Purjo, skivad	perforerad	100	100	20 - 30	
Purjo, hel	perforerad	100	100	35 - 45	
Paprika, fylld	operforerad	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Förvärm. Bryn köttet först om du har köttfyllning.
Skalad potatis (à ca 50 g)	perforerad	100	100	30 - 35	
Skalad potatis (à ca 100 g)	perforerad	100	100	35 - 40	
Brysselkål	perforerad	100	100	25 - 30	
Rödbetor, skivade	perforerad	100	100	65 - 75	
Sparris, grön	perforerad	100	100	15 - 20	
Sparris, vit	perforerad	100	100	20 - 35	
Spenat	perforerad	100	100	8 - 12	Svetta sedan med lök och vitlök i grytan.
Sötpotatis, skivad	perforerad	100	100	15 - 20	
Flå tomater	perforerad	100	100	3 - 4	Förvärm. Snitta tomaterna, snabbkyl i isvatten efter ångningen.
Zucchini, skivad	perforerad	100	100	15 - 20	
Sockerärtor	perforerad	100	100	10 - 15	

Fisk

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

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Guldsparid, hel (å 500 g)	perforerad	100	100	20 - 30	Vill du tillaga den med ryggen upp, ställ den på en halv potatis.
Fiskbullar (å 20 - 40 g)	operforerad	90 - 100	100	8 - 12	Lägg bakplåtspapper i den operforerade ångbehållaren.
Räkor	operforerad	80	100	10 - 12	
Hummer, kokt, skalad, värma på	perforerad	70 - 80	100	10 - 15	
Karp, blå, hel (1,5 kg)	perforerad	90 - 100	100	35 - 45	i lag
Torsk (250 g)	operforerad	180	60	8 - 12	
Laxfilé (å 150 g)	perforerad	80	100	20 - 25	
Lax, hel (2,5 kg)	perforerad	100	100	65 - 75	
Blåmusslor (1,5 kg)	perforerad	100	100	12 - 15	Blåmusslorna är klara när skalen öppnar sig.
Havslax, hel (800 g)	perforerad	90 - 100	100	20 - 25	
Marulksfilé (å 300 g)	Glasform/galler	180 - 200	100	8 - 10	Förvärma
Havsabborre, hel (å 400 g)	perforerad	90 - 100	100	20 - 25	

Fisk – lågtemperaturångning

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

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

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Rödfisk (à 120 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Marulk (à 200 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Sjötungrullader, fyllda (à 150 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Piggvar (à 300 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	
Havsabborre (à 150 g)	perforerad	80 - 90	100	15 - 17	
Gös (à 250 g)	perforerad	80 - 90	100	17 - 20	

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 för bättre kontroll. Anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. → "Stektermometer" på sidan 24.
- Ta ut köttet ur kylan 1 timme före tillagning.
- Ska du använda perforerade insatser eller galler, sätt in den perforerade ångbehållaren under. Håll lite vatten i den perforerade ångbehållaren, så bränner det inte fast. Du kan dessutom lägga i grönsaker, kryddor och örter samt hälla i vin, så får du en smaskig såsbas.
- Vill du ha köttet blodigt eller rosa: öppna luckan 5°C före den kärntemperatur du vill ha och vänta tills köttet når sluttemperatur. Det förhindrar overtillagning och ger köttet rätt vila.
- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 5 min. på galler efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Köttsaftcirkulationen avtar och köttet släpper mindre vätska när du skär upp det.

