

BMP 250/251

Kombimikrougn

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3
Skadeorsaker	5
Återvinning	5
Återvinning	5
Energispartips	5
Lär känna din apparat	6
Display och kontroller	6
Funktionsvredets lägen	6
Symboler	6
Färger och visning	7
Öppna tilläggsinformation i	7
Kylfläkt	7
Tillbehör	8
Före första användning	8
Välja språk	8
Ställa in tidvisningen	9
Ställa klockan	9
Ställa in datumvisning	9
Ställa in datum	9
Första driftsättningen klar	9
Värma upp ugnen	9
Rengöra tillbehör	9
Starta enheten	10
Standby	10
Slå på enheten	10
Mikro	10
Om käril	10
Mikroeffekt	10
Ställa in mikron	11
Ugnen	11
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	11
Snabbuppvärmning	12
Säkerhetsavstängning	12
Hel grill	12
Ställa in hel grill	12
Kombifunktion	13
Ställa in kombifunktionen	13
Sekvensoperation	14
Ställa in sekvensoperation	14
Avstängningstid	15
Programautomatik	16
Ställa in program	16
Individuella inställningar	16
Anvisningar till programautomatiken	17
Programtabell	18

Individuella recept	19
Skapa recept	19
Namnge	19
Starta recept	20
Radera recept	20
Timerfunktioner	20
Öppna timermenyn	20
Timer	21
Stoppur	21
Långtids-timer	22
Barnsäkring	22
Aktivera barnsäkringen	22
Slå av barnsäkringen	22
Grundinställningar	23
Rengöring	25
Rengöringsmedel	25
Fel – hur åtgärdar du dem?	26
Strömavbrott	27
Demo-läge	27
Byta ugnslampa	27
Tekniska data	28
Service	28
Tabeller och tips	29
Tina	29
Tina upp och värma på eller tillaga djupfryst mat	30
Värma upp mat	31
Matlagning	32
Mikrotips	32
Kakor, tårter och småkakor	33
Tips vid gräddning	34
Stekning och grillning	34
Tips vid stekning och grillning	36
Puddingar, gratänger	36
Djupfrysta färdigrätter	36
Provrätter	37
Akrylamid i livsmedel	38

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. Iakttäta 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.
- Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmade vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

- Maten kan börja brinna. Värm aldrig mat i varmhållningsförpackningar. Håll koll när du värmer på mat i formar av plast, papper eller andra brännbara material. Ställ aldrig in en för hög mikrovågseffekt eller en för lång tid. Följ anvisningarna i bruksanvisningen. Torka aldrig livsmedel i mikrovågsugnen. Tina eller värm aldrig livsmedel med låg vattenhalt, som t.ex. bröd, på för hög effekt eller för lång tid.
- Matolja kan självantända. Värm aldrig upp enbart matolja i mikron.

Explosionsrisk!

Vätskor och livsmedel i slutna behållare kan explodera! Värm aldrig vätskor och livsmedel i slutna behållare!

Risk för allvarliga personskador!!

- Dålig rengöring kan skada ytan på enheten. Enheten kan avge mikrovågsstrålning. Rengör enheten med jämna mellanrum och ta bort matrester direkt. Håll ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena; se även kapitlet Rengöring.
- Skadad lucka eller tättningslist kan få enheten att avge mikrovågsstrålning. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan eller tättningslistan är skadad. Kontakta service!
- Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje. Ta aldrig av höljet. Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

Risk för stötar!!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- 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!
- Produkten innehåller högspänningsdelar. Ta aldrig bort höljet.

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.
- Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera både vid och efter uppvärmning. Koka aldrig ägg med skal eller värmer på hårdkokta ägg. Tillaga aldrig skal- och kräftdjur. Om du steker ägg eller kokar ägg i glas, så måste du picka gulan först. Skal och skinn på t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Picka skalet eller skinnet innan du värmer på.

- Värmen blir inte jämnt fördelad i barnmat. Värm aldrig barnmat med locket på. Ta alltid bort locket eller nappen. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Kontrollera alltid temperaturen själv innan du ger barnet maten.
- Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm. Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugnsutrymmet.

Risk för skållning!

- 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.
- När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid i en kokstav/sked i koppen/muggen när du värmer på. Då stormkokar det inte.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.

Risk för personsckador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Olämpliga formar kan spricka. Porslins- och keramikformor har ibland små hål i handtag och lock. Bakom hålen döljer sig ett hålrum. Finns det fukt i hålrummen kan det få delen att spricka. Använd bara formar som tål att mikra.

Skadeorsaker

Obs!

- Gnistbildning: Metall - t.ex. skeden i glaset - ska ha ett avstånd på minst 2 cm till ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.
- Vatten i hett ugnsutrymme: Håll aldrig vatten i varm ugn. Det blir till vattenånga. Temperaturskillnaden kan ge skador på glasbotten.
- Aluminiumformar: Använd inte aluformar i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistorna som uppstår.
- Fuktiga livsmedel: Långtidsförvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn. Förvara inte mat i enheten. Det kan ge korrosion.
- Avsvalning med öppen lucka: Låt ugnen svalna med stängd lucka. Kläm aldrig fast luckan. Även om luckan bara är lite öppen, så får intilliggande inredning skador så småningom.
- Jättesmutsig tätning: Om ugnