

Ugn BO 250/251

Innehåll

Säkerhetsanvisningar	4	Timer	22
Före första användningstillfället	4	Öppna timer-menyn	22
Råd om användning	4	Äggklocka	22
Säkerhet vid bakning	4	Stoppur	23
Pyrolys (självrengöring)	4	Automatisk tillagningstid	24
Vid skador på apparaten	4	Avstängningstid	25
Första användningen	5	Långtids-timer	26
Undvik att skada apparaten och inbyggnadsmöbelen	5	Så här ställer du in	26
Ugn	5	Observera	26
Möbelfronter närmast ugnen	5	Barnsäkerhetsspärr	27
Detta är din nya ugn	6	Aktivera barnsäkerhetsspärr	27
Ugn	6	Avaktivera barnsäkerhetsspärr	27
Display och manöverknappar	7	Observera	27
Knappar	7	Ytterligare funktioner	28
Tillbehör	8	Säkerhetsavstängning	28
Uppvärmningsmetoder	9	Snabbuppvärmning	28
De första inställningarna efter anslutningen	10	Ändra grundinställningar	29
Observera	10	Observera	29
Välja tidformat	10	Exempel: Ändra stand-by-indikering	29
Ställa in klockslag	10	Dessa grundinställningar kan du ändra	30
Ställa in datum	10	Skötsel och rengöring för hand	32
Temperaturenhet °C eller °F	11	Säkerhetsanvisningar	32
Avsluta menyn och spara inställningarna	11	Rengöra ugnen inuti	32
Aktivera ugnen	12	Rengöra rutan i ugnsluckan	32
Stand-by	12	Rengöra lucktätningen	32
Aktivera ugnen	12	Rengöra tillbehör	32
Ställa in ugnen	13	Rengöra bakstenen	32
Ställa in temperatur och värmesätt	13	Pyrolys	33
Avläsa aktuell temperatur	13	Innan du startar pyrolysen	33
Stektermometer	14	Så här ställer du in	33
Programmera kärntemperatur	14	Senarelägga avstängningstiden	34
Observera	15	Observera	34
Rengöring	15	Rengöra tillbehör med pyrolys	35
Riktvärden för kärntemperatur	15	Funktionsfel	36
Baktabell	16	Felmeddelanden	36
Stektabell	17	Demonstrationsläge	36
Grilltabell	19	Strömavbrott	37
Råd och tips	20	Byta ugnsbelysning	38
Bakning	20	Byta takmonterad ugnslampa	38
Ytterligare tips om bakning	21	Byta sidmonterad ugnslampa	38
Jäsa degar	21		
Tips om stekning och grillning	21		
Tina upp	21		



Säkerhetsanvisningar

Före första användningstillfället

En säker användning är endast garanterad om apparaten byggts in fackmässigt enligt monteringsanvisningen. Montören som bygger in apparaten är ansvarig om skador skulle uppstå på grund av felaktig installation.

Apparaten får endast anslutas av auktoriserad fackman. Vid installationen måste man följa gällande föreskrifter från det lokala elförsörjningsföretaget samt gällande byggnadsförfordningar.

Läs noga bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten. Den ger dig information om hur du använder apparaten rätt och säkert. Spara bruks- och monteringsanvisningen!

Använd inte apparaten om den är skadad.

Råd om användning

Apparaten är endast avsedd för användning i privata hushåll. Använd ugnen bara till matlagning. Apparaten får inte användas till uppvärmning av det rum, där den är uppställd.

Låt inte barn leka med apparaten!

Barn och vuxna får aldrig använda apparaten utan uppsikt,

- om de inte klarar användningen fysiskt, sensoriskt eller mentalt,
- eller om de inte vet eller har erfarenhet av hur man använder apparaten rätt och säkert.

Säkerhet vid bakning

Varning! Risk för brännskador! Rör aldrig vid heta värmeelement eller heta ytor inuti ugnen! Håll barn på avstånd!

Varning! Risk för brand! Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen. Använd ugnen endast med de delar som du behöver vid tillagningen.

Stor försiktighet krävs vid tillagning av maträtter med högprocentiga alkoholdrycker (t.ex. rom, konjak, vin osv.).

Alkohol förångas vid höga temperaturer. Under ogynnsamma förhållanden kan alkoholångorna fatta eld.

Varning! Risk för brand! Överhettad olja eller fett fattar lätt eld. Ta bort större olje- eller fettrester före nästa användning.

Varning! Het ånga kan tränga ut ur ugnen när den är igång. Rör inte vid ventilationsöppningarna.

Varning! Het ånga kan tränga ut ur ugnen när man öppnar luckan.

Varning! Risk för brännskador! Luckans insida blir mycket het när ugnen är igång. Var försiktig när du öppnar luckan. Om ugnsluckan står öppen kan den svänga tillbaka.

Se till att inga sladdar till elektriska apparater kläms in i den heta ugnsluckan. Sladdarnas isolering kan smälta. Risk för kortslutning!

Pyrolys (självrengöring)

Varning! Risk för brand! Matrester, fett eller steksky kan fatta eld under pyrolysen. Ta bort grov smuts före pyrolysen.

Vid skador på apparaten

Om apparaten skulle vara skadad, koppla bort hushållets säkring. Ta kontakt med kundservice.

Icke fackmässiga reparationer är farliga. Reparationer får endast utföras av en av våra utbildade kundservice-tekniker.

Första användningen

Packa upp ugnen, källsortera emballaget enligt de lokala föreskrifterna. Observera att det finns tillbehör inuti emballaget. Håll förpackningsdetaljer och plastfolier oåtkomliga för barn.

Kontrollera efter upppackningen att apparaten inte har transportskador. Anslut aldrig en skadad apparat.

Apparaten får endast anslutas av auktoriserad fackman. Om skador skulle uppstå genom felaktig anslutning förfaller garantin. Beakta monteringsanvisningen.

Rengör apparaten grundligt före första användningen. Då försvinner eventuell lukt och föroreningar.



Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger den ram för tillbakatagande och återvinning av uttjänta apparater som gäller inom hela EU.

Undvik att skada apparaten och inbyggnadsmöbeln

Ugn

Ta alltid bort fruktsyra av till exempel citroner, plommon etc. efter bakningen. Syran kan orsaka fläckar på ugnens emalj.

Håll aldrig vatten i den heta ugnen. Det kan ge upphov till emaljskador.

Sätt aldrig in bakplåten direkt på ugnens botten. Placera aldrig kokkärl, t. ex. stekgryta direkt på ugnens botten. Klä inte ugnens botten med aluminiumfolie. Då blir det så hett att emaljen förstörs.

Täck inte över ugnens ventilationsöppningar.

Ta inte av luckans tätning. Är luckans tätning skadad måste den bytas ut.

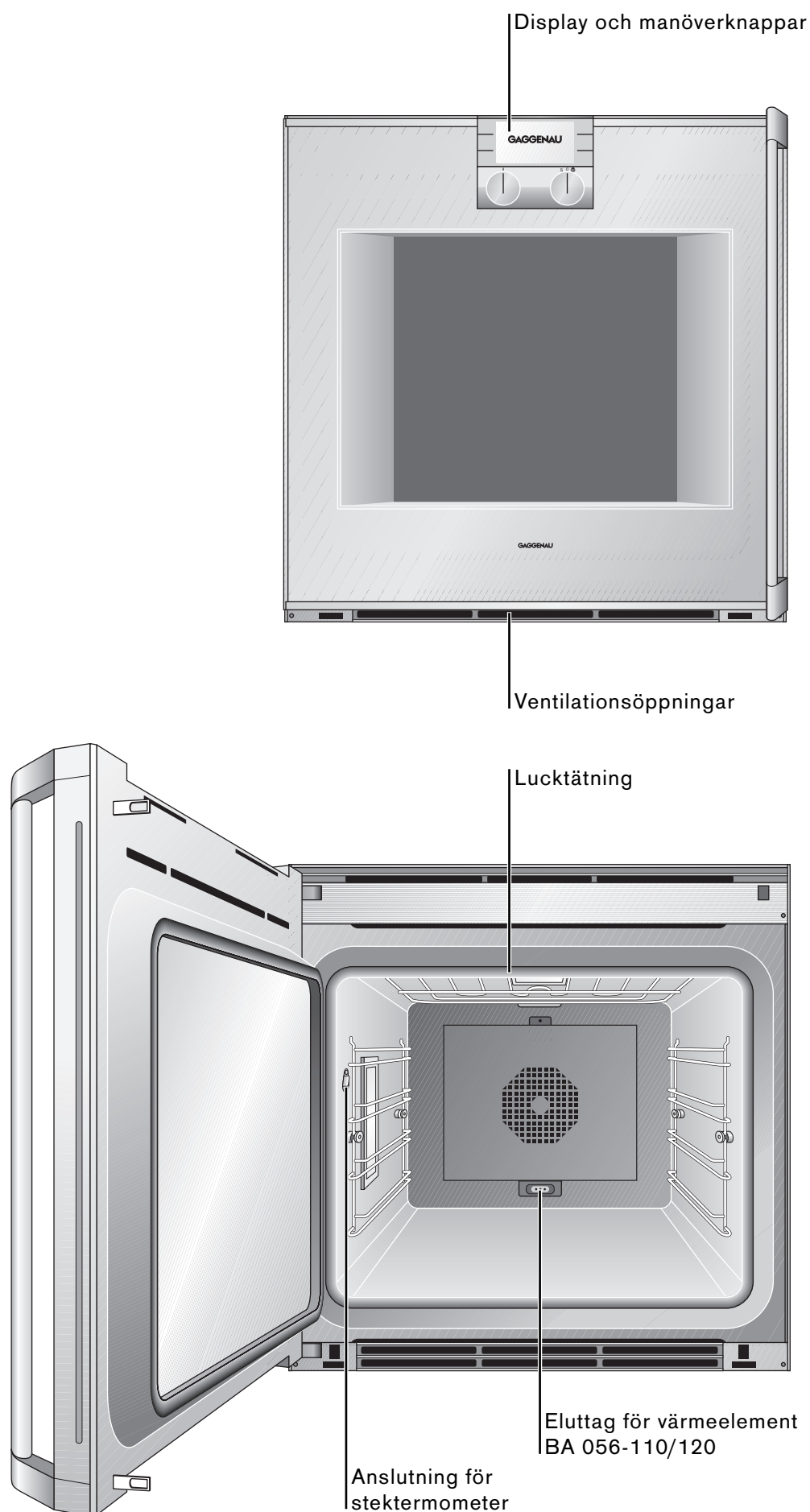
I bakre väggen inuti ugnen finns ett eluttag för värmeelement till stekgryta och baksten (extra tillbehör). Låt skyddet sitta kvar på eluttaget vid vanlig användning.

