

BOP 210/211

Ugn

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3
Orsaker till skador	4
Återvinning	5
Miljövänlig avfallshantering	5
Energispartips	5
Lär känna din apparat	6
Ugn	6
Display och kontroller	7
Symboler	7
Färger och visning	8
Ytterligare information i och i [®]	8
Kylfläkt	8
Funktionsväljarens lägen	9
Tillbehör	10
Specialtillbehör	10
Före första användning	10
Välja språk	10
Ställa in tidvisningen	11
Ställa klockan	11
Ställa in datumvisning	11
Ställa in datum	11
?Första driftsättningen klar	11
Värma upp ugnen	11
Rengöra tillbehör	11
Starta enheten	12
Standby	12
Slå på enheten	12
Användning av apparaten	12
Ugnens insida	12
Skjuta in tillbehör	12
Påslagning	13
Snabbuppvärmning	13
Säkerhetsavstängning	13
Timerfunktioner	13
Öppna timermenyn	13
Timer	13
Stoppur	14
Tillagningstid	15
Avstängningstid	16
Långtids-timer	17
Ställa in långtidstimern	17
Individuella recept	18
Skapa recept	18
Namnge	18
Starta recept	19
Radera recept	19

Barnsäkring	19
Aktivera barnsäkringen	19
Slå av barnsäkringen	19
Grundinställningar	20
Rengöring och skötsel	22
Rengöringsmedel	22
Ta ut ugnsstegarna	23
Katalys (självrengöring)	23
Förbereda katalys	23
Starta katalys	23
Fel – hur åtgärdar du dem?	24
Strömavbrott	24
Demo-läge	24
Byta ugnslampa	25
Service	25
Tabeller och tips	26
Baktabell	26
Råd och tips om bakning	27
Stektabell	28
Råd och tips om stekning	29
Grilltabell	29
Upptining	30

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

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

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

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

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

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

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

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

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

Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personsador!

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

Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten 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!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Orsaker till skador

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Återvinning

Packa upp apparaten, källsortera och hantera emballaget på miljöriktigt sätt.

Miljövänlig avfallshantering



Denna apparat fyller kraven enligt det europeiska direktivet 2012/19/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.

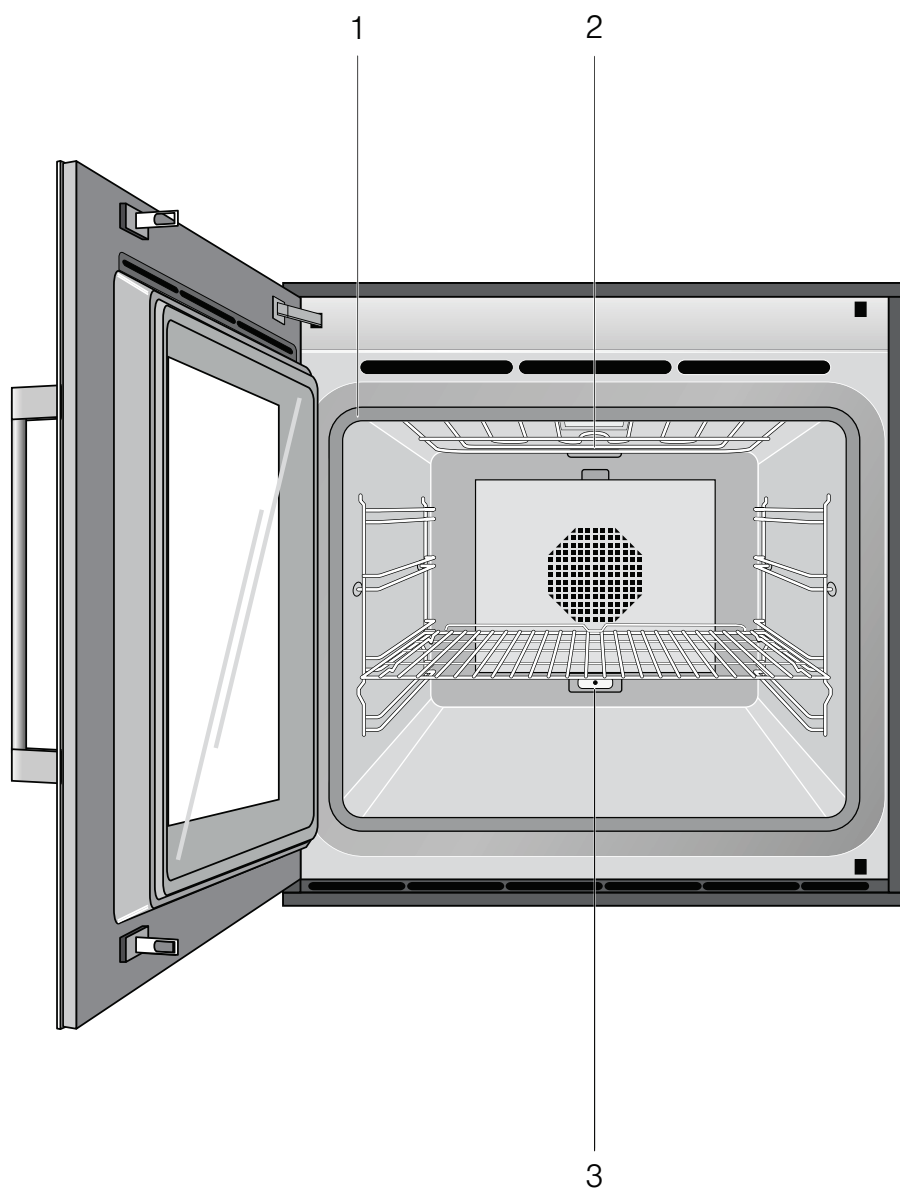
Energispartips

- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, bakning eller stekning.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen särskilt bra.
- Om du bakar flera kakor, grädda helst bara en i taget. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för nästa kaka. Du kan givetvis ställa in två bakformar bredvid varandra.
- Vid varmluft kan du tillaga flera rätter på olika nivåer samtidigt.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före tillagningstidens slut och i stället utnyttja restvärmen till färdiglagningen.

Lär känna din apparat

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

Ugn

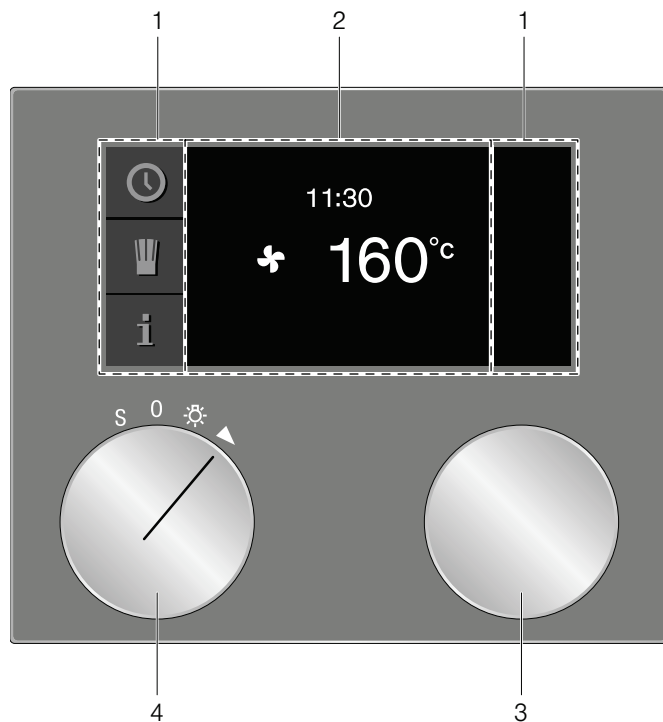


1	Lucktätning
2	Grillvärmeelement
3	Eluttag för extra värmeelement (specialtillbehör för baksten och stekgryta)

Display och kontroller

Anvisningen är gjord för flera olika versioner av enheten. Det finns mindre avvikelser beroende på typen av enhet.