Livsmedel	Ångbehållare	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	30 - 45	Lägg bakplåtspapper i ångbehållaren.
Kalvrygg, påbrynt, rosa (1 kg)	operforerad	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Häller du på vätska i den operforerade ångbehållaren, så räcker det med 30% fuktighet.
Kassler, tillagad, skivad	operforerad	100	100	15 - 20	
Dansk fläskstek (Fläskstek med svål), genomstek (1,5 kg)	galler + operforerad	1) 160 2) 230	80 	60 10	Snitta svålen korsvis före tillagning. Använd stektermometer: tillaga första momentet med innertemperatur från ca 65 - 70°C, andra momentet från 70 - 75°C.
Lammrygg, påbrynt, rosa (à 150 g)	operforerad	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammfiol, påbrynt, rosa (1,5 kg)	operforerad	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Rådjurssadel, påbrynt, rosa (à 500 g)	operforerad	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Nötstek, genomstek (1,5 kg)	galler + operforerad	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* Häller du på vätska i den operforerade ångbehållaren, så räcker det med 30% fuktighet.
Rostbiff, påbrynt, rosa (1 kg)	operforerad	170 - 180	30	50 - 60	
Fläskstek (Hals eller bog), genomstek (1 - 1,5 kg)	galler + operforerad	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Häller du på vätska i den operforerade ångbehållaren, så räcker det med 30% fuktighet.
Korv, kokt, värma på	operforerad	85 - 90	100	10 - 20	t.ex. köttkorv, fläskkorv

Kött/fågel – lågtemperaturångning

- Lågtemperaturtillagning tillagar maten på temperaturer mellan 60 och 80°C med tillagningstider från några minuter till flera timmar. Tillagningssmetoden används främst för kött- och fiskrätter. Det bibehåller matens textur (t.ex. mör- och saftighet) samt näringsämnen. Den anpassade uppvärmningen 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 för bättre kontroll. Anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. → "Stektermometer" på sidan 24.
- Ta ut köttet ur kylan 1 timme före tillagning.
- Bryn köttet snabbt runt om 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 lågtemperaturtillagning än vid klassisk tillagning.
- Använd ugsnfunktionen Lågtemperaturtillagning . Det håller kvar fukten från maten i ugnen, så att den inte torkar ur.
- Ugsnfunktionen kräver inte förvärmning.
- Tänk på att du inte kan få kötttemperaturer högre än ugnstemperaturen. Tumregeln är: inställd ugnstemperatur bör ligga 10-15°C över den kärntemperatur du vill ha.
- Mot slutet av tillagningstiden kan du sänka temperaturen till 60°C. Det gör att du kan förlänga tillagningstiden (t.ex. om gästerna är sena). Vill du avbryta tillagningen, så ska ugnstemperaturen inte vara högre än den kötttemperatur du vill ha. Så du kan lämna stora köttstycken 1 - 1,5 timmar i ugnen, små 30 - 45 minuter.
- Servera på förvämt porslin.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Ankbröst, rosa (å 350 g)	operforerad	70 - 80		40 - 60	Du kan knapersteka skinnsidan hastigt i panna efter tillagning Eller: grill + varmluft på 230°C i 5 minuter.
Entrecôte, rosa (å 350 g)	operforerad	70 - 80		40 - 70	
Kalvfilé, genomstekt (1 kg)	operforerad	80 - 90		150 - 200	
Lammfil, benfri, upp- bunden, rosa (1,5 kg)	operforerad	70 - 80		180 - 240	vänd i olja med vitlök och örter före tillagning
Oxfilé, rosa (1 kg)	operforerad	70 - 80		120 - 180	
Nötbiffar, rosa (å 175 g)	operforerad	70 - 80		30 - 60	
Rostbiff, rosa (1 - 1,5 kg)	operforerad	70 - 80		150 - 210	
Fläskfilé, genomstekt å 70 g)	operforerad	90		90 - 115	
Fläskmedaljonger, genom- stekta (å 70 g)	operforerad	80		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 mört och saftigt.
- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur. Använd stektermometer för bättre kontroll. Sätt den inte i mitten (hålighet), utan i kycklingbröstet. Ytterligare anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. → "Stektermometer" på sidan 24.
- Använder du bara kryddor och lite resp. ingen olja, så blir skinnet knaprigare.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Anka, hel (3 kg)	operorerad	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.
Ankbröst, påbrynt, rosa, (å 350 g)	operorerad	160	0	25 - 30	
Kyckling, hel (1,5 kg)	galler + operorerad	1) 150 2) 230	100 	55 - 65 15	Tillaga med hopknutna ben och bröstet uppåt.
Kycklingbröst, fyllt, ångat (å 200 g)	perforerad	100	100	25 - 30	Förvärm inte. Recepttips: fyll med spenat och fårost.
Kalkonbröstfilé, ångad (å 300 g)	perforerad	100	100	17 - 25	Förvärm inte.
Unghöns, vaktel, ångad (å 150 - 200 g)	perforerad	100	100	20 - 25	Förvärm inte.
Unghöns, vaktel (å 150 - 200 g)	operorerad	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Recepttips: olja och strö på Herbes de Provence.
Duva, ångad (å 300 g)	perforerad	100	100	25 - 35	Förvärm inte.
Duva (å 300 g)	operorerad	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Sousvide-tillagning