Möbelfronter närmast ugnen

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

Detta är din nya ugn

Ugn



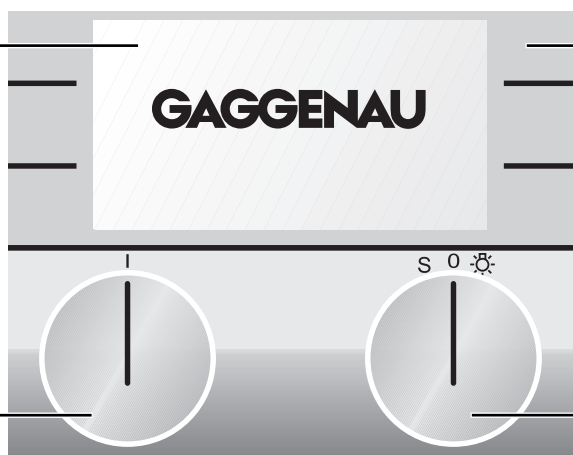
Display och manöverknappar

Display

I övre tredjedelen visas displayraden eller en öppnad meny. I den nedre delen visas de olika inställningsparametrarna.

Funktionsväljare

Med den vänstra väljaren ställer du in den uppvärmningsmetod som du tänker använda vid tillagningen eller pyrolysfunktionen. Väljaren kan vridas åt höger eller vänster.



Knappar

Knapparna till vänster och till höger om displayen aktiveras genom beröring. Knapparna har olika funktioner beroende på hur de är inställda. Knappens aktuella funktion visar symbolen bredvid knappen.

Temperaturväljare

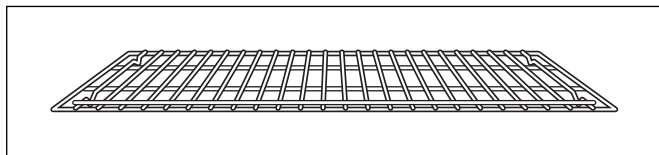
Du kan ställa in temperaturer från 50 - 300 °C eller pyrolysis. Väljaren kan vridas åt höger eller vänster. Vrid temperaturväljaren ett snäpp åt höger för att tända ugnens belysning. Vid en temperaturinställning under 70 °C förblir ljuset släckt i bakugnen.

Knappar

Symbol	Knappens funktion
>	Gå till höger
<	Gå till vänster
↵	Bekräfta inställda värden / starta
C	Radera
+	Höja värden
-	Sänka värden
⌚	Öppna timer-meny
🔧	Öppna menyn grundinställningar
i	Begära ytterligare informationer
👤	Aktivera barnsäkerhetsspärr
🚫	Avaktivera barnsäkerhetsspärr
⏸	Långtids-timer
⏹	Stanna stoppur
▶	Starta stoppur

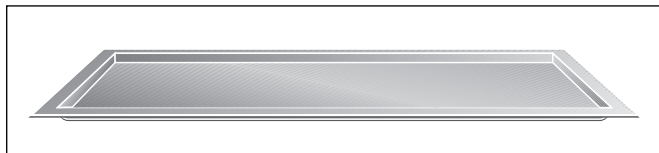
Tillbehör

Ugnen är som standard utrustad med följande tillbehör:

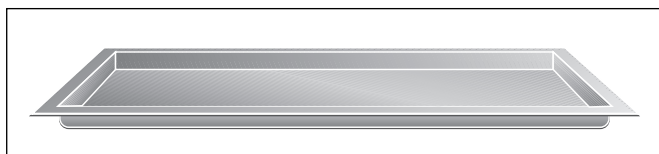


- Grillgaller för kakformar, stekar, grillbitar och tillagningskärl

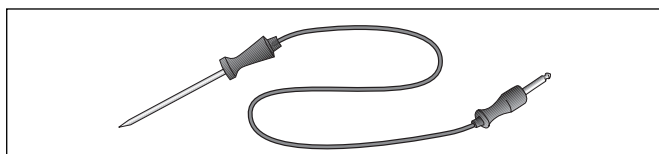
Skjut alltid in gallret på så sätt att den dubbla tvärsträvan befinner sig framtill.



- Bakplåt för kakor, småkakor och varor som ska färdiggräddas

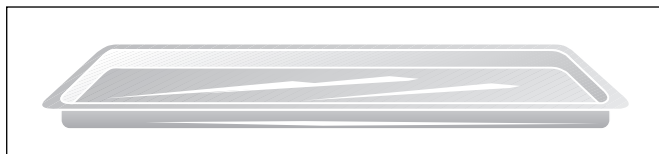


- Grillpanna för stek resp. som fettuppsamlingskärl

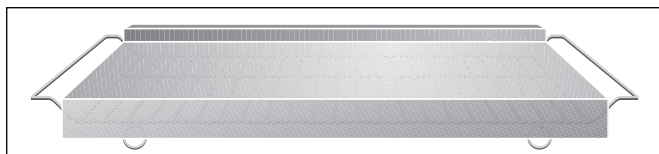


- Stektermometer

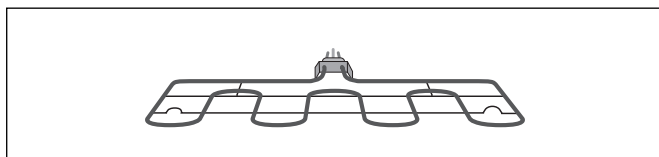
Dessutom kan du beställa följande extra tillbehör:



- Långpanna av glas till gratänger och fruktpajer

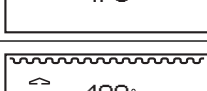
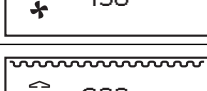
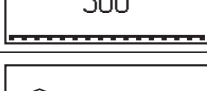
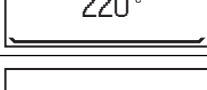
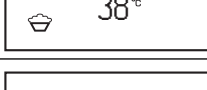


- Baksten med pizzaspade för pizza och bröd
Du behöver dessutom värmeelementet.



- Värmeelement 230 V
Värmeelement 400 V
Värmeelement för baksten

Uppvärmningsmetoder

Indikering på displayen	Uppvärmningsmetoder	Användning
	Varmluft	För kakor, småkakor och smördeg på flera nivåer.
	Eco (bakugnens lampa förblir släckt)	Energisparande varmluftsdrift för kakor, småkakor, gryträtter och gratänger.
	Varmluft och undervärme	Extra värme underifrån för fuktiga kakor, t. ex. fruktpajer.
	Undervärme	För ytterligare gräddning underifrån, t. ex. för fuktiga fruktpajer, för inkokning, för rätter i vattenbad.
	Över- och undervärme	För kakor i formar eller på plåtar, gryträtter, stekar.
	Övervärme	Värme direkt ovanifrån, t. ex. till att grädda fruktkaka med marängtäckle.
	Grill med varmluft	Jämn uppvärmning runtom, för kött, fågel och hel fisk.
	Grill	Grilla köttskivor, korv eller fiskbitar, grädda och gratinera.
	Bakstensfunktion (bara med extra tillbehör)	Uppvärmbar baksten för knaprig pizza, bröd eller fräsiga småfranska som gräddade i stenugn.
	Stekgrytfunktion (bara med extra tillbehör)	Uppvärmbar stekgryta för stora mängder kött, suffléer eller stekt julgås.
	Jäsa	Jäsa degar, optimal temperaturinställning är 38 °C.
	Tina upp	Jämn och skonsam upptining, beroende på frysgodset, mellan 40 och 60 °C.
	Pyrolys	Automatisk självrengöring.

De första inställningarna efter anslutningen

Efter det att ugnen har anslutits visas menyn "Första inställningar" på displayen. Ställ in

- tidformat,
- klockslag,
- datum,
- och önskad temperaturenhet.

Observera

Menyn Första inställningar syns bara vid första påslagningen eller om apparaten har varit utan ström flera dagar.

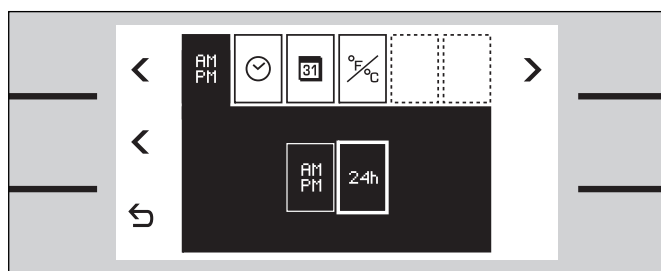
I kapitlet grundinställningar kan du informera dig om, hur du när som helst kan ändra dessa inställningar igen.

Välja tidformat

Funktionen tidformat visas i menyn.

På displayen presenteras de båda formatmöjligheterna AM/PM (12 h) och 24 h. Formatet 24 h är förinställt.

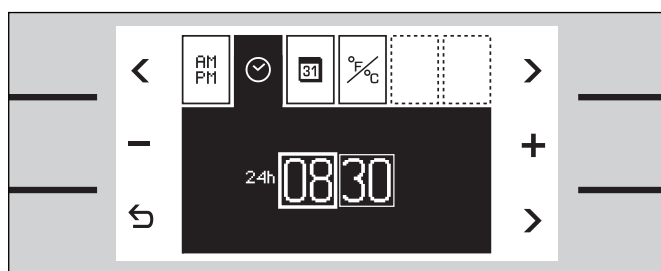
Med den mellersta knappen < kan du ändra tidformatet.



Ställa in klockslag

- 1 Med menyknappen > väljer du funktionen klockslag ☹. På displayen visas klockslaget 08:30.
- 2 Med knapparna + / - ställer du in det aktuella klockslaget.

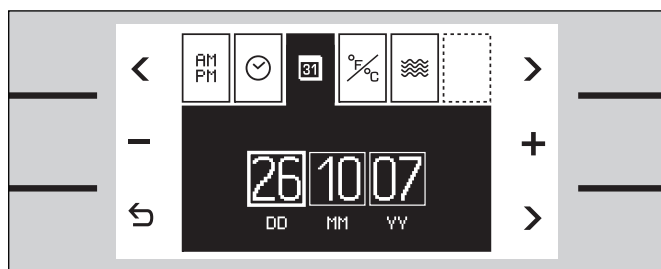
Du byter från timmar till minuter med pilknappen > nertill till höger.

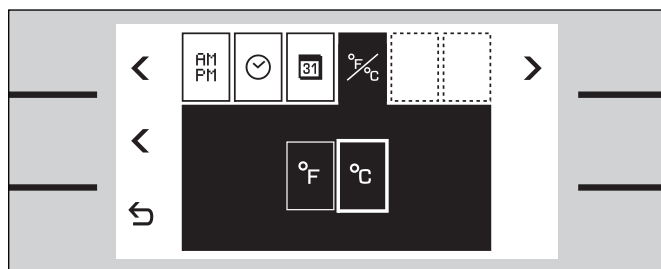


Ställa in datum

- 1 Med menyknappen > väljer du funktionen datum ☹. På displayen visas 26.10.07.
- 2 Med knapparna + / - ställer du in dag, månad och år.

Du byter från dag till månad och år med pilknappen > nertill till höger.





Temperaturenhet °C eller °F

- 1 Med menyknappen ➤ väljer du funktionen temperaturenhet $\frac{°F}{°C}$. °C är förinställd.
- 2 Med den mellersta knappen ◀ kan du ändra temperaturenheten.

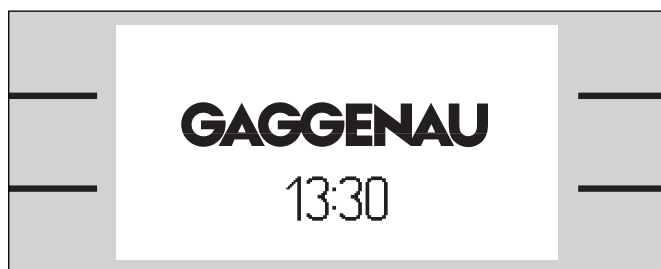
Avsluta menyn och spara inställningarna

Berör knappen ↵. Menyn avslutas. Alla inställningar är sparade.