Du använder samtliga versioner på samma sätt.



1	Kontroller	Den här delen är känslig för beröring. Trycker du på en symbol, så slår respektive funktion på.
2	Display	Displayen visar t.ex. aktuella inställningar och alternativ.
3	Vred	Med vredet kan du välja temperatur och och göra ytterligare inställningar.
4	Funktionsväljare	Med funktionsväljaren kan du välja ut funktionen, rengöringsprogrammet eller grundinställningarna.

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
x	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
i	Öppna Ytterligare information
⤴	Uppvärmning med statusvisning
📄	Hämta individuella recept
rec	Skapa meny
↶	Ändra inställningar
>A ⁱ	Namnge
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstimern
🚧	Demo-läge

Färger och visning

Färger

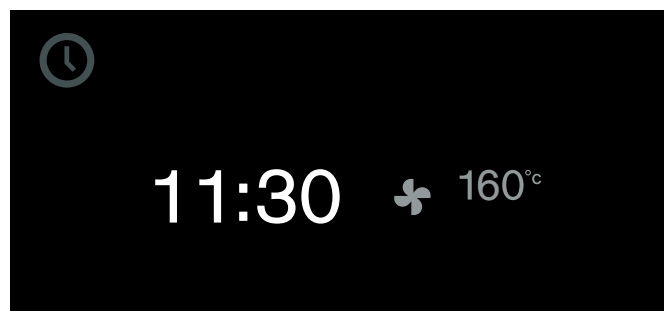
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar Rengöring
Vitt	inställbara värden

Framställning

Allt efter situation ändrar sig framställningen av symboler, värden eller hela displayen.

Zoom	Den inställning som just ändras framställs förstord. En pågående tidsperiod visas förstord strax innan den tar slut (t.ex. hos timern de sista 60 sek.).
Förminskad indikering i displayen	Efter en kort tid förminskas visningen i displayen och bara det viktigaste indikeras. Denna funktion är förinställd och kan ändras i grundinställningarna.



Ytterligare information i och i[®]

Du kan hämta ytterligare information genom att beröra symbolen **i**.

För viktig information och krav på åtgärder visas symbolen **i[®]**. Viktig information angående säkerhet och driftsstatus visas ibland även automatiskt. Dessa meddelanden raderas automatiskt efter några sekunder eller måste bekräftas med **✓**.

Före start får du t.ex. informationen om inställd ugnsfunktion. På så vis kan du kontrollera om aktuell inställning passar för maträtten.

När du använder enheten, så får du t.ex. upp information när tiden går ut, återstående tid och/eller aktuell ugnstemperatur.

Anvisning: Det är normalt med små temperaturvariationer efter uppvärmning vid kontinuerlig användning.

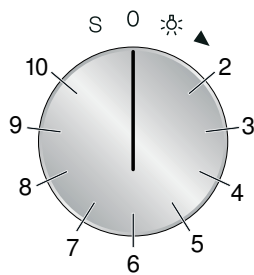
Kylfläkt

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

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

Obs! Täck inte över ångugnens ventilationsöppningar. Annars kan enheten bli överhettad.

Funktionsväljarens lägen

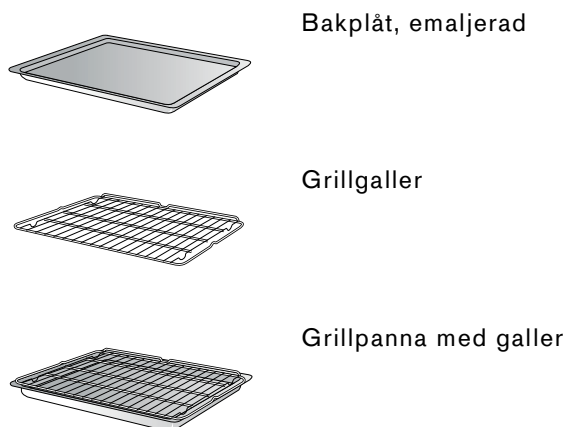


Position	Funktion	Temperatur	Användning
0	Nollställning		
☀	Belysning		
2	☼ Varmluft	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Varmluft: För kakor, småkakor, puddingar och lådor på flera nivåer. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.
3	☼ ^e Eco-varmluft	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Energisparande varmluftsdrift för kakor, småkakor, puddingar, lådor och gratänger. Ugnens belysning uteblir fortfarande.
4	--- Övervärme + undervärme	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	För kakor i form eller på plåt, för puddingar, lådor, stekar
5	--- Övervärme	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Riktad värme uppifrån, t.ex. för kort gräddning av fruktpaj med marängtäckle.
6	--- Undervärme	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	För gräddning i efterhand, t.ex. för fuktig fruktpaj, för inkokning, för rätter i vattenbad.
7	☼ Varmluft + undervärme	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Värme underifrån för fuktiga kakor, t.ex. fruktpajer.
8	☼ Hel grill + varmluft	50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C	Jämn uppvärmning runtom för kött, fågel och hel fisk.
9	☼ Hel grill	50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C	Grilla skivor av kött, korv eller fiskfilé. Grädda hett och hastigt, gratinera.
10	☼ Bakstensfunktion	50 - 300 °C Temperaturförslag 250 °C	Bara med specialtillbehöret baksten Baksten uppvärmd underifrån för krispig pizza, bröd eller småfranska precis som ur en stenu.
S	☼ Grundinställningar		I grundinställningarna kan du anpassa din enhet individuellt.
	☼ ⁺ Katalys	300 °C	Självrengöring

Tillbehör

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

Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

BA 036 100	Grillgaller, förkromat, utan öppning, med fötter
BA 046 113	Glaspanna, 24 mm djup
BA 056 113	Värmeelement för baksten och stekgryta
BA 056 130	Baksten inkl. bakstenshållare och pizzaspade (värmeelement ska beställas separat)
BA 216 102	Fyrdubbla fullt utdragbara teleskopskenor
BA 226 100	Grillpanna, emaljerad, 37 mm djup
BA 226 110	Bakplåt, emaljerad, 24 mm djup
BS 020 002	Pizzaspade, 2-pack

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

Före första användning

Här får du veta vad du måste göra, innan du tillagar rätter för första gången i din enhet. Läs först kapitlet *Viktiga säkerhetsanvisningar*.

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

- Språk
- Tid, format
- Tid
- Datum, format
- Datum

Enheten ska vara monterad och ansluten.

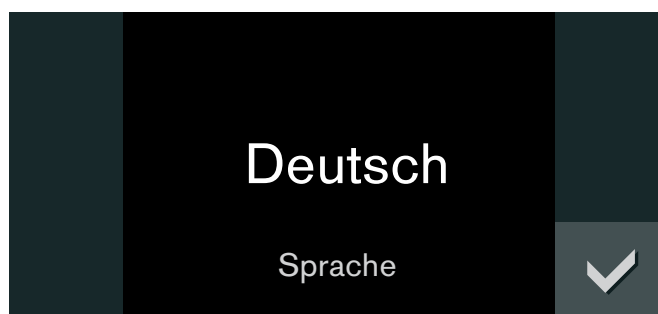
Anvisning

- Du får bara upp menyn "Första inställningar" första gången du slår på enheten efter strömavbrottet eller om den varit strömlös flera dagar. Efter strömavbrott får du först upp GAGGENAU-loggan i ca 30 sekunder, sedan får du automatiskt upp menyn "Första inställningar".
- Du kan ändra inställningarna närsomhelst (se kapitlet *Grundinställningar*).