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

Ugnsfunktionen kräver inte förvärmning.

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

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

Portioner

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

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

Falsar

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

Hygien

Varning – Hälsorisker!

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

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

Vakuumpåsen

Använd bara särskilda värmetåliga vakuumpåsar vid sousvide-tillagning.

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

Vakuumering

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

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

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

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

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

Livsmedelskvalitet

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

Tillagning

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

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

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

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

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

Så här kan du runda av sousvide-tillagningen:

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

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

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

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

Livsmedel	Ängbehållare	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Grön sparris, hel (600 g)	perforerad	85		15 - 20	Recepttips: blanchera före vakuu- meringen, så förblir den vackert grön. Vakuumera med smör, salt och pep- par.
Morotsslantar, 0,5 cm (600 g)	perforerad	95		35 - 40	Recepttips: vakuumera med apel- sinjuice, curry och smör.
Potatis, skalad, 2 x 2 cm-tärningar (800 g)	perforerad	95		40	Recepttips: vakuumera med smör och salt. Bra tillbehör, t.ex. i sallader.
Potatis, med skal, hel eller delad (800 g)	perforerad	95		50	Recepttips: vakuumera med smör och salt. Skölj noggrant före.
Körsbärstomater, hela eller delade (500 g)	perforerad	85		15	Recepttips: vakuumera med olivolja, salt och socker. Blanda röda och gula körsbärsto- mater.
Pumpa, 2 x 2 cm-tärningar (600 g)	perforerad	90		20 - 25	Tillagningstiden kan variera bero- ende på pumportsen.
Zucchini, 1 cm-skivor (600 g)	perforerad	85		30	Recepttips: vakuumera med olivolja, salt och timjan.
Sockerärtor, hela (500 g)	perforerad	85		5 - 10	Recepttips: vakuumera med smör och salt.
Dessert					
Ananas, 1,5 cm-skivor (400 g)	perforerad	85		70	Recepttips: vakuumera med smör, honung och vanilj.
Äpplen, skalade, 0,5 cm-skivor (2 - 4 st.)	perforerad	85		10 - 15	Recepttips: vakuumera med kola- sås.
Bananer, hela (2 - 4 st.)	perforerad	65		15 - 20	Recepttips: vakuumera 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: vakuumera med smör, vaniljstång, honung och aprikosmar- melad. 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

- Det finns totalt tre grillfunktioner så att du kan gratinera, grilla (plan- och varmluftsgrill) eller göra båda i ett och samma moment (plangrill läge 1 + fuktighet och plangrill läge 2 + fuktighet).
 -  | Gratinera med plangrill + varmluft på 230 °C:
kallas även att baka av eller salamandra. Sista tillagningsmomentet. Brungräddar ytan på maten. Ta bara några minuter. Ingredienserna är redan tillagade.
 -  | Grilla med plangrill + varmluft på 180 - 200 °C:
komplett tillagning som bakar av ytan. Tillagningen tar längre tid än gratinering. Ingredienserna måste inte vara tillagade.
 -  -  | Gratinering + grillning med plangrill läge 1 + fuktighet och plangrill läge 2 + fuktighet:
Med båda funktionerna på får du samtidig tillagning och gratinering/två moment gjorda med en enda ugnsfunktion. Ångan tillagar maten, t.ex. en potatisgratäng, och andra momentet gratinerar.
- Grilla alltid med stängd lucka.
- Funktionen plangrill och varmluft kräver bara 5 minuters förvärmning. Du behöver inte vänta tills temperaturen är uppnådd. Funktionen plangrill och varmluft kan ge avvikelse mellan vald och verkligt temperatur i enheten. Grillning är snabbtillagning på höga temperaturer. Därför väljer enheten alltid högre temperatur än vald för att bryna eller griljera matens yta.
- Använder du stektermometer med funktionerna plangrill med varmluft eller plangrill med fuktighet, se till så att stektermometern är minst 5 cm från grillen. Annars kan stektermometern bli skadad.