Bakugnen är nu inställd i stand-by-läge. Stand-by-indikeringen visas.

Aktivera ugnen

Stand-by



Ugnen är inställd i stand-by-läge, när ingen ugnsdrift är inställd eller när barnsäkerhetsspärren är aktiverad.

Knapparna har inte tilldelats någon funktion. Displayen är inte belyst.

Observera:
Det finns olika indikeringar för stand-by-läget. GAGGENAU-Logo och klockslaget är förinställda. Hur du ändrar indikeringen kan du läsa i kapitlet grundinställningar.

Observera:
Displayens kontrast beror på den vertikala blickvinkeln. Du kan anpassa indikeringen på displayen via inställningen kontrast i grundinställningarna.

Aktivera ugnen

För att gå ur stand-by-läget kan du antingen

- beröra en knapp,
- öppna eller stänga ugnsluckan,
- vrida temperaturväljaren,
- eller funktionsväljaren.

Nu kan du ställa in önskad funktion. Hur du bäst aktiverar ugnen får du reda på i de olika kapitlen.

Observera:
Stand-by-indikeringen visas igen, om du inte har gjort någon inställning inom en minut efter aktiveringen. Displayens belysning slocknar.

Ställa in ugnen

Alla ugnens huvudfunktioner är enkla att manövrera med de båda vreden.

Med det högra vredet ställer du in temperaturen. Vrid temperaturväljaren ett snäpp åt höger för att tända ugnens belysning.

Du kan ställa in temperaturer från 50 - 300 °C.

Undantag:

uppvärmningsmetod jäsa	30 - 50 °C
uppvärmningsmetod tina upp	40 - 60 °C
uppvärmningsmetod stekning i gryta	50 - 220 °C

Med den vänstra väljaren ställer du in uppvärmningsmetod. Det översta läget är varmluft.

Ställa in temperatur och uppvärmningsmetod

- 1 Ställ temperaturväljaren på önskad temperatur. Temperatur och uppvärmningsmetod visas på displayen. Ugnens lampa tänds.

När du vill ställa in en annan uppvärmningsmetod:

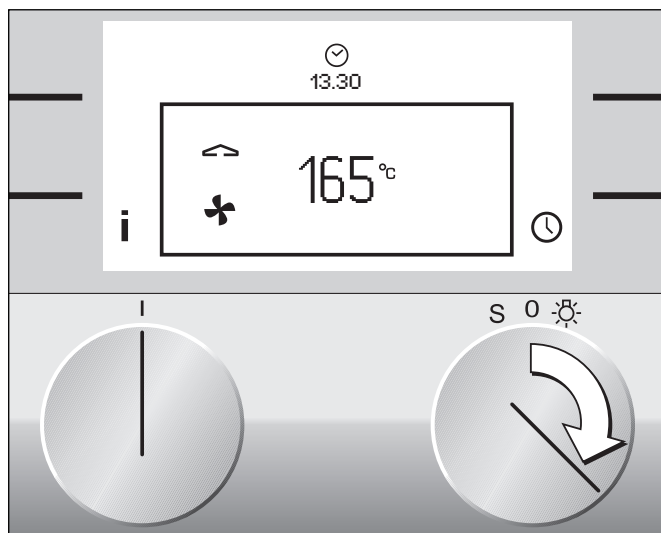
- 2 Vrid funktionsväljaren tills önskad uppvärmningsmetod visas på displayen.

Uppvärmningssymbolen  lyser, tills den valda temperaturen har uppnåtts. Vid fortsatt uppvärmning syns den igen.

När den valda temperaturen har uppnåtts ljuder en signal. Du kan stänga av signalen med valfri knapp. Observera: Uppvärmningssignalen kan du avaktivera i grundinställningarna.

Du kan ändra temperatur och uppvärmningsmetod när som helst.

När maträtten är färdig stänger du av ugnen med temperaturväljaren. Ugnens lampa släcks. Stand-by-indikeringen visas.

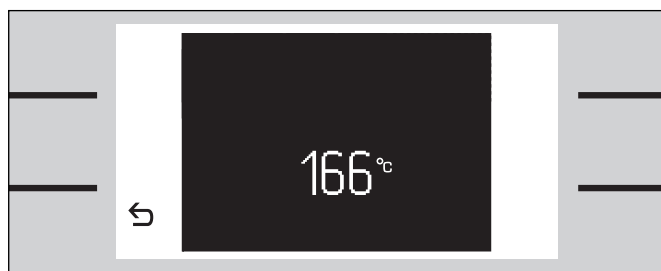


Avläs aktuell temperatur

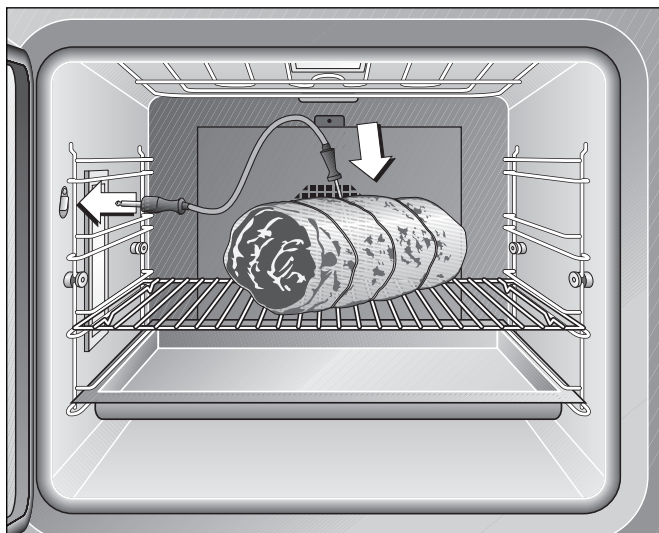
När du trycker på info-knappen **i** visas den aktuella temperaturen i ugnen några sekunder på displayen. Med knappen  går du tillbaka till standard-indikeringen.

Observera:

När ugnen är uppvärmd är temperaturvariationer normala vid långvarig drift.



Stektermometer



Stektermometern ger möjlighet att laga maten planenligt och exakt.

Med hjälp av stektermometern kan du hålla exakt koll på matvarans innertemperatur mellan 1 °C och 99 °C under hela tillagningsprocessen.

Stick in spetsen så att den når fram till den tjockaste delen av köttet. Den får inte sitta i ett fettlager och inte beröra kokkärlet eller något ben eller fettrika vävnader.

Stick inte in stektermometerns spets mitt i en fågel (hålrum) utan mellan buken och låret.

När stektermometern är ansluten lyser symbolen  på displayen.

Den aktuellt mätta kärntemperaturen kan du avläsa på den övre lilla displayen.

Programmera kärntemperatur

Du kan programmera önskad kärntemperatur till din maträtt. Då stängs apparaten av, när maträtten har nått den programmerade kärntemperaturen.

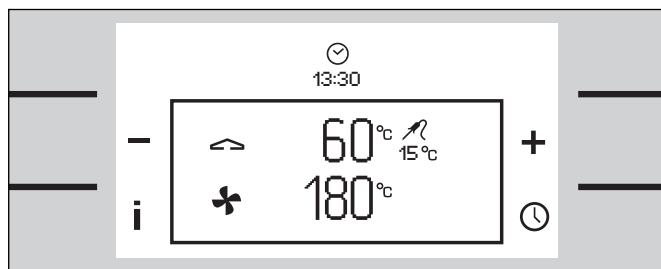
- 1 Stick in stektermometern i köttet.
- 2 Anslut stektermometern.
- 3 Ställ in önskad kärntemperatur med knappen **+/-**.
60 °C visas som förslag.

Den programmerade temperaturen visas upptill i den stora displayen, den aktuellt mätta kärntemperaturen syns på den lilla displayen.

När matvaran har uppnått den programmerade temperaturen hörs en ljudsignal. Apparaten värmer inte längre upp.

Slå från temperaturväljaren och öppna ugnsluckan. Ta bort stektermometern, innan du tar ut den färdiglagade rätten ur ugnen.

⚠ Varning! Risk för brännskador! Använd grillvante, eftersom stektermometern blir mycket het vid användningen.



Observera!

Om du vill avbryta en tillagningsprocess, dra ut stektermometern ur kontakten.

Om du ställer in en programmering för stektermometern och stoppuret samtidigt, kopplas apparaten från av den programmering som först uppnår det inställda värdet.

Använd bara den medlevererade original stektermometern. Du kan beställa stektermometern i efterhand som reservdel.

Använd endast stektermometern vid ugnstemperaturer på max 250 °C.

Ta stektermometern ur ugnen, när du inte använder den.

Ta ut stektermometern ur ugnen vid pyrolys.

Rengöring

Stektermometern får bara torkas av med fuktig duk. Stektermometern tål inte maskindisk.

Riktvärden för kärntemperatur

Nötkött

Rostbiff / oxfilé / entrecôte

mycket blodig	45-47 °C
blodig	50-52 °C
rosa	58-60 °C
genomstekt	70-75 °C

Oxstek

80-85 °C

Gris

Skinkstek 72-80 °C

Kotletträd	rosa	65-70 °C
	genomstekt	75 °C

Köttfärslimpa 85 °C

Fläskfilé 65-70 °C

Kalv

Kalvfilé	blodig	50-52 °C
	rosa	58-60 °C

genomstekt 70-75 °C

Kalvstek genomstekt 75-80 °C

Kalvbröst, med fyllning 75-80 °C

Kalvrygg	rosa	58-60 °C
	genomstekt	65-70 °C

Vilt

Rådjurssadel 60-70 °C

Rådjursstek 70-75 °C

Hjortsadelbiffar 65-70 °C

Harsadel 65-70 °C

Fågel

Kyckling 85 °C

Pärlothöna 75-80 °C

Gås, kalkon, anka 80-85 °C

Ankbröst	rosa	55-60 °C
	genomstekt	70-80 °C

Strutsbiff 60-65 °C

Lamm

Lammlår	rosa	60-65 °C
	genomstekt	70-80 °C

Lammsadel	rosa	55-60 °C
	genomstekt	65-75 °C

Får

Fårlår	rosa	70-75 °C
	genomstekt	80-85 °C

Fårsadel	rosa	70-75 °C
	genomstekt	80 °C

Fisk

Filé 62-65 °C

Hel 65 °C

Terrin 62-65 °C

Övrigt

Bröd 90 °C

Pastej 72-75 °C

Terrin 60-70 °C

Gåslever 45 °C

Baktabell

Bakverk	Fals nedifrån	Varmluft Temp. °C	Eco Temp. °C	Varmluft och under- värme Temp. °C	Över- och under- värme Temp. °C	Baktid Minuter
Biskvirulle	2				210	7-9
Tårtbotten	2				165-175	30-35
Frukttårta på vetedeg	2	165			165-175	40-45
Frukttårta på mördegsbotten	2	165	165	165	165-175	40-45
Smördegskakor	1+3/2*	180	180		190	15-20
Ostkaka (hög)	2	165	165	165	165-170	90-100
Ostkaka (låg)	2	165	165	165	165-175	45-50
Mjuk kaka (rund)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Mjuk kaka i avlång form	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Vetebröd (högt)	1	160-175			165-175	40-50
Småkakor	1+3/2*	160-175	160-175		165-170	15-20
Vetefläta	2	165			165-170	30-40
Kaka bakad på plåt (med torr fyllning)	2	165-170	165-170		165-170	40-50
Kaka bakad på plåt (med våt fyllning)	2	165-170	165-170	170	165-170	40-50
Petit-chouer	1+3/2*	180	180		180-190	20-25
Bröd bakat på blandmjöl**	2	200/170			210/170	40-50

* Med värmesätten Eco och varmluft kan du grädda på flera nivåer samtidigt.