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

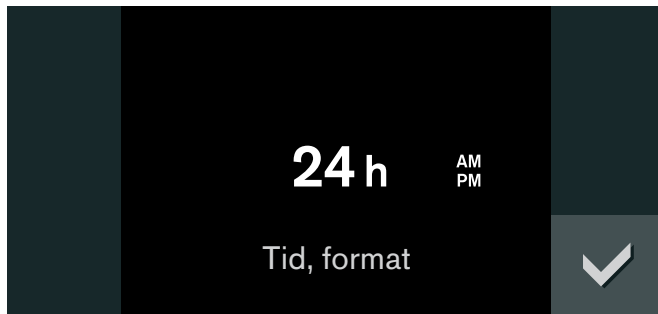
- 1 Välj det displayspråk du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in tidvisningen

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

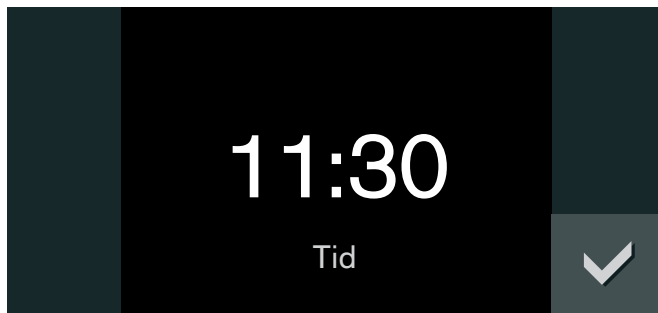
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

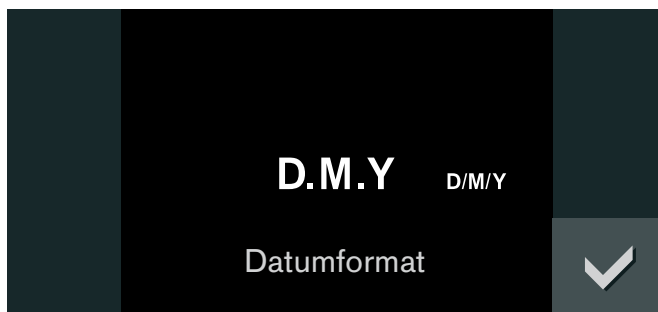
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datumvisning

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

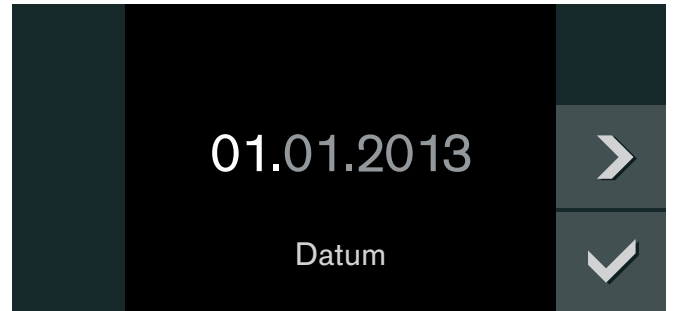
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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 ✓.



Första driftsättningen klar

Du får upp "första driftsättningen klar" på displayen.

Bekräfta med ✓.



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

Värma upp ugnen

Kontrollera att inga rester av förpackningen finns kvar i ugnen.

För att få bort eventuell lukt, värm upp ugnen tom och med luckan stängd. Lämpligast är då en timmes varmluft  vid 200°C. Hur du ställer in denna funktion får du veta i kapitlet *Använda ugnen*.

Rengöra tillbehör

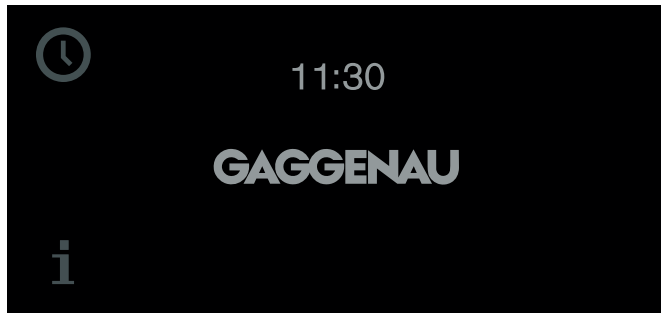
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

Starta enheten

Standby

Enheten befinner sig i stand-by-läge, när ingen funktion är inställd eller när barnsäkringen är aktiverad.

I stand-by-läget är manöverfältets ljushet nedsatt.



Anvisningar

- Det finns olika indikeringar för stand-by-läget. GAGGENAU-Logo och klockslaget är förinställda. Hur du ändrar indikeringen får du veta i kapitlet *Grundinställningar*.
- Displayens ljushet beror på den vertikala blickvinkeln. Du kan anpassa indikeringen på displayen via inställningen "ljushet" i grundinställningarna.

Slå på enheten

Vill du avsluta standbyläge kan du antingen

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

Nu kan du ställa in önskad funktion. Läs om hur du ställer in funktionerna i respektive kapitel.

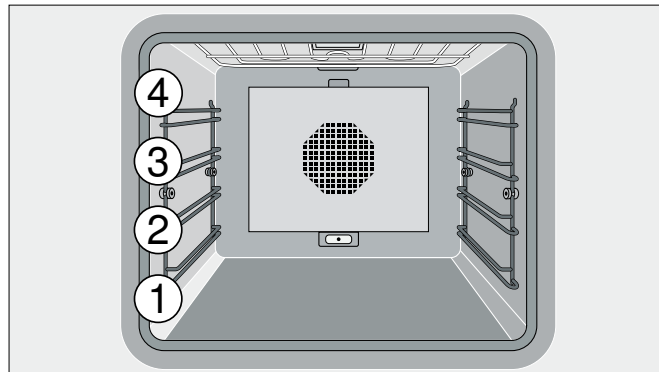
Anvisningar

- Enheten återgår till standbyläge om du inte gör några inställningar på ett tag från det att du har startat den.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag när luckan är öppen.

Användning av apparaten

Ugnens insida

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



Obs!

- Ställ ingenting direkt på ugnens botten. Bottna inte ugnen med aluminiumfolie. Värmeackumulering kan skada enheten.
- Skjut inte in tillbehör mellan bakplåtsskenorna, för då kan de tippa.

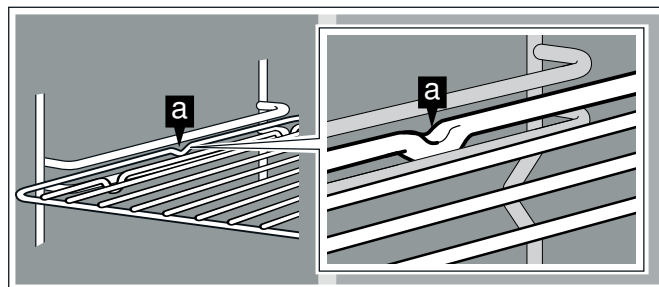
Öppna alltid ugnsluckan ända till anslaget. I detta läge svängs den öppnade ugnsluckan inte tillbaka av sig själv.

Skjuta in tillbehör

Tillbehöret är utrustat med en snäppfunktion. Snäppfunktionen förhindrar att tillbehöret tippas när man drar ut det. Tillbehöret måste skjutas in ordentligt i ugnen för att tippskyddet ska fungera.

När du sätter in gallret var noga med

- att "snäppnäsan" (a) pekar neråt
- att gallrets säkerhetsbygel befinner sig baktill och upptill.