Livsmedel	Ångbehållare, fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Marängtäck (på kaka/dessert)	Galler 2	230		3 - 8	
Varma smörgåsar	galler + operforerad 2	200		12 - 15	
Forell (hel)	galler + operforerad 2	230		12 - 15 per sida	Recepttips: fyll med citronskivor och persilja.
Grillad aubergine, skivad	operforerad 2	200		20	
Grillade grönsaker (700 g)	operforerad 2	230		20 - 25	t.ex. zucchini
Grönsaksgratäng	operforerad 2	190		30 - 35	t.ex. med broccoli och blomkål
Grönsaksspett	galler + operforerad 2	230		15 per sida	Tillagningstiden beror på grönsakssorten.
Kycklinglår (å 350 g)	galler + operforerad 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburgare (125 g) enligt EN60350-1	galler + operforerad 2	230		12 - 15 per sida	Förvärm 5 minuter
Potatisgratäng (1 kg potatis)	galler/operforerad 2	180		45 - 65	
Lasagne	Galler 2	180		40 - 45	
Sötpotatis, skivad	operforerad 2	200		15	

Livsmedel	Ångbehållare, fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Varma smörgåsar enligt EN60350-1	Galler 1	230		5 - 7	Förvärm 5 minuter.
Gratinerad zucchini, fyllda halvor	operforerad 2	180		30 - 40	

Tillbehör

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Basmatiris (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 2,5 dl vatten)	operforerad	100	100	10 - 15	
Couscous (250 g + 2,5 dl vatten)	operforerad	100	100	10 - 15	
Kroppkakor (à 90 g)	perforerad/ operforerad	95 - 100	100	25 - 30	
Långkornigt ris, (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	25 - 30	
Råris (250 g + 3,75 dl vatten)	operforerad	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 6,25 dl vatten för hård polenta) (250 g + 1,125 l vatten för mjuk polenta)	operforerad	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 5 dl vatten)	operforerad	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 7,5 dl fond)	operforerad	100	100	35 - 40	
Kidneybönor	operforerad	100	100	85 - 95	Blötlägg 1 timme. Täck med vatten.
Röda linser (250 g + 3,75 dl vatten)	operforerad	100	100	15 - 20	
Gröna linser (250 g + 3,75 dl vatten)	operforerad	100	100	50 - 60	
Vita bönor, blötlagda (250 g + 1 l vatten)	operforerad	100	100	55 - 65	

Desserter

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Crème brûlée (à 130 g)	perforerad	90	80	55 - 65	
Ty. Dampfnudeln/Germknödel (à 100 g)	operforerad	100	100	20 - 30	Jäs dina Dampfnudel 30 min. före ångning. → "Jäsning" på sidan 53
Flan/crème caramel (à 130 g)	perforerad	90	100	35 - 40	
Kompott	operforerad	100	100	20 - 25	t.ex. äpplen, päron, rabarber Recepttips: tillsatt socker, vaniljsocker, kanel eller citronsaft.
Risgrynsgröt (200 g ris + 8 dl mjölk)	operforerad	100	100	55 - 60	Låt svalna 10 minuter och rör om. Recepttips: tillsatt frukt, socker eller kanel.
Apelsinflan	perforerad	90	100	40 - 45	
Pocherade päron	perforerad	100	100	45 - 50	
Söt pudding	operforerad	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Förvärma t.ex. mannagryn, kvarg eller färdig risgrynsgröt
Söt soufflé	operforerad	160	0	30	Med frukt, choklad, vanilj