** Förvärm ugnen till angiven temperatur. Ändra värmen till den andra angivna temperaturen när du skjuter in maträtten i ugnen.

Observera: Ovenstående värden tjänar som riktvärden. Vi rekommenderar att alltid förvärma ugnen. Bakverk med jäst lyckas bäst i varmluftsdraft. Rekommenderad uppvärmningsmetod är tryckt i fet stil.

Stektabell

Maträtt	Fals nedifrån	Varmluft Temp. °C	Grill med varmluft Temp. °C	Över- och undervärme Temp. °C	Tillagnings- tid Minuter	Kärn- tempe- ratur °C
Nötkött						
Oxstek 1,5 kg*	2	180		180	60-90	
Engelsk rostbiff 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50
Rostbiff medium 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65
Rostbiff genomstek 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80
Fläskkött						
Fläskstek 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Fläskstek med svål 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80
Kassler 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70
Fläsklägg***	2	150/200	150/200		50-60	80-85
Rullad stek**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Kalvkött						
Kalvstek**	2	230/180		230/180	60-70	75-80
Kalvlägg***	2	150/180	150/180		50-60	75
Kalvfilé	2	160-170			20	70-75
Fyllt kalvbröst*	2	120-130			120	75-80

* Fräs först köttet runt om i en gryta på spisen.

** Fräs köttet på hög värme och sänk till lägre värme efter 15-20 minuter.

*** Stek köttet färdigt på låg värme, men höj värmen under de sista 15-20 minuterna.

Observera: Ovan angivna värden är endast riktvärden. Vår rekommendation är att alltid värma upp ugnen i förväg.
Rekommenderad uppvärmningsmetod är tryckt i fet stil.

Stektabell

Maträtt	Fals nedifrån	Varmluft Temp. °C	Grill med varmluft Temp. °C	Över- och undervärme Temp. °C	Tillagnings-tid Minuter	Kärn-temperatur °C
Vilt kött						
Vildsvinsstek*	2	170-180			60-90	
Rådjursstek*	2	170-180			60-80	75-80
Rådjurssadel	2	165-175		170-180	20-25	65-70
Lammstek*	2	180-200			35-45	65-75
Fågel						
Anka 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85
Ankbröst	2	160		160	15-20	70
Gås 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90
Kalkon 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90
Stekt kyckling	2	180	180		50-60	85

* Fräs först köttet runt om i en gryta på spisen.

** Stek köttet färdigt på låg värme, men höj värmen under de sista 15-20 minuterna.

Observera: Ovan angivna värden är endast riktvärden. Vår rekommendation är att alltid värma upp ugnen i förväg.
Rekommenderad uppvärmningsmetod är tryckt i fet stil.

Grilltabell

Maträtt	Fals nedifrån	Utan förupp- värmning	Temp. °C	Grill Minuter		Grill och varmluft Minuter		Total till-lagnings-tid, Min.
				Sida 1	Sida 2	Sida 1	Sida 2	
Sidfläsk i skivor	3		180-200	6	4	5	5	10
Köttspett	3		190			8	8	16
Stekt korv	3		200	5	4			9
Merguez (grillkorv)	3		200			6	6	12
Stekt kyckling*	2	X	180			30	30	60
Kycklingklubba	3		180	20	20	15	15	30-40
Revbensspjäll	3		180-200	15	15	12	12	24-30
Fläsklägg**	2		150/200					50-60
Foreller	3		180-200	8	8			16
Grönsaksspett	3		200	7	7			14
Räkspett	3		175	7	7			14
Pajer och gratänger								
Grillad smörgås	3		190					5-7
Crème caramel***	4	X	250					
Crème brûlée***	4	X	250					
Tårta med maräng***	3		200					

Observera: Grilla bara med stängd ugnslucka.

När du grillar, lägg gallret i grillpannan (beroende på vilket tillbehör du har), så att det droppande fett samlas upp.

* Hos apparater med roterande spett går det bäst att använda värmesättet grilla till det roterande spettet.

** Fläsklägg skall inte rotera. Ställ in temperaturen högt till de sista 15-20 minuterna.

*** Denna maträtt gräddas eller gratineras allt efter önskad bryningsgrad.

Observera: De ovan angivna värdena tjänar som riktvärden.
Rekommenderad uppvärmningsmetod är tryckt i fet stil.

Bakning

Vad skall jag göra om ... ?

Lösningen!

... kakan på plåten är för ljus på undersidan?	Skjut kakan längre in i ugnen och tag bort alla föremål som inte används från ugnen!
... kakan i form är för ljus på undersidan?	Ställ inte formen på plåten utan på gallret i ugnen!
... kakan / bakverket är för mörkt på undersidan?	Sätt in kakan / bakverket högre upp i ugnen!
... kakan är för torr?	Ställ in en något högre ugnstemperatur. Värm upp ugnen i förväg!
... kakan är för lös eller degig inuti eller köttet inte är färdigtillagat inuti?	Ställ in en något lägre bak- eller stektemperatur. Observera att bak- eller stektider inte kan förkortas med högre temperatur. Det är bättre att välja något längre bak- eller stektid, resp. låta kakdegen jäsa längre.
... formkakan blir för mörk baktill när jag använder varmluft?	Ställ inte formen direkt framför ugnens bakre vägg, utan mitt i ugnen!
... kakan faller ihop?	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in 10° C lägre ugnstemperatur. Följ de i receptet angivna omrörningstiderna. Öppna inte ugnsluckan för tidigt!
... om kakan är för hög i mitten och lägre i kanten?	Smörj formen på kanterna. Lossa kakan försiktigt med en kniv när den är färdig!
... kakan blir för mörk på ovansidan?	Skjut kakan längre in i ugnen, välj en lägre temperatur och låt den stå i ugnen något litet längre.
... kakan blir för mörk på undersidan?	Ställ kakan högre upp i ugnen och välj en lägre temperatur nästa gång!
... fruktkakan blir för ljus på undersidan och fruktsaften rinner över?	Använd hellre den djupare grillpannan nästa gång till bakningen.
... kakan är för torr på undersidan?	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetare. Droppa fruktsaft eller alkohol över den. Välj 10° C högre temperatur nästa gång och förkorta gräddningstiden!
... brödet eller kakan ser bra ut utifrån (färdig) men är degig eller för fuktig inuti?	Använd något mindre vätska nästa gång och grädda något längre tid med lägre temperatur. Förbaka botten först om kakan har fuktig fyllning, strö sedan på mandel eller rivebröd och lägg på fyllningen. Följ recept och gräddningstider!
... jag har bakat på flera plåtar och bakverket blir mörkare på den övre plåten än på den undre?	Välj något lägre temperatur, då blir bakverket jämnare brunt. Plåtar som ställts in samtidigt behöver inte bli färdiga samtidigt. Låt de undre plåtarna gräddas 5 - 10 minuter extra eller ställ in dem tidigare!
... kakorna inte lossnar från plåten?	Ställ in plåten i ugnen en kort stund igen och lossa därefter genast kakorna.
... kakan inte släpper när jag stjälp formen?	Lossa försiktigt kanten med en kniv. Stjälp kakan igen och fukta formen flera gånger med en våt kall trasa. Smörj formen väl nästa gång och strö ströbröd i den.

Ytterligare tips om bakning

Vi rekommenderar att använda mörka bakformar av metall, eftersom dessa absorberar värmen bättre.

Värdena i tabellen gäller för föruppvärmd ugn. Temperatur och tillagningstid beror på degmängden och degens beskaffenhet. Därför är temperaturområden angivna i tabellerna. Vi rekommenderar att börja med de lägsta temperaturerna första gången. Ställ in dessa högre nästa gång om så behövs. Lägre temperaturer gör bryningen jämnare.

För att konstatera att en sockerkaka är genombakad när baktidens är slut, prova med en trästicka på kakans högsta ställe. Om degen inte fastnar på trästickan är kakan färdig.

Jäsa degar

Ställ in uppvärmningsmetoden jäsa. Temperaturens grundinställning är 38 °C.

Ställ in 38-40 °C för stora mängder (t. ex. bröd). Då jäser degen jämnt från centrum och ut till kanterna.

Till små degbitar (t. ex. kanelsnäckor, småfranska) kan du ställa in 40-45 °C.

Tips om stekning och grillning

Du kan i princip använda alla slags värmebeständiga kärl. Ställ tillagningskärl mitt på gallret. Till stora stekar kan du också använda grillpannan.

När du tar ut heta glaskärl, ställ dem på en torr kökshandduk eller ett galler och inte på kallt eller fuktigt underlag. Glaset kan spricka.

När steken är färdig skall den vila ytterligare 10 minuter i frånslagen och stängd ugn. Då håller sig köttet saftigare.

Grilla alltid med stängd ugnslucka. Grillbitarna skall vara så jämntjocka som möjligt, minst 2 till 3 cm. På så sätt bryns de jämnt och håller sig saftiga. Grilla alltid biffar utan att salta dem. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

Fågel får särskilt knaprig brun yta, om du penslar med smör, saltvatten, avrunnet fett eller apelsinjuice mot slutet av stektiden.

När du steker, lägg gallret i grillpannan (beroende på vilken version av tillbehör eller specialtillbehör du har). Häll litet vatten i grillpannan så att köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.

Stick hål under vingarna på anka eller gås, så fett kan rinna ur.

Vad gör man när...

...steken har blivit mörk och skorpan delvis är vidbränd?

Kontrollera om du har valt rätt fals och ställt in rätt stektemperatur!

...steken ser bra ut, men såsen är vidbränd?

Välj mindre stekpanna nästa gång och tillsätt mer vätska!

...steken ser bra ut, men såsen är för ljus och vattnig?

Välj större stekpanna nästa gång och tillsätt mindre vätska!

...det saknas uppgifter i tabellen motsvarande stekens vikt?

Välj ut uppgifterna för näst lägre vikt och förläng tiden.

Tina upp

Ställ in värmesättet tina upp med varmluft. Grundinställningen för temperaturen är 40-60 °C.

Skjut in gallret med den djupfrysta varan på andra falsen. Skjut in grillpannan under gallret för att samla upp upptiningsvätskan.

Observera: Häll bort den upptinade vätskan.

Tina upp stora köttbitar (stek, kyckling osv.) vid 45-50 °C, så att inte de yttre partierna blir upphettade.

Små bitar eller tunnare skivor kan du tina upp vid 50-55 °C.