Påslagning

- 1 Med funktionsväljaren ställer man in önskad funktion. På displayen visas den valda funktionen och temperaturförslag.
- 2 Om du vill ändra temperaturen:
Ställ in önskad temperatur med vredet.

På displayen visas då uppvärmningssymbolen . Förloppsindikatorn visar hela tiden uppvärmningens status. När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal, uppvärmningssymbolen  slocknar.

Anvisning: Vid en temperaturinställning under 70°C förblir ugnens belysning bortkopplad.

Avstängning:

Vrid funktionväljaren till 0.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning gör att enheten uppnår inställd temperatur mycket snabbare.

Ställ inte in maten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar, så får du jämnare slutresultat.

Du måste gå in i grundinställningar och slå på snabbuppvärmningen (se kap. *Grundinställningar*).

Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning för att skydda dig. Uppvärmningen slår av efter 12 timmar om ingen hantering skett inom den tiden. Du får upp en indikering på displayen.

Undantag:
programmering med långtidstimer.

Bekräfta indikeringen med  och vrid funktionsvredet till 0, sedan kan du använda enheten som vanligt igen.

Timerfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

 Äggklocka

 Stoppur

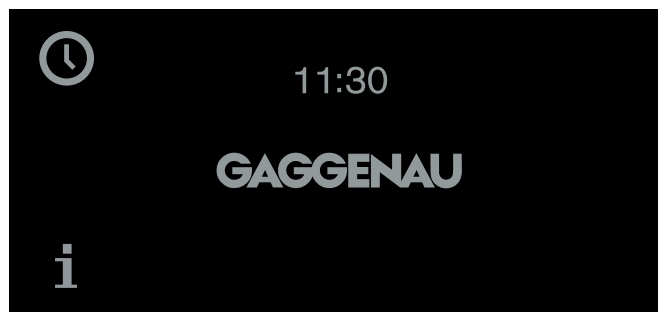
 Tillagningstid (inte i viloläget)

 Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Öppna timermenyn

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

Berör symbolen .



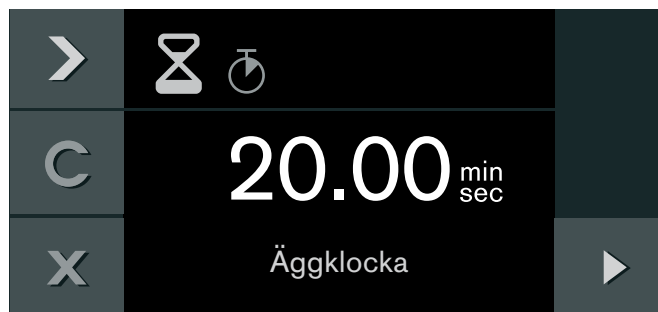
Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

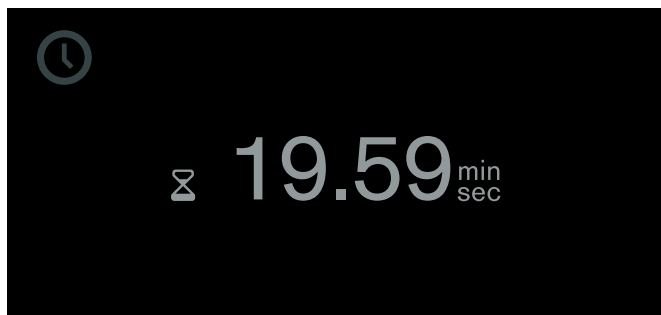
Ställa äggklockan

- 1 Öppna timermenyn.
Du får upp äggklockan  på displayen.
- 2 Ställ in den tid du vill ha med vredet.



- 3 Starta med .

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



Enheten ger signal när tiden går ut. Signalen slår av när du trycker på ✓.

Du kan avbryta alla inställningar närsomhelst genom att trycka på ✕. Inställningarna försvinner.

Pausa äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ➤ för att välja funktionen "äggklocka" ⌚ och tryck på ||. Vill du slå på äggklockan igen, tryck på ▶.

Slå av äggklockan tidigare:

Öppna timermenyn. Använd ➤ för att välja funktionen "äggklocka" ⌚ och tryck på C.

Stoppur

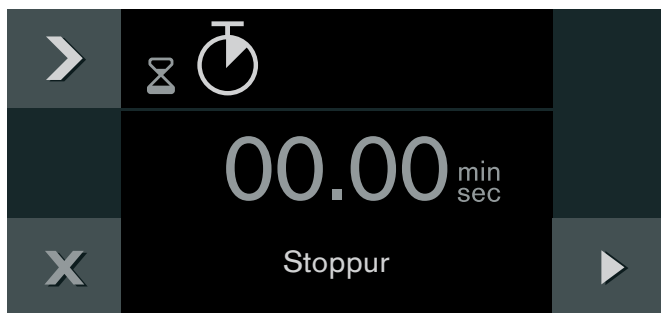
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

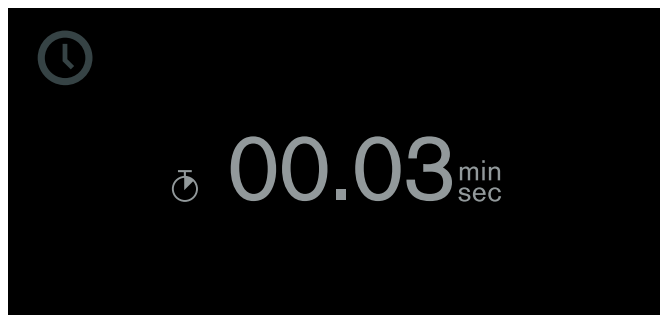
Starta stoppuret

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



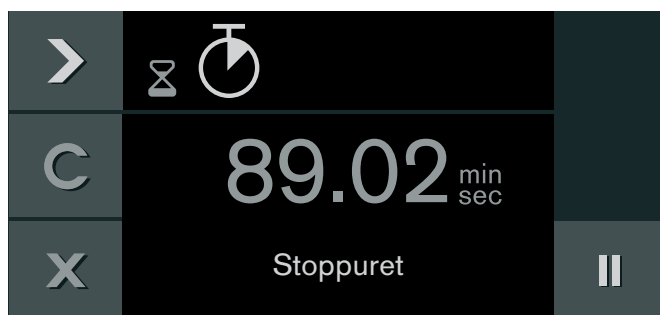
- 3 Starta med ▶.

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



Stoppa och starta stoppuret

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



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion ▶.

- 4 Starta med ▶.

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

Slå av stoppuret:

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

Tillagningstid

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

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

Ställa in tillagningstid

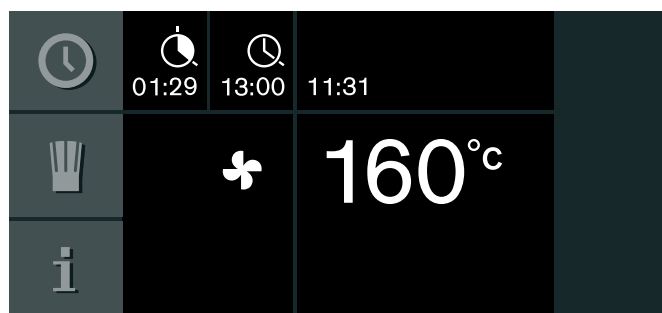
Du har ställt in funktion och temperatur och placerat maten i ugnen.