Övrigt

Livsmedel	Ångbehållare	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, hårdkokta	perforerad	100	100	13 - 15	förvärm
Ägg, krämkokta	perforerad	100	100	7	förvärm
Ägg, löskokta	perforerad	100	100	4	förvärm
Äggstanning (500 g)	Glasform, galler	90	100	25 - 30	
Mannagrynsqueneller	operforerad	90 - 95	100	12 - 15	
Heta handdukar	operforerad	100	100	10 - 15	Fukta handdukarna.
Potatisgratäng (1 kg potatis)	Gratängform, galler	180	30	45 - 65	
Lasagne	operforerad	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Soufflé (ostsoufflé)	Små souffléformar, galler	160	0	30	
Smälta choklad	värmetålig bunke, galler	60	100	15 - 20	Täck med värmetålig plastfolie.

Bakverk

- Ångugnen ger alltid dina bakverk optimal fuktighet vid gräddning:
 - 🌀_{0%} | varmluft + 0% fuktighet: fruktkakor och quiche släpper överskottsfukt. Ugnsfunktionen motsvarar varmluftsfunktionen i vanliga ugnar.
 - 🌀_{30%} | varmluft + 30% fuktighet: sockerkakan blir inte torr. Livsmedlens egen fukt stannar kvar i ugnsutrymmet.
 - 🌀_{60%} - 🌀_{100%} | varmluft + 60 - 100% fuktighet: smör- och jäsdegare blir luftiga inuti och knaprigt glansiga utanpå.
- Ska du bara baka på en fals, använd fals 2. Ska du baka på två falsar samtidigt, använd fals 1 och 3. Sätt in den opererande insatsen på andra falsen. 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. Du använder funktionen t.ex. i början av gräddningen av bröd och vetebröd för att få mer volym och knaprig skorpa.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Äppelkaka (enligt EN 60350-1)	Springform Ø 20 cm, galler	160	0	110	Förvärma
Bagels	operererad	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, förgräddad	Galler	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Tårtbotten, hög (6 ägg)	Springform	150	0	45	
Tårtbotten, platt (2 ägg)	operererad	200	100	8 - 10	t.ex. till rulltårta
Smördegskakor	operererad	190 - 210	80 - 100	10 - 18	t.ex. med vallmofyllning, marsipan eller matig med skinka, ost
Brioche, småfranska,	operererad	160	0	8 - 12	
Småfranska (å 50 - 100 g)	operererad	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Moment 2) 170°C för ljusa/230°C för mörka
Småfranska, förgräddade	Galler	150 - 170	0	8 - 15	Tryck på kvalmning i början.
Bröd (0,5 - 1 kg)	operererad	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Moment 2) 170°C för ljusa/230°C för mörka Vill du ha bättre koll på tillagningstemperaturen, använd stektermometer. → <i>Sidan 24</i> Låt svalna på galler.
Tarte på sockerkakssmet	operererad	160 - 165	0	35 - 40	
Gugelhupf (1 kg mjöl)	Gugelhupf-form, galler	160 - 175	30	45 - 50	
Vetebröd (pizza)	operererad	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)	operererad	160 - 170	30	25 - 35	Tryck på kvalmning en gång i början
Muffins	Muffinsplåt, galler	170	30	20 - 30	
Makroner	operererad	150 - 160	0	15 - 20	
Småkakor	operererad	150 - 165	0	10 - 20	
Quiche, schw. Wähe	Quicheform, galler	190 - 210	0	45 - 60	
Sockerkaka	Formbröds-/springform, galler	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Småkakor (enligt EN 60350-1)	operererad - fals 2	160	0	25 - 30	Förvärma
	perorerad - fals 1	150	0	30 - 35	
	operererad - fals 3				