Timer

Via timer-menyn ställer du in:

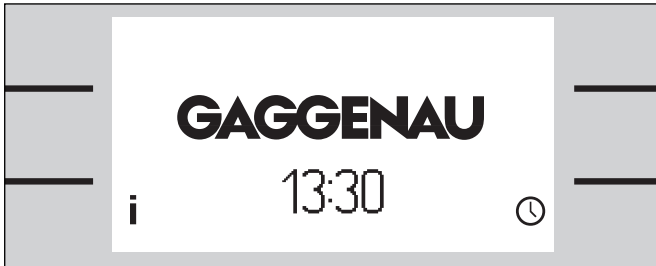
- ⌘ Äggklocka
- ⌚ Stoppur
- 🕒 Automatisk tillagningstid (inte i stand-by-läge)
- 🕒 Avstängningstid (inte i stand-by-läge)

Öppna timer-menyn

Timer-menyn öppnar du med knappen ⌚.

Är ugnen i stand-by-läge, berör en av knapparna. Displayen är aktiverad. Knapparna info **i** och timer ⌚ indikeras.

Berör knappen bredvid symbolen ⌚. Nu visas timer-menyn.



Äggklocka

Äggklockan fungerar oberoende av de andra inställningarna av ugnen. Du kan ställa in maximalt 90 minuter.

Ställa in äggklockan

- 1 Öppna timer-menyn. Funktionen äggklocka ⌘ indikeras.
- 2 Ställ in önskad tid med **+** eller **-**.
- 3 Starta med knapp ⏩.

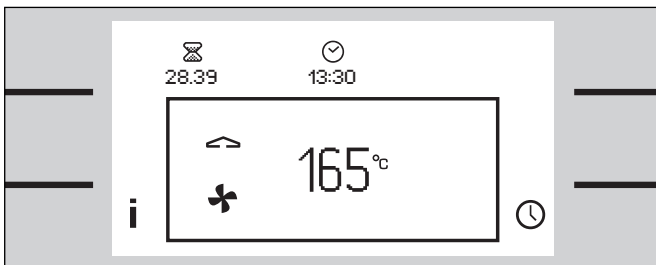
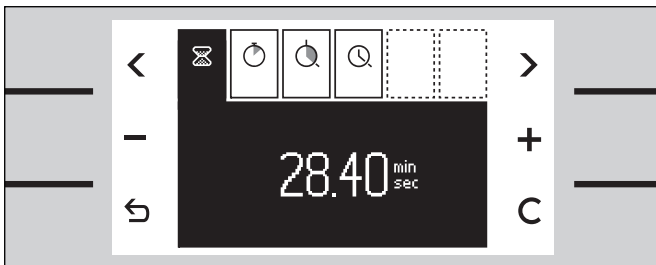
Timer-menyn stängs. I displayraden visas ⌘ och den tid som räknas ned.

När tiden är slut hörs en ljudsignal. Signalen upphör när man berör knappen ⌚.

Observera!

Stänga av äggklockan i förtid:

Öppna timer-menyn, välj funktionen äggklocka ⌘ och berör knappen **C**.



Stoppur

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

Det har en pausfunktion. Med stoppuret kan du stanna tiden gång på gång.

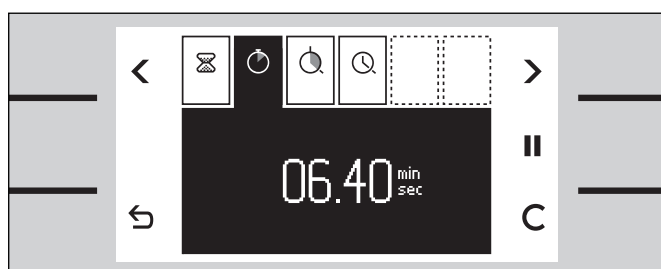
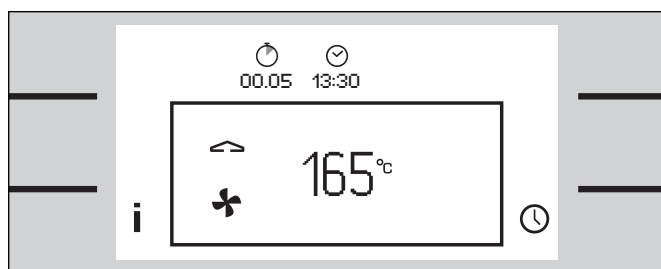
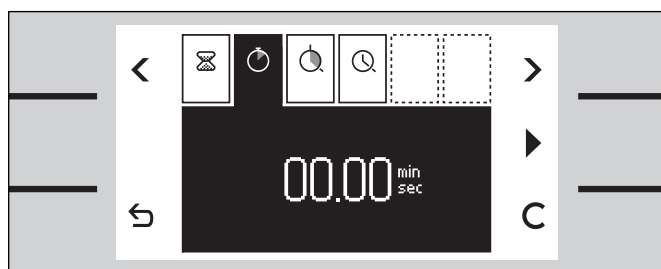
Stoppuret fungerar oberoende av de andra inställningarna på apparaten.

Starta stoppuret

- 1 Öppna timer-menyn.
- 2 Välj funktionen stoppur ⏸ med < eller >.
- 3 Starta stoppuret med knappen ▶.

Timer-menyn avslutas efter några sekunder. I displayraden visas symbolen ⏸ och tiden som räknas fram.

Timer-menyn stängs genast, när du berör knappen ⏮.



Stanna stoppuret

- 1 Öppna timer-menyn.
- 2 Välj funktionen stoppur ⏸ med < eller >.
- 3 Berör knappen paus ||. Tiden stoppas. Knappen övergår till start ▶ igen
- 4 Starta igen med knappen ▶. Tiden går vidare.

När 90 minuter har gått ställs tiden tillbaka på 00:00 minuter igen. Symbolen ⏸ i displayraden slocknar. Processen är avslutad.

Observera!

Stänga av stoppuret:

Öppna timer-menyn, välj funktionen stoppur ⏸, berör knappen C.

Automatisk tillagningstid

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

Då behöver du inte vistas i köket hela tiden under tillagningen.

Du kan välja en tillagningstid på fr.o.m. 1 minut och upp till 23 timmar och 59 minuter.

Ställ in temperatur och uppvärmningsmetod och placera rätten i ugnen.

Ställa in automatisk tillagningstid

- 1 Öppna timer-menyn.
- 2 Välj funktionen automatisk tillagningstid  med  eller .
- 3 Ställ in önskad tillagningstid med knappen  eller .
- 4 Starta programmet med .

Timer-menyn avslutas. På displayen visas temperatur och uppvärmningsmetod. I displayraden räknas tillagningstiden ned.

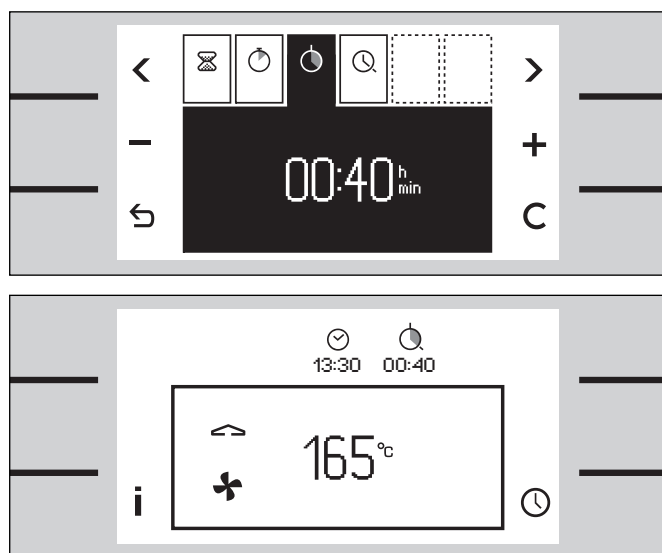
När tiden är slut stängs apparaten av. En ljudsignal hörs. Signalen avbryts i förtid om du berör knappen , öppnar ugnsluckan eller kopplar från temperaturväljaren.

Observera!

Avbryta automatisk tillagningstid:
Öppna timer-menyn. Berör knappen **C** och bekräfta med .

Ändra tillagningstiden:
Öppna timer-menyn. Ändra med  eller  och bekräfta med .

Avbryta hela tillagningsprocessen:
Koppla från temperaturväljaren.



Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden. Exempel: Klockan är 13:30. Det behövs 40 minuters tillagningstid till maträtten. Den skall vara färdig klockan 15:30.

Ställ in tillagningstiden och skjut upp tidpunkten för avstängning till klockan 15:30. Elektroniken räknar ut starttiden. Ugnen 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.

Förutsättning:

Ställ först in önskad temperatur, uppvärmningsmetod och tillagningstid. Endast då kan du senarelägga avstängningstiden.

Senarelägga avstängningstid

- 1 Ställ in önskad tillagningstid.
- 2 Med menyknappen > väljer du funktionen avstängningstid ⌚. Tidpunkten när rätten ska vara färdig visas.
- 3 Med + kan du senarelägga avstängningstiden.
- 4 Bekräfta med ↵. Timer-menyn avslutas.

Displayen växlar till temperatur och värmesätt. Displayraden visas. Apparaten befinner sig i vänteläge. Den startar vid den tidpunkt du har räknat ut och stänger av när tillagningstiden är slut.

När tiden är slut stängs apparaten av. En ljudsignal hörs. Signalen avbryts i förtid om du berör knappen ⌚, öppnar ugnsluckan eller kopplar från temperaturväljaren.

Observera!

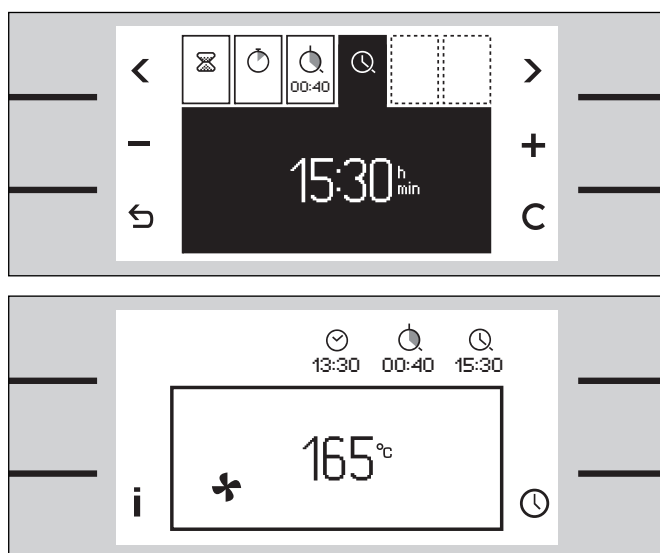
Avbryta avstängningstid:

Öppna timer-menyn. Berör knappen C och bekräfta med ↵. Avstängningstiden och tillagningstiden raderas ut.

Avbryta hela tillagningsprocessen:
Koppla från temperaturväljaren.

När symbolen ⌚ blinkar:

Du har inte ställt in någon tillagningstid. Ställ alltid först in tillagningstiden.



Långtids-timer

Med denna funktion håller ugnen konstant en temperatur på 85 °C med värmesättet över- och undervärme.

Du kan hålla maträtter varma 24 till 74 timmar utan att behöva sätta på eller stänga av.