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

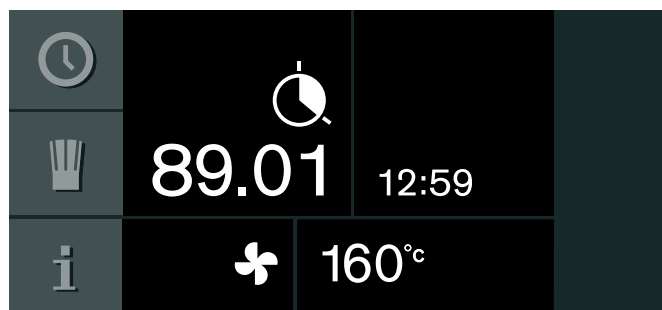


- 4 Starta med .

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



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



När tillagningstiden är slut stängs enheten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Den upphör i förtid om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på 0.

Ändra tillagningstid:

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

Radera tillagningstid:

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

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Anvisning: Du kan ändra funktionen och temperaturen även under tillagningstiden

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden.

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

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

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

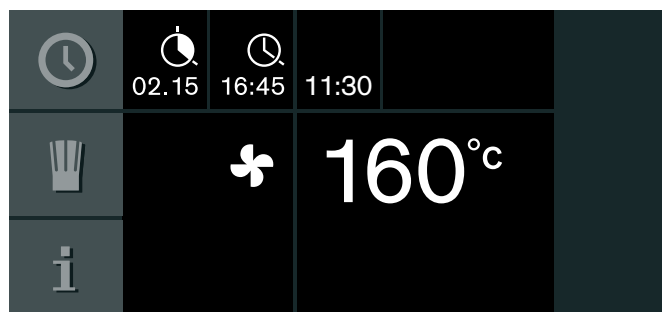
Senarelägga tillagningstidens slut

Du har ställt in funktion, temperatur och tillagningstid.

- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj med  funktionen "Tillagningstidens slut" .



- 3 Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet.
- 4 Starta med .



Apparaten ställer sig i vänteläge. Displayen visar funktion, temperatur, tillagningstid tillagningtidens slut. Apparaten startar vid den uträknade tidpunkten och stänger av automatiskt när tillagningstiden är slut.

Anvisning: När symbolen  blinkar: Du har inte ställt in någon tillagningstid. Ställ alltid först in tillagningstiden.

När tiden är slut stängs apparaten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Den upphör i förtid om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på 0.

Ändra tillagningstidens slut:

Hämta timer-menyn. Välj med  funktionen "Tillagningstidens slut" . Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet. Starta med .

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Långtids-timer

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

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

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

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

Ställa in långtidstidern

- 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 vrider du funktionsväljaren till 0.

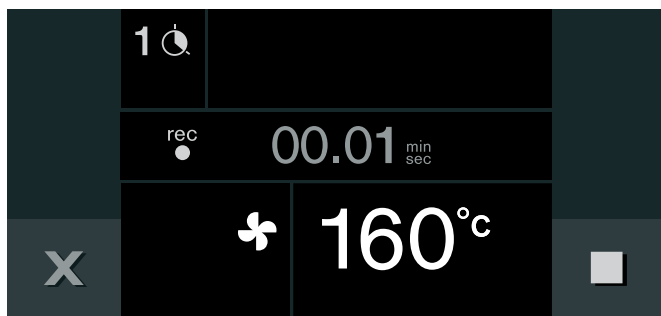
Individuella recept

Du kan spara upp till 50 individuella recept. Du kan skapa recept. Det går att namnge recepten så att du får upp dem snabbt och smidigt när du behöver dem.

Skapa recept

Du har möjlighet att ställa in upp till 5 avsnitt efter vartannat och i samband därmed att notera dem.

- 1 Ställ funktionsväljaren på önskad funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen .
- 3 Välj en ledig minnesplats med vredet.
- 4 Berör symbol .



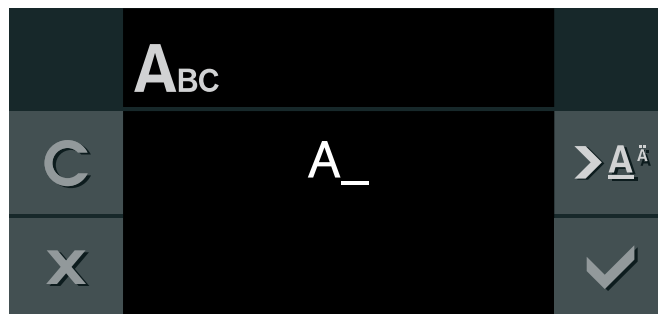
- 5 Ställ in den önskade temperaturen med vredet.
- 6 Tillagningstiden noteras.
- 7 Notera ytterligare avsnitt:
Ställ funktionsväljaren på önskad funktion. Ställ in önskad temperatur med vredet. Ett nytt avsnitt börjar.
- 8 Har rätten uppnått önskat tillagningsresultat, avsluta då receptet genom att beröra symbolen .
- 9 Mata in namnet under "ABC" (se kapitlet *Mata in namn*).

Anvisning

- Noteringen av ett avsnitt börjar inte förrän enheten har uppnått den inställda temperaturen.
- Varje avsnitt måste ta minst 1 minut.
- Under den första minuten av ett avsnitt kan du ändra funktion eller temperatur.

Namnge

- 1 Ange receptnamnet under "ABC".



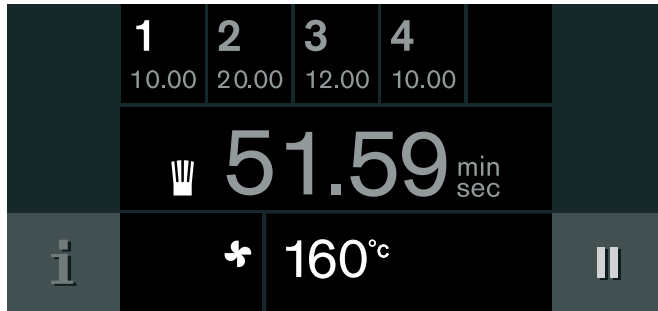
Vred	Välja bokstäver Nya ord börjar alltid med stor bokstav.
>A ^ä	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om för omljud eller specialtecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
>Ä	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om till vanliga tecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
C	Radera bokstäver

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

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

Starta recept

- 1 Ställ funktionsväljaren på valfri funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen . Ställ in önskat recept med vredet.
- 3 Starta med .
Driften startar. Tidsförloppet syns i displayen. Inställningarna av avsnitten visas i displayraden



Anvisning: Du kan ändra temperaturen med vredet medan tillagningen efter receptet pågår. Detta ändrar inte det lagrade receptet.

Radera recept

- 1 Ställ funktionsväljaren på valfri funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen .
- 3 Ställ in önskat recept med vredet.
- 4 Radera tillagningstiden med .
- 5 Bekräfta med .

Barnsäkring

Enheten har barnsäkring så att barn inte kan slå på den.

Anvisningar

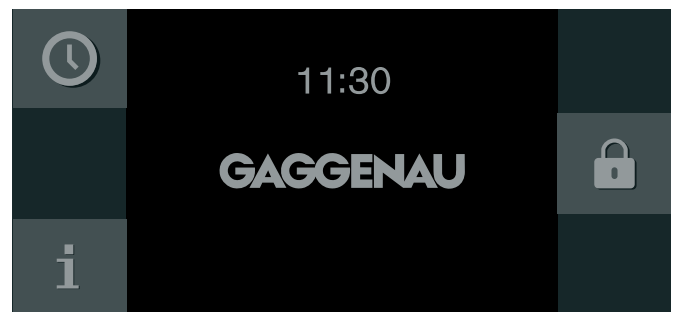
- Du måste gå in i grundinställningar och slå om barnsäkringen till "tillgänglig" (se kap. *Grundinställningar*).
- Blir det strömavbrott när barnsäkringen är på, så kan den vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

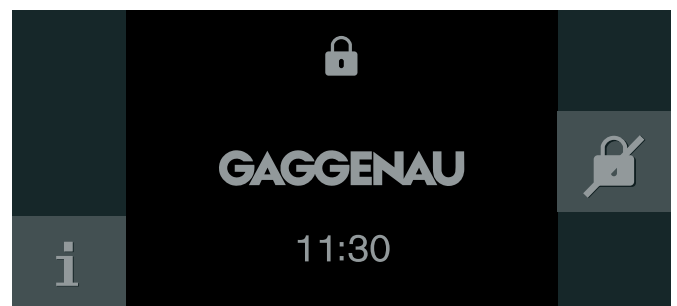
Tryck på  i minst 6 sekunder.