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Spritskakor (enligt EN 60350-1)	operorerad - fals 2	140	0	50	Förvärma
	perforerad - fals 1	140	0	50	
	operorerad - fals 3				
Tarte	Tarteform, galler	190 - 200	0 - 30	30 - 45	t.ex. med äpplen, choklad, aprikoser eller matig med sparris, lök, ost
Biskvibotten (enligt EN 60350-1)	operorerad	150	0	40	Förvärma
Petit-chouxer, éclair-bakelser	operorerad	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Jäsning

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

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

Regenerering

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

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Baguetter, småfranska (frusna)	Galler	140		10 - 15	
Baguetter, småfranska (gårdagens)	Galler	180		4 - 7	
Steka, skivat (å 150 g)	operorerad	120		15 - 20	Lägg fingertjocka skivor utan överlappning, häll över sås i ångbehållaren så blir det saftigare.
Grönsaker	Tallrik, galler	120		10 - 12	Förvärm inte.
Pizza (gårdagens, inte djupfryst)	Galler	180		8 - 10	
Stärkelserika tillbehör	Tallrik, galler	120		8 - 12	t.ex. pasta, potatisklyfor, ris; ugnsbakad och friterad mat som pommes frites och kroketter är inte lämpliga
Tallriksupplägg	Tallrik, galler	120		15 - 20	

Upptining

- Ångugnen tinar djupfryst skonsammare och snabbare än kylen och jämnare än mikron.
- Använd ugnsfunktionen Upptining ^{*}.
- Ugnsfunktionen kräver inte förvärmning.
- De angivna upptiningstiderna är bara riktvärden. Upptiningstiden beror på frysvarans storlek, vikt och form: platta till resp. dela upp när du fryser in. Det ger snabbare upptining.
- Ta av förpackningen innan du tinar.
- Tina bara så mycket som du behöver.
- Tänk på att tinat inte håller så länge utan blir dåligt snabbare än färskt. Tillaga tinat ordentligt så att det är genomlagat.
- Vänd kött och fisk efter halva upptiningstiden resp. dela på styckfryst som t.ex. bär och köttbitar. Fisk behöver inte tina helt, det räcker att ytan mjuknar så att den går att krydda.

Varning – Hälsorisk!

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

Sätt in den operforerade ånginsatsen under maten. Släng den uppsamlade vätskan när du tinat kött och fågel. Rengör sedan vasken och skölj ur med mycket vatten. Diska ånginsatsen i varmt vatten med diskmedel eller maskindiska den.

Efter upptiningen låter du ångugnen gå med Varmluft på 180°C i 15minuter.

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Bär och frukt (300 g)	perforerad	45 - 50		6 - 8	
Stek (1 - 1,5 kg)	perforerad	45 - 50		90 - 120	
Fiskfilé (å 150 g)	perforerad	45 - 50		15 - 20	
Grönsaker (400 g)	perforerad	45 - 50		10 - 12	
Gulasch (600 g)	perforerad	45 - 50		40 - 55	
Kyckling (1 kg)	perforerad	45 - 50		60 - 70	
Kycklinglår (å 400 g)	perforerad	45 - 50		40 - 50	

Konservering

- 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 ångbehållaren. 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	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt, grönsaker (i förslutna 0,75 l-burkar)	perforerad	100	100	35 - 40	
Bönor, ärtor (i förslutna 0,75 l-burkar)	perforerad	100	100	120	

Safta (bär)

- Du saftar bär och frukt smidigt och rent i ångugnen.
- Lätt bären i den perforerade insatsen och sätt in den på fals 2 nedifrån. Sätt in den operforerade insatsen en fals under för att fånga upp vätskan.
- Låt bären vara i enheten tills det inte längre kommer någon saft.
- Du kan sedan pressa ur bären i en silduk för att få ut det sista av saften.

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

Yoghurt-beredning

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

Livsmedel	Ångbehållare	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Yoghurtstart (i förslutna glasburkar)	perforerad	45	100	300	Recepttips: smaksätt yoghurtstarten med fruktpuré, marmelad, honung, vanilj eller choklad.

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 ugsbotten och ställ maten eller stekgrytan på gallret. Ställ inte maten eller stekgrytan direkt på ugsbotten.

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

9001346418 (001028)
SV

GAGGENAU