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

Förutsättning:

Knappen långtids-timer  måste vara åtkomlig. För detta ändamål måste du aktivera knappen i menyn grundinställningar. Se kapitlet grundinställningar.

Så här ställer du in

- 1 Vrid temperaturväljaren ett snäpp åt höger till läget belysning.
- 2 Berör knappen bredvid symbolen . 28 h visas som förslag på displayen.
- 3 Ställ in önskad tidsperiod med knappen **+** eller **-**.
- 4 Starta med knapp .

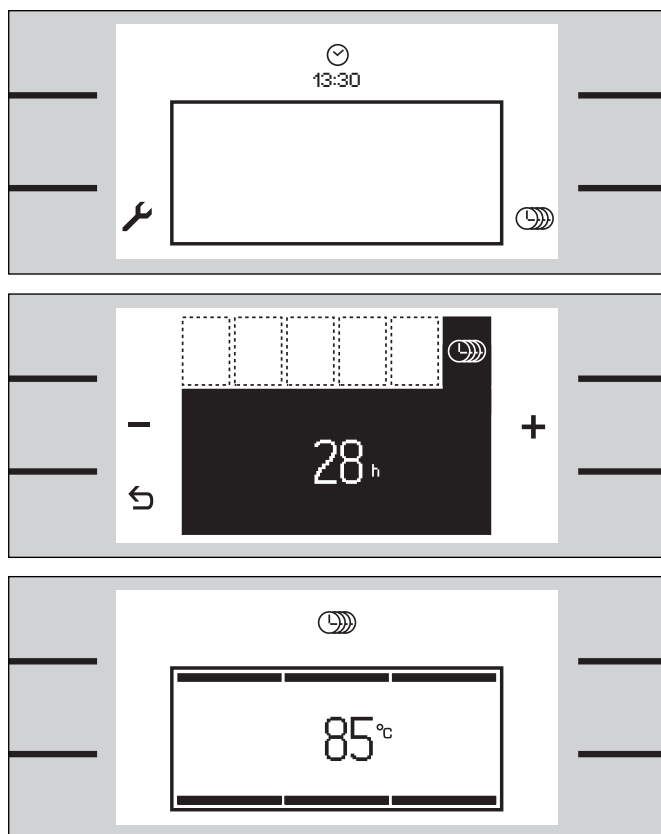
På displayen visas värmesätt och temperatur. Ugnens belysning tänds inte. Knapparna är spärrade. Displayens belysning är frångkopplad. När du berör knapparna hörs inget knappljud.

När tiden är slut värmer apparaten inte upp längre. Displayen är tom. Koppla från temperaturväljaren.

Observera!

Om du inte finner knappen :
Du måste först göra knappen åtkomlig. Du får veta mer om detta i kapitlet grundinställningar – långtids-timer.

Avbryta processen:
Koppla från temperaturväljaren.



Barnsäkerhetsspärr

Din ugn är utrustad med en barnsäkerhetsspärr. Ugnen kan inte sättas på oavsiktligt.

Förutsättning:

Barnsäkerhetsspärren måste först ställas in på "åtkomlig" i menyn grundinställningar. Se kapitlet grundinställningar.

Aktivera barnsäkerhetsspärr

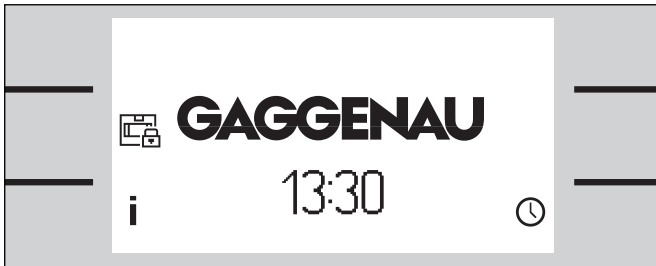
Förutsättning:

Temperaturväljaren är ställd i från-läge.

- 1 Berör valfri knapp. Bredvid den mellersta vänstra knappen syns symbolen .
- 2 Berör knappen  i minst 6 sekunder.

Barnsäkerhetsspärren är aktiv, manöverpanelen är spärrad.

Stand-by-indikeringen visas på displayen. I displayraden visas symbolen .



Avaktivera barnsäkerhetsspärren

- 1 Berör valfri knapp. Bredvid den mellersta vänstra knappen syns symbolen .
- 2 Berör knappen  i minst 6 sekunder.

Barnsäkerhetsspärren är avaktiverad. Du kan använda apparaten som vanligt.

Observera!

När symbolen  inte syns bredvid den mellersta knappen:

Öppna menyn grundinställningar och välj funktionen barnsäkerhetsspärr. Ändra till "knapp barnsäkerhetsspärr åtkomlig" .

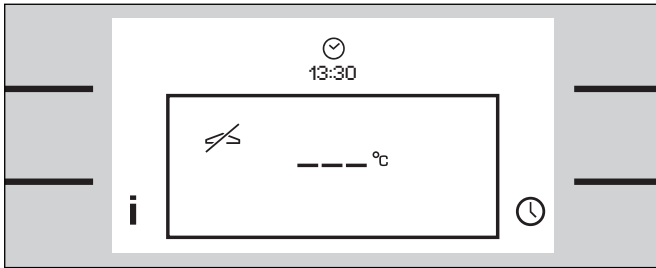
När du inte längre behöver knappen barnsäkerhetsspärr:

Öppna menyn "grundinställningar" och välj med menyknapparna funktionen barnsäkerhetsspärr. Ändra till "knapp barnsäkerhetsspärr inte åtkomlig" .

Säkerhetsavstängning

För din personliga säkerhet är ugnen utrustad med en säkerhetsavstängning. Varje uppvärmningsprocess stängs av efter 12 timmar, om ingen inställning har ändrats under denna tid.

Tre streck visas på displayen. Koppla från temperaturväljaren. Sedan kan du ställa in på nytt.



Snabbuppvärmning

Med snabbuppvärmningen kan du värma upp ugnen i förväg särskilt snabbt.

Du aktiverar snabbuppvärmningen via menyn grundinställningar.

Ugnen skall alltid vara tom tills snabbuppvärmningen har nått avsedd temperatur. Först därefter får matvaran ställas in i ugnen.

Ändra grundinställningar

Din ugn är försedd med olika grundinställningar.

Dessa inställningar kan du anpassa till dina matlagingsvanor: Vrid temperaturväljaren ett snäpp till höger till läget belysning.

- Med knappen  öppnar du menyn grundinställningar.
- Med de övre knapparna  eller  bläddrar du i menyn
- Med de mellersta knapparna ändrar du den valda inställningen. Du kan ändra flera inställningar efter varannan utan att stänga menyn.
- Med knapp  stänger du menyn. Därefter är alla inställningarna sparade.

Observera!

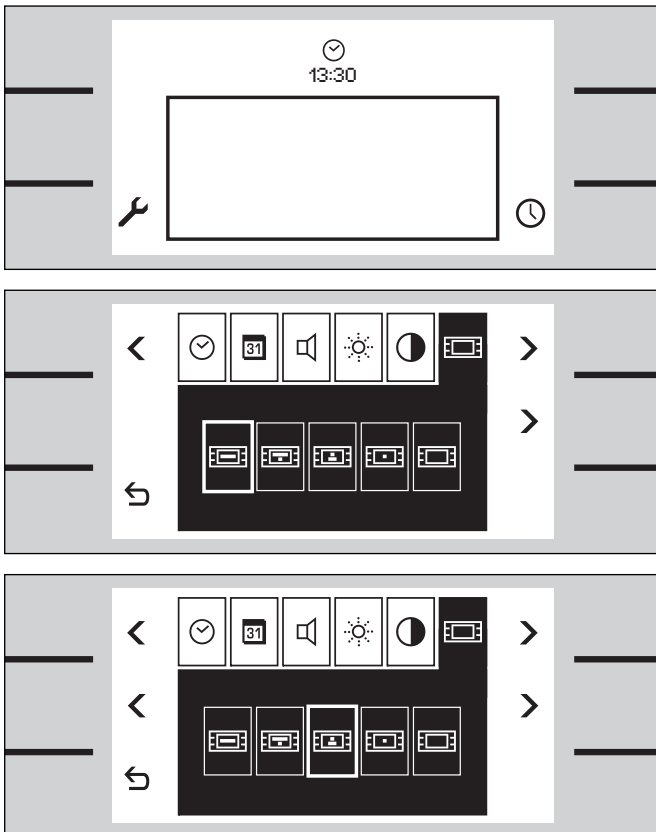
I menyraden kan man bara se sex funktioner åt gången. Berör menyknappen  eller  tills önskad funktion visas i displayen. Du kan bläddra fram och tillbaka med menyknapparna.

Om du inte berör någon knapp inom 60 sekunder stänger du automatiskt menyn. Stand-by-indikeringen visas. Alla inställningar är sparade.

Exempel: Ändra stand-by-indikering

- 1 Öppna menyn grundinställningar: Vrid temperaturväljaren ett snäpp till höger till läget belysning. Berör knappen bredvid symbolen . Menyn visas.
- 2 Välj funktionen stand-by-indikering  med menyknappen .
- 3 Välj önskad indikering med de mellersta knapparna  eller . Urvalet visas ett kort ögonblick.

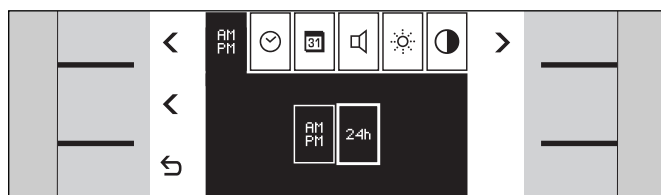
Nu kan de ändra ytterligare inställningar eller avsluta menyn med .



Dessa grundinställningar kan du ändra

Tidformat

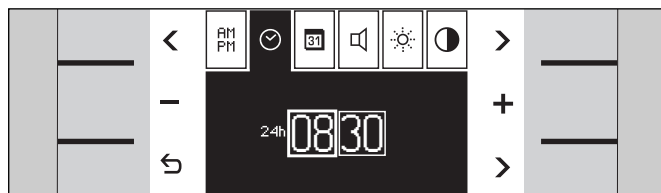
- AM/PM-format (12 h) eller 24-timmars-format



Klockslag

- Timmar / minuter

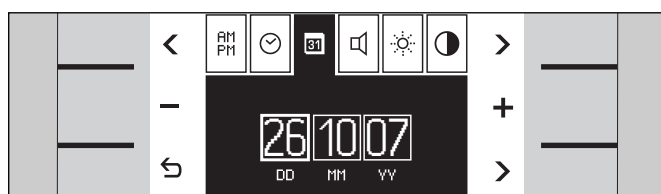
Du byter från timmar till minuter med pilknappen ➤ nertill till höger.



Datum

- Dag / månad / år

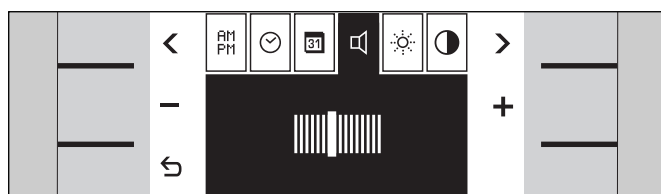
Du byter från dag till månad och år med pilknappen ➤ nertill till höger.