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

Slå av barnsäkringen

Tryck på  i minst 6 sekunder.



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

Grundinställningar

I grundinställningarna kan du anpassa din apparat individuellt.

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

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

Ändringarna är nu lagrade.

	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in ljusstyrkan på displayen
	Standby-indikering	På*/Av - Klocka - Klocka + GAGGENAU-logga* - Datum - Datum + GAGGENAU-logga - Klocka + datum - Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Illustration av standbyindikering. Av: ingen visning. Inställningen sänker enhetens standbyförbrukning. På: välj mellan flera visningsalternativ, bekräfta "På" med ✓ och välj visningsalternativ med vredet. Du får upp alternativen.
	Display	Reducerad*/Standard	Har du valt inställningen <i>Reducerad</i> , så kommer displayen strax bara visa det viktigaste.
	Pekskärms färg	Grå*/vit	Välja symbolfärger på pekskärmen
	?Pekskärms-tonart	Signal 1*/signal 2 /av	Välj pekljud
	?Pekskärms-tonstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på pekskärmen
	Uppvärmningstid/-signal	Uppvärmning med signal* Snabbuppvärmning med signal Uppvärmning utan signal Snabbuppvärmning utan signal	Enheten avger en ljudsignal när uppvärmningen når inställd temperatur. Snabbuppvärmning uppnår inställd temperatur mycket snabbare.
	?Signal, volym	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på ljudsignalen
	Tid, format	24 h*/AM/PM	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 Å/M/D	Ställa in datumvisning

	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Hoppa mellan år/månad/dag med ➤.
	Språk	tyska*/franska/italienska/ spanska/portugisiska/nederländska/danska/svenska/norska/finska/grekiska/turkiska/ryska/polska/tjeckiska/slovenska/slovakiska/arabiska/hebreiska/japanska/koreanska/thai/kinesiska/engelska USA/engelska	Välja språk på textdisplayen
	Fabriksinställningar	Återställ fabriksinställningarna	Bekräfta frågan: "Radera alla individuella inställningar och återgå till fabriksinställningar?" med ✓ eller avbryt med ✕.
	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.
	Långtids-timer	Tillgänglig/ej tillgänglig*	På: långtidstimern går att ställa in; se kapitlet <i>Långtids-timer</i> .
	Barnsäkring	Tillgänglig/ej tillgänglig*	Tillgänglig: barnsäkringen går att slå på (se kapitlet <i>Barnsäkring</i>).
* Fabriksinställning			

Rengöring och skötsel

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

Risk för brännskador!

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

Risk för stötar!

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

Risk för personskadorna!

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 glsrutan i ugnsluckan.
- ingen metall- eller glasskrapa till rengöring av luckans tätning.
- inga hårda puttsvampar eller skurnylon,

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Område	Rengöringsmedel
Ugnens glsrutor	Rengöringsmedel för glas: Rengör med en mjuk duk eller med en mikrofiberduk. Använd inte glasskrapa.
Display	Torka av med en mikrofiberduk eller en lätt fuktad duk. Torka inte av vått.
Ädelstål	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa och torka efter med en mjuk duk. Ta genast bort kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar. Under sådana fläckar kan det bildas korrosion. Speciella rengöringsmedel för ädelstål finns att köpa hos kundservicen eller i fackhandeln.
Aluminium	Rengör med milt fönsterputsmedel. Torka av vågrätt och utan tryck med fönsterputsduk eller luddfri mikrofiberduk.
Ugnens insida	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa och torka efter med en mjuk duk.

Område	Rengöringsmedel
Kraftigt nedsmutsad ugn	Ugnrensrengörings-gel (Beställnummer 463582 hos kundservicen eller i vår online-Shop). Observera: • Får inte hamna på ugnsluckans tätning! • Låt medlet verka högst 12 timmar! • Får inte användas på varma ytor! • Skölj efteråt noggrant med vatten! • Beakta tillverkarens anvisningar.
Glasskyddet på ugnslampan	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa.
Luktätning Ta inte bort den!	Het diskmedelslösning: Rengörs med disktrasa och får inte skuras. Använd inte metall- eller glasskrapa till rengöringen.
Tillbehör	Het diskmedelslösning: Blöt upp och rengör med disktrasa eller med en borste.
Ugnsstegar	Diskmaskin, se kapitlet <i>Ta ut ugnsstegar</i>
Teleskoputdrag (specialtillbehör)	Het diskmedelslösning: Rengör med disktrasa eller med en borste. Får inte blötas upp eller rengöras i diskmaskin.
Baksten (specialtillbehör)	Avlägsna fastbrända rester med en borste. Rengör aldrig bakstenen vått.

Mikrofiberduk

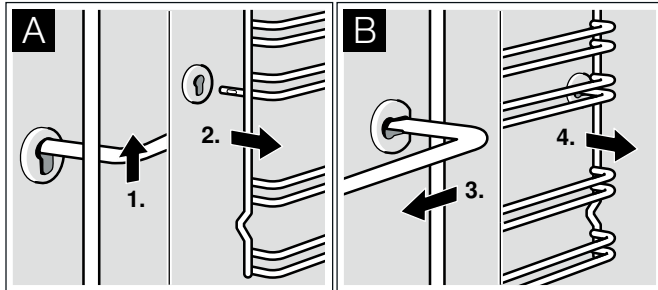
Mikrofiberduken med väffelstruktur är särskilt lämplig för rengöring av ömtåliga ytor, t.ex. glas, glaskeramik, ädelstål eller aluminium (finns att köpa hos kundservicen eller i e-Shopen, beställnr. 460770). Mikrofiberduken tar bort våt eller fet smuts i en enda arbetsgång.

Ta ut ugnsstegarna

Du kan ta ut ugnsstegarna för rengöring.

Ta ut ugnsstegarna

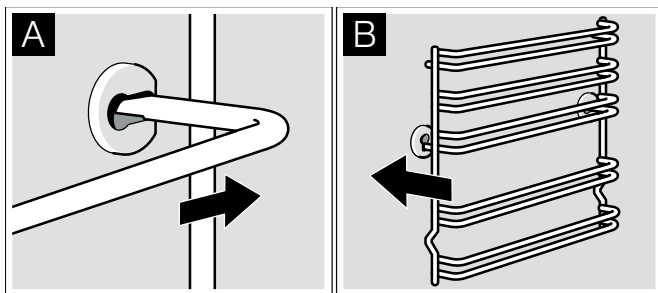
- 1 Lyft ugnsstegen fram till uppåt och haka ur den (bild A).
- 2 Dra sedan hela ugnsstegen framåt och ta ut den (bild B).



Rengör ugnsstegarna med diskmedel och disksvamp. Vid ingrodd smuts använder du borste.

Hänga in ugnsstegarna

- 1 Haka först in ugnsstegen i den bakre bussningen och tryck den lite bakåt (bild A).
- 2 Häng sedan in den i den främre bussningen (bild B).



Sidgallren passar till höger och till vänster. Se till att du har placerat ugnsstegen med utbuktningen neråt som i bild B.

Katalys (självrengöring)

Bakväggen och takplåten inuti ugnen är belagda med katalytisk specialemalj. Under den katalytiska rengöringen avlägsnas smuts vid höga temperaturer.

De delar som inte är katalytiska t. ex. ugnens botten, sidoväggarna, ugnsluckans insida och glasrutan rengörs inte vid denna funktion.

Du kan senarelägga katalysens avstängningstid (om du t.ex. vill att katalysen ska genomföras på natten).

⚠ Risk för brännskador!!

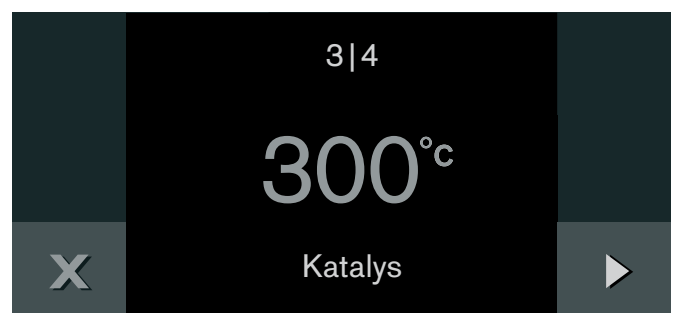
Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

Förbereda katalys

- Ta bort smuts och matrester ur ugnen.
- Rengör ugnens botten, sidoväggar, tätningar till ugnsluckan, luckans insida och glasrutan för hand, eftersom dessa delar inte blir rena av katalysen.
- Ta bort alla lösa innerdelar ur ugnen. Inga föremål får finnas kvar i ugnen!
- Stäng ugnsluckan.

Starta katalys

- 1 Ställ funktionsväljaren på **S**.
- 2 Symbolen + indikeras. Bekräfta med .
- 3 Avstängningstiden visas, dvs. när katalysen kommer att vara färdig. Om så önskas, skjut upp avstängningstiden med vredet. Bekräfta med .
- 4 Ta ut allt tillbehör ur ugnen och avlägsna grov smuts. Bekräfta med .
- 5 Starta med . Rengöringstiden löper i displayen. Om man har skjutit upp avstängningstiden löper tiden fram till katalysens start i displayen. Lampan inuti ugnen förblir släckt.



När katalysen är avslutad hörs en ljudsignal. Ett meddelande kommer upp i displayen. Låt enheten kylas av.

Fel – hur åtgärdar du dem?

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

Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte, ingen indikering i displayen.	Stickproppen är inte instucken.	Anslut apparaten till elnätet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksapparater fungerar
	Säkringen är trasig	Kontrollera i säkringsskåpet att säkringen för apparaten är felfri
	Felaktig inställning	Koppla från säkringen för apparaten i säkringsskåpet och koppla till igen efter ca 60 sekunder
Apparaten går inte att starta	Ugnsluckan är inte riktigt stängd	Stäng ugnsluckan.
Enheten fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen	Barnsäkringen är på	Slår av barnsäkringen (se kapitlet <i>Barnsäkring</i>)
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
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till 0 vid felmeddelande; slocknar displayen så var det ett engångsproblem. Om felet uppstår igen eller displayen fryser, kontakta service och ange felkoden.

Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

Får du längre strömavbrott när enheten är på, så får du upp en indikering på displayen. Funktionen slår av.

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

Demo-läge

Får du upp  på displayen, så är enheten i demoläge. Enheten värmer inte upp.

Slå av strömmen till enheten en stund (slå av säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i Grundinställningar (se kapitlet *Grundinställningar*).

Byta ugnslampa

Du kan byta ut ugnslampan. Temperaturbeständiga halogenlampor (60 W/230 V/G9) kan du köpa hos kundservicen eller i fackhandeln. Använd bara halogenglödlampor av samma typ.

⚠ Risk för stötar!

Om du ska byta lampa i ugsnbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

Anvisning: Ta alltid ut den nya halogenlampan ur förpackningen med en torr duk. Då förlängs lampans livslängd.

Så här gör du

- 1** Lossa skruven på lampskyddet. Lampskyddet fälls ned.
- 2** Dra ut halogenlampan. Sätt in den nya halogenlampan.
- 3** Fäll upp lampskyddet och skruva fast det.
- 4** Koppla in säkringen i säkringsskåpet igen.

Byta ut glasskydd

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

Service

Om din apparat behöver repareras står vår kundservice gärna till tjänst. Vi hittar alltid en passande lösning, även för att du ska slippa onödiga besök av tekniker.

Ange produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD-nr.) när du ringer upp oss, så att vi kan ge dig kvalificerad hjälp. Typskylten med nummerna finner du, när du öppnar luckan, på apparatens framsida.

Här kan du fylla i data för din apparat och telefonnumret till din kundservice, så att de finns nära till hands om du skulle behöva dem.

E-nr.	FD-nr.
Kundservice 	

Observera: Ett besök av kundserviceteknikern är inte kostnadsfritt om apparaten använts på fel sätt, inte ens under garantitiden.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

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

Tabeller och tips

Anvisning

- De angivna tillagningstiderna tjänar som orientering. Temperatur och tillagningstid beror på degmängden och degens beskaffenhet.
- Värm alltid upp ugnen i förväg. Då får du bästa matlagningsresultat.
De angivna tillagningstiderna är beräknade för förvärmad ugn.

- Se till att du bara öppnar ugnsluckan till den förvärmade ugnen ett kort ögonblick och ställer in maten snabbt i ugnen.
- Temperaturområdena är 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.
- Den rekommenderade funktionen är markerad med fetskrift.

Baktabell

- Vi rekommenderar att använda mörka bakformar av metall, eftersom dessa absorberar värmen bättre.
- För att konstatera att en sockerkaka är genombakad när baktidens är slut, prova med en tandpetare av trä på kakans högsta ställe. Om degen inte fastnar på tandpetaren är kakan färdig.
- Bakverk med jäst lyckas bäst i varmluftsdrift.
- Jäsa degar:
 - Ställ in funktionen jäsning. Temperaturens grundinställning är 38°C.
 - Ställ in 38-40°C för stora mängder (t. ex. bröd). Då jäser degen jämnt från mitten och ut till kanterna.
 - Till små degbitar (t. ex. kanelsnäckor, småfranska) kan du ställa in 40-45 °C.

Småkakor	Nivå	Varmluft Temperatur i °C	Eco-varmluft Temperatur i °C	Varmluft + undervärme Temperatur i °C	Övervärme + undervärme Temperatur i °C	Tillagnings- tid i min.
Rulltårta	2				210	7 - 9
Tårtbotten	2				165 - 175	30 - 35
Fruktkaka på vetedegsbotten	2	165			165 - 175	40 - 45
Fruktkaka på mördegsbotten	2	165	165	165	165 - 175	40 - 45
Smördeg småkakor	1+3 / 2*	180	180		190	15 - 20
Kesokaka (hög)	2	165	165	165	165 - 170	90 - 100
Ostsmörgåsar	2	165	165	165	165 - 175	45 - 50
Sockerkaka (rund)	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Kaka i avlång form	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Vetekaka i form (hög)	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
Peti-chouxer	1+3 / 2*	180	180		180 - 190	20 - 25
Bröd bakat på mjölblandning**	2	200 170			210/170	40 - 50

* Vid användning av funktionerna Eco-varmluft och varmluft kan du baka på flera nivåer samtidigt.