Knappljudets ljudstyrka

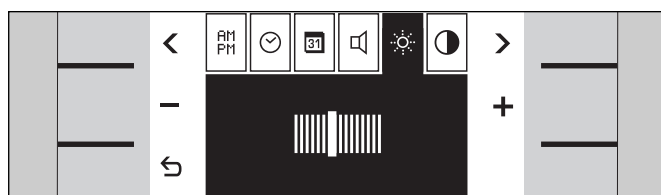
- 8 steg är möjliga.

Denna inställning gäller bara knappljudet. Ljussignalen kan inte ändras.



Displayens ljushet

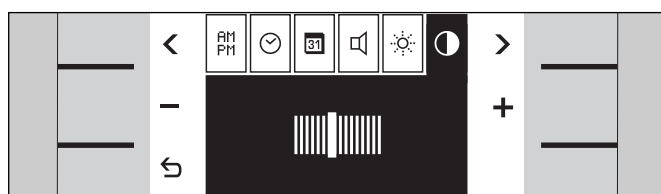
- 8 steg är möjliga.



Displayens kontrast

- 8 steg är möjliga.

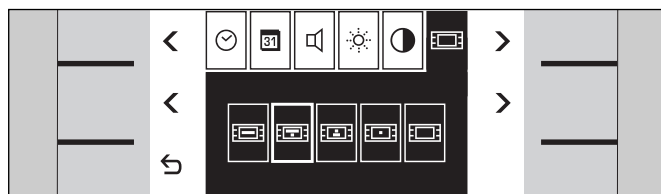
Kontrasten är beroende av blickvinkeln.



Stand-by-indikering

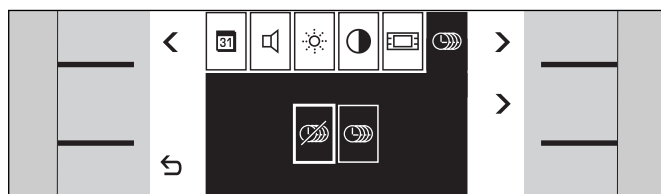
- Gaggenau / Gaggenau med klockslag / klockslag och datum / klockslag / tom display

Urvalet visas ett kort ögonblick.



Långtids-timer

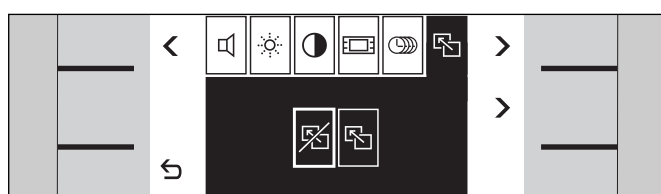
- Knappen långtids-timer ej åtkomlig / åtkomlig

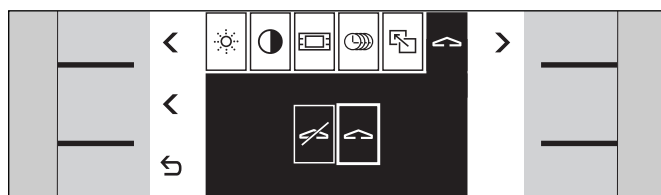


Återställa alla värden till fabriksinställningar

- Nej / ja

Bekräfta alltid en återställning omedelbart med knappen ↵.

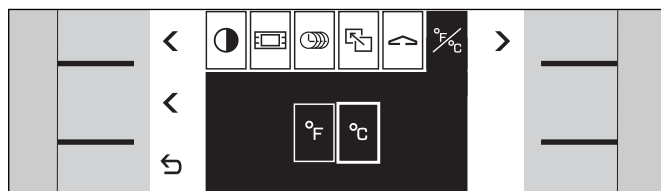




Demonstrationsläge

Inställningen "ej demonstrationsläge" måste vara aktiverad och får inte ändras. Ugnen värms inte upp i demonstrationsläget.

Denna inställning kan du bara ändra inom 3 minuter efter det att ugnen anslutits till elnätet.



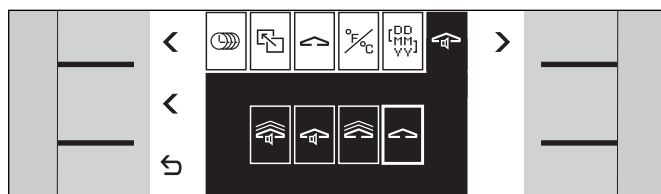
Temperaturenhet

- °F eller °C



Datumformat

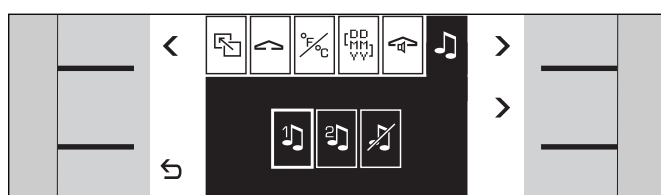
- Dag.Månad.År eller
Dag / månad / år eller
Månad/dag/år



Uppvärmning med / utan signal

- Uppvärmning med signal / uppvärmning utan signal

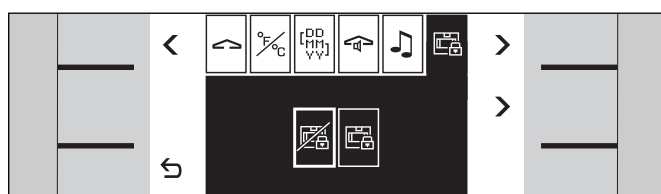
Signalen ljuder när uppvärmningen avslutas.



Knappljud

- Ljud 1 (pip) / ljud 2 (klick) / inget knappljud

Denna inställning gäller bara knappljudet. Ljudsignalen kan inte ändras.



Förvälja knappen barnsäkerhetsspärr

- Knappen barnsäkerhetsspärr ej åtkomlig / åtkomlig

Säkerhetsanvisningar

⚠ **Varning!** Ugnen får inte rengöras med högtryckstvätt eller ångrengörare.

⚠ **Varning! Risk för brännskador!** Låt ugnen kylas av fullständigt före rengöringen.

Rengöra ugnen inuti

Torka ur ugnen med disktrasa och litet hett diskmedel. Låt inte matrester bränna fast. Låt ugnen vara öppen efter rengöringen så att den torkar.

Skrapa inte bort fastbrända rester, utan blöt upp dem med fuktig duk och diskmedel.

Använd helst pyrolysen om ugnen är kraftigt nedsmutsad.

Droppande fruktsaft från fruktpajer kan skada emaljen. Ta genast bort rester med fuktig trasa, så snart som ugnen har kylts av tillräckligt.

Använd inga olämpliga rengöringsmedel:

- skurpulver
- nitropolermedel
- klorhaltiga rengöringsmedel
- repande svampar eller föremål

Observera: Använd bakugnsspray endast till att rengöra emaljen inuti ugnen. Bakugnsspray får inte hamna på ugnsluckans tätning. Spruta inte med bakugnsspray på ramdelarna kring ugnsluckan

Rengöra rutan i ugnsluckan

Rengör glasrutan med mjuk trasa och rengöringsmedel för glas. Torka inte av rutan för vått, eftersom fukt kan tränga in bakom rutan.

Använd inga skarpa, repande rengöringsmedel eller metallskrapa. Sådana medel och redskap kan repa ytan och förstöra glaset.

Rengör displayen med en mjuk trasa. Torka inte av displayen vått. Fukt kan tränga in bakom rutan.

Rengöra lucktätningen

Håll alltid lucktätningen ren och fri från matrester.

Rengör inte lucktätningen med skarpa rengöringsmedel (t. ex. bakugnsspray). Sådana rengöringsmedel kan förstöra lucktätningen.

Lucktätningen kan inte tas av.

Rengöra tillbehör

Rengör tillbehörsdelar (bakplåtar, bakgaller, grillgryta) med het diskmedelslösning.

Blöt upp fastbrända rester och rengör med borste.

Rengöra bakstenen (extra tillbehör)

Ta bort grov smuts från bakstenen. Vänd bakstenen när du använder den nästa gång, så förbränns största delen av resterna på undersidan.

Observera: Rengör inte bakstenen med vatten och rengöringsmedel! Fukt kan tränga in i stenen och orsaka sprickor.

Pyrolys

⚠ Varning! Risk för brännskador! Temperaturen i ugnen blir mycket hög vid pyrolysen! Håll barn på avstånd!

Vid pyrolys upphettas ugnen till 485 °C.
Restprodukter efter bak, stekning och grillning förbränns.

Pyrolysen tar 3 timmar.

För din egen säkerhet låses ugnsluckan.
Ugnens belysning är fränkopplad under den pyrolytiska rengöringen.

Innan du startar pyrolysen

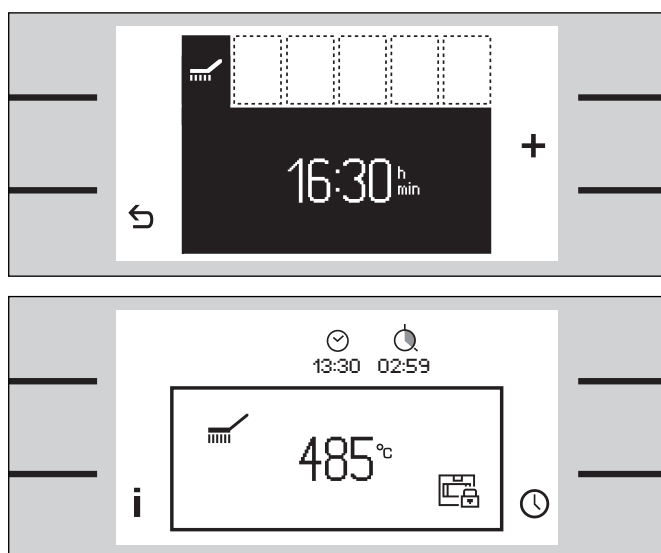
- Ta bort grov smuts och matrester ur ugnen.
⚠ Varning! Risk för brand! Matrester, fett eller steksky kan fatta eld under pyrolysen.
- Rengör ugnsluckans tätning, luckans insida och glasrutan för hand, eftersom dessa delar inte blir rena av pyrolysen.
- Ta bort alla lösa delar ur ugnen (t. ex. grillgaller, stektermometer). Ugnen måste vara alldeles tom!
- Stäng ugnsluckan.

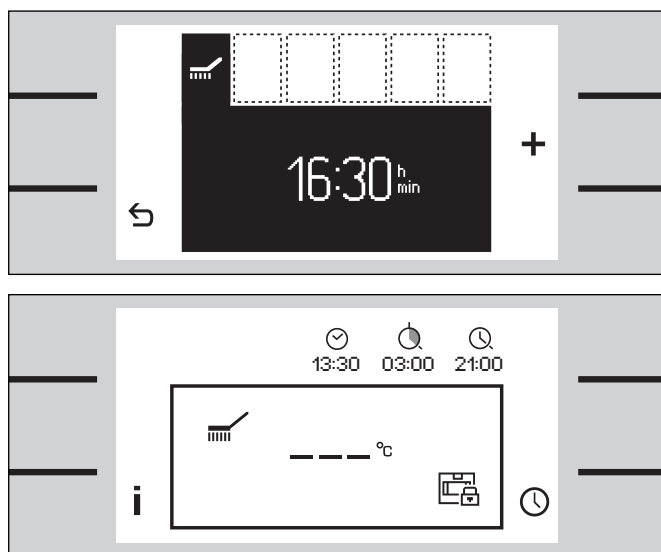
Så här ställer du in

- 1 Vrid temperaturväljaren och funktionsväljaren ett snäpp åt vänster.
- 2 Pyrolysmenyn visas. På displayen ser du fränkopplingstiden.
- 3 Starta med knapp ↵.

Pyrolysmenyn stängs. På displayen visas symbolen  och temperaturen för rengöringen. I displayraden visas hur lång tid pyrolysen tar.

Ugnens lampa och displayens belysning är släckta under pyrolyssjälvrengöringen.





Senarelägga avstängningstiden

Om du vill att pyrolysen ska ske t. ex. på natten kan du senarelägga avstängningstiden. Då kan du använda ugnen obehindrat hela dagen.

Ställ in enligt ovanstående steg 1 och 2.

3 Med knappen **+** kan du senarelägga avstängningstiden.

4 Bekräfta med knapp **↶**.

På displayen syns symbolen . I displayraden visas avstängningstiden för pyrolysen. I stället för temperaturen syns tre streck. När pyrolyssjälvrengöringen startar visas rengöringstemperaturen.

När tiden är slut hörs en ljudsignal. Undantag: Mellan klockan 22:00 och 08:00 hörs ingen signal.

Rengöringen är avslutad. Koppla från temperaturväljaren.

Låt ugnen kylas av och torka sedan ur den med fuktig trasa.

Observera!

Du kan inte ändra tidsperioden för pyrolyсреngöringen.

Om pyrolysen inte startas och  eller  blinkar på displayen:

Kontrollera att du har stängt ugnsluckan ordentligt och tagit bort stektermometern.

Om du vill avbryta pyrolysen:
Koppla från temperaturväljaren.

Ugnsluckan är låst för din egen säkerhet. Den går inte att öppna förrän ugnen har kylts av och symbolen  slocknar.

Rengöra tillbehör med pyrolys

Gaggenau bakplåtar och grillgrytor är belagda med emalj som tål pyrolys. För att rengöringen ska bli så effektiv som möjligt rekommenderar vi att ta ut alla tillbehör ur ugnen före pyrolysen. Först då uppnås en jämn värmefördelning.

Om du vill avlägsna inbrända rester från bakplåten eller grillpannan med pyrolys måste du följa nedanstående säkerhetsanvisningar:

- Ta bort grov smuts, steksky och matrester innan du startar pyrolysen.
⚠ Varning! Risk för brand! Matrester, fett eller steksky kan fatta eld under pyrolysen.
- Skjut bara in en plåt eller en grillpanna på den nedersta falsen i ugnen!
- Skjut in bakplåten eller grillpannan tills den når anslaget.
- Grillgaller, roterande grillspett, gryta av gjutet material, baksten, stektermometer eller andra tillbehör får inte utsättas för pyrolytisk rengöring.

Funktionsfel

Kontrollera först hushållets säkringar vid funktionsfel. Beror det inte på elförsörjningen, kontakta din montör eller Gaggenau kundservice.

Om du anlitar vår kundservice, ange E-numret och FD-numret på din apparat. Du finner dessa nummer på ugnens typskylt.

Reparationer får endast utföras av auktoriserad fackman med hänsyn till den elektriska säkerheten.

⚠ Varning! Okvalificerade reparationer kan leda till stor fara.

Vid alla underhållsåtgärder ska ugnen skiljas allpoligt från elnätet (koppla bort hushållets säkring eller skyddsströmbrytaren i säkringsskåpet).

För eventuella skador som uppkommer på grund av att man inte följt denna bruksanvisning gäller inga garantier.

Felmeddelanden

Om ett fel uppstår och ugnen inte längre värms upp, blinkar ett felmeddelande på displayen.

Blinkar E003, E303, E115 eller E215 är ugnen överhettad. Stäng av ugnen och låt den kylas av.

Blinkar ett annat felmeddelande på displayen, anlita kundservice. Ange felmeddelandet och ugnens typ hos kundservice. Ugnens typ finner du på typskylten.

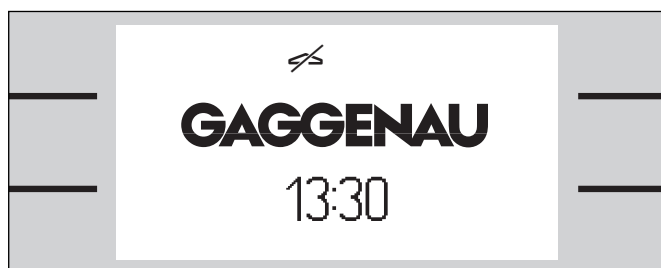
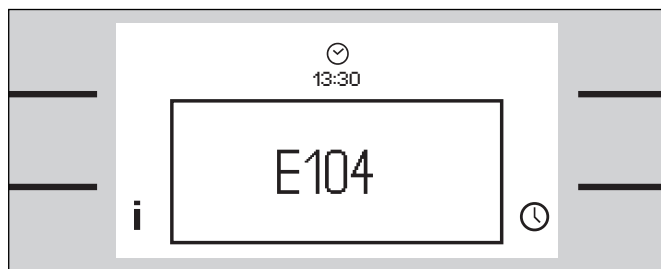
Koppla från temperaturväljaren.

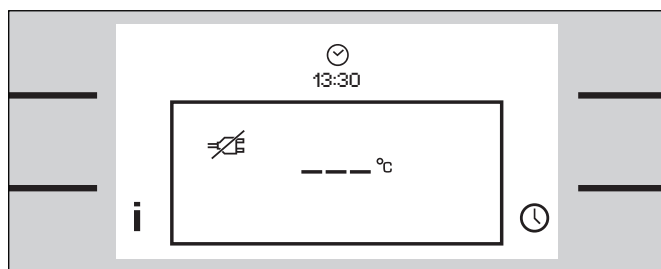
Observera:
Äggklocka och stoppur kan du ställa in.

Demonstrationsläge

Om symbolen  lyser i stand-by-indikeringen är ugnen inställd i demonstrationsläge. Ugnen värmer inte upp.

Avskilj ugnen en kort tid från elnätet (koppla bort hushållets säkring eller skyddsströmbrytaren i säkringsskåpet). Avaktivera därefter demonstrationsläget inom 3 minuter i menyen grundinställningar.





Strömavbrott

Din ugn kan överbrygga ett strömavbrott på mindre än 5 minuter. Driften fortsätter.

Om ett strömavbrott varar längre medan ugnen är igång, lyser symbolen  och i stället för temperaturen tre streck. Detta innebär avbrott i driften.

Koppla från temperaturväljaren och ställ in på nytt.

Efter ett strömavbrott som varat i flera dagar visas menyn "Första inställningar" på displayen. Ställ in klockslaget.

Observera: Grundinställningarna bibehålls även om ett strömavbrott har varat i flera dagar.

Byta ugnsbelysning

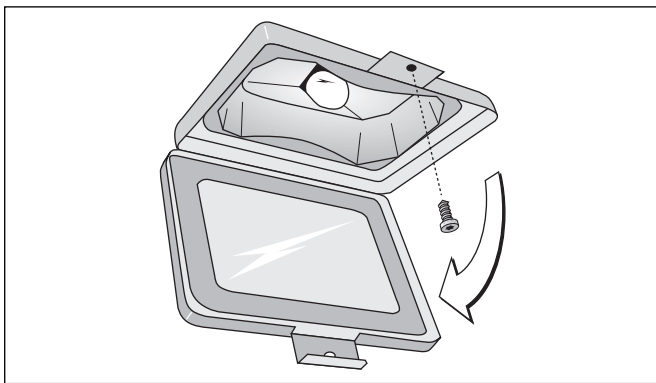
När en ugnslampa inte fungerar, måste den bytas ut. Temperaturbeständiga reservlampor kan du köpa hos kundservicen eller i fackhandeln. Använd bara sådana lampor.

⚠ Varning! Risk för brännskador!

Ugnslamporna blir mycket heta när ugnen används. Byt inte en lampa förrän den har svalnat.

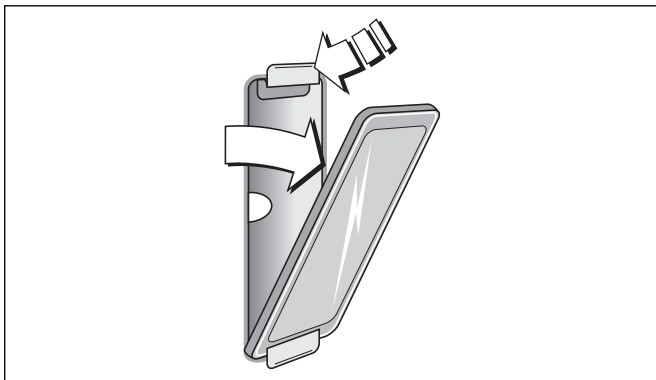
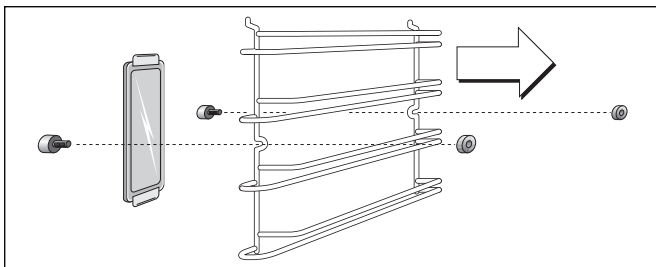
Koppla från ugnen från elnätet innan du byter lampan (slå från hushållets säkring eller skyddsströmbrytaren i säkringsskåpet).

Byta takmonterad ugnslampa



- 1 Lossa skruven på lampskyddet. Lampskyddet fälls ned.
- 2 Dra ut glödlampan. Ge akt på stiftens position. Tryck in den nya glödlampan stadigt. Observera:
Använd bara temperaturbeständig halogenlampa av samma typ (60 W / 230 V / G9).
Berör inte den nya glödlampan med fingrarna utan bara med en torr duk.
- 3 Fäll upp lampskyddet och skruva fast det.
- 4 Koppla till säkringen igen.

Byta sidmonterad ugnslampa



- 1 Lägg in en diskhandduk i ugnen för att undvika skador.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna på sidgallret. Ta ut sidgallret
- 3 Tryck den övre spärrfjädrarna åt sidan och ta bort glasskyddet.
- 4 Dra ut glödlampan. Ge akt på stiftens position. Tryck in den nya glödlampan stadigt. Observera:
Använd bara temperaturbeständig halogenlampa av samma typ (10 W / 12 V / G4).
Berör inte den nya glödlampan med fingrarna utan bara med en torr duk.
- 5 Sätt in glasskyddet i spärrfjädrarna och snäpp in det upptill. Den sneddade sidan måste vara vänd mot ugnsutrymmet.
- 6 Ta ut handduken ur ugnen och koppla till säkringen igen.

Ett trasigt glasskydd måste bytas ut. Du kan skaffa det passande glasskyddet genom kundservicen.

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

9000079320 EB 8710 sv

GAGGENAU