** Förvärm ugnen till den angivna temperaturen. Ändra värmen till den andra angivna temperaturen när du ställer in maträtten/bakverket i ugnen.

Råd och tips om bakning

Vad gör man om...	Så här löser du problemet:
... kakan på plåten är för ljus på undersidan?	Skjut in kakan en nivå längre ner, ta ut tillbehör som du inte behöver ur ugnen.
... kakan i bakformen är för ljus på undersidan?	Ställ inte kakformen på plåten utan på gallret i ugnen.
... kakan / småkakorna är för mörk/a på undersidan?	Skjut in kakan / småkakorna högre upp.
... kakan är för torr?	Ställ in en något högre ugnstemperatur. Värm alltid upp ugnen i förväg.
... kakan är för degig inuti eller köttet är inte färdiglagat inuti?	Ställ in bak- eller stektemperatur lite lägre. Observera: Bak- och stektider kan inte förkortas genom högre temperaturer. Det är bättre att välja något längre bak- eller stektid, resp. låta kak-degen jäsa längre.
... kakan i rund eller avlång form blir för mörk baktill vid varmluft?	Ställ inte bakformen direkt intill ugnens bakvägg 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.
... kakan är för hög i mitten och lägre i kanten?	Smörj springformen i kanten. Lossa kakan försiktigt med en kniv när den är färdig.
... kakan blir för mörk på ovansidan?	Skjut in kakan längre ner i ugnen, välj lägre temperatur och grädda kakan lite längre.
... kakan blir för mörk på undersidan?	Ställ in kakan högre upp och välj en lägre temperatur nästa gång.
... fruktkakan blir för ljus på undersidan och fruktsaften rin- ner över?	Använd hellre den djupare grillpannan nästa gång till bak- ningen.
... kakan är för torr på undersidan?	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetare. Droppa sedan fruktsaft eller alkohol över den. Välj 10 °C högre tempe- ratur nästa gång och förkorta gräddningstiden.
... brödet eller kakan ser bra ut utifrån (färdig) men är degig och för fuktig inuti?	Använd lite mindre vätska nästa gång och grädda något längre vid lägre temperatur. Om kakan ska ha fuktig fyllning, förbaka botten först och strö sedan på mandel eller ströbröd ovanpå. Lägg därefter på fyllningen. Följ noga recept och baktider.
... du har bakat på flera nivåer och bakverket på den övre plåten har blivit mörkare 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 minute 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 kanten försiktigt med en kniv. Stjälp kakan igen och lägg en kall våt trasa över formen flera gånger. Smörj formen väl och bröa den nästa gång.

Stektabell

- Du kan i princip använda alla slags värmetåliga kärl. Ställ tillagningskärl mitt på gallret. Till stora stekar kan du också använda grillpannan.
- När du ska laga skrymmande mat kan du ta bort ugnstegarna. Ställ grillgallret direkt på ugnens botten och placera matvaran eller stekgrytan på gallret. Placera inte matvaran eller stekgrytan direkt på ugnens botten.
- 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.
- Fågel får särskilt knaprig brun yta, om du penslar med smör, saltvatten, avrunnet fett eller apelsinjuice mot slutet av stektiden.
- Stick hål under vingarna på anka eller gås, så att fett kan rinna ur.
- När du steker, lägg gallret i grillpannan (beroende på vilken version av tillbehör eller specialtillbehör du har). Håll litet vatten i grillpannan så att köttsaften fångas upp och ugnen hålls ren.

Maträtter	Nivå	Varmluft Temperatur i °C	Hel grill + varmluft Temperatur i °C	Övervärme + undervärme Temperatur i °C	Tillagningstid i min.	Kärntempe- ratur i °C
Nötkött						
Skinkstek 1,5 kg**	2	180		180	60 - 90	
Rostbiff engelsk 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 genomstekt 1,5 kg**	2	230 180			90 - 100	70 - 80
Gris						
Skinkstek 1,5 kg**	2	230 180	230/180		60 - 70	75 - 80
Skinkstek 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
Rullstek***	2	230 180	230/180		60 - 70	75 - 80
Kalv						
Kalvstek**	2	230 180		230/180	60 - 70	75 - 80
Kalvlägg***	2	150 180	150/180		50 - 60	75
Kalvfransyska	2	160 - 170			20	70 - 75
Fyllt kalvbröst*	2	120 - 130			120	75 - 80
Vilt						
Vildsvinsstek*	2	170 - 180			60 - 90	
Rådjurslår*	2	170 - 180			60 - 80	75 - 80
Rådjurssadel	2	165 - 175		170 - 180	20 - 25	65 - 70
Lammlår*	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
Stekhöna	2	180	180		50 - 60	85

*Stek köttet först runt om i gryta på hällen.

**Bryn köttet på hög värme, ställ in lägre temperatur efter 15 - 20 minuter.

*** Tillaga köttet vid lägre temperatur, ställ in högre temperatur de sista 15 - 20 minuterna.

Råd och tips om stekning

Vad gör man om...	Så här löser du problemet:
...steken har blivit mörk och skorpan delvis är vidbränd?	Kontrollera att du har valt rätt nivå 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 den uppgift som motsvarar näst lägre vikt och förläng tiden.

Grilltabell

Obs! Grilla bara med stängd ugnslucka.

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

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

Maträtter	Nivå	Temperatur i °C	Hel grill i min. 1:a sidan/ 2:a sidan	Hel grill + varmluft i min. 1:a sidan/ 2:a sidan	Total tillag- ningstid i min.
Sidfläsk i skivor	3	180 - 200	6 / 4	5 / 5	10
Schaschlik	3	190		8 / 8	16
Stekkorv	3	200	5 / 4		9
Merguez (grillkorv)	3	200		6 / 6	12
Stekhöna*	2 (förvärm inte)	180		30 / 30	60
Kycklinglår	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
Grönsakspett	3	200	7 / 7		14
Råkspett	3	175	7 / 7		14
Grädda hett och hastigt, gratinera.					
Rostat bröd med pålägg	3	190			5 - 7
Crème caramel***	4 (förvärm inte)	250			
Brylépudding***	4 (förvärm inte)	250			
Kaka med marängtäcke***	3 (förvärm inte)	250			
* Hos enheter med roterande spett går det bäst att använda funktionen grilla till det roterande spettet.					
***Fläsklägg skall inte rotera. Ställ in den högre temperaturen för de sista 15 - 20 minuterna.					
*** Denna maträtt gratineras eller gräddas allt efter önskad bryningsgrad.					

Upptining

- Ställ in funktionen "upptining".
- Skjut in gallret med den djupfrysta varan på andra nivån. Skjut in grillpannan under gallret för att samla upp upptiningsvätskan.
- 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.
- Ta ut maträtterna ur förpackningen innan du tinar upp dem.
- Tina bara upp den mängd som du just behöver.
- Observera särskilt: Upptinade matvaror håller sig ibland bara en kort tid och blir fortare dåliga än färska varor. Försätt genast tillagningen av den upptinade matvaran och se till att den blir fullständigt genomkokt resp. genomgräddad.

Hälsorisk!

Tinar man upp animaliska livsmedel, måste man ovillkorligen hålla bort upptiningsvätskan. Den får aldrig komma i kontakt med andra livsmedel. Bakterier kan överföras.

Skjut grillpannan under maträtten. Håll bort den uppsamlade vätskan när du har tinat upp kött eller fågel. Rengör vasken efteråt och spola rikligt med vatten. Rengör grillpannan i hett vatten med diskmedel eller i diskmaskinen.

Efter upptiningen ska ugnen sättas på 180°C varmluft i 15 minuter.

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

GAGGENAU



9000801226 sv (921220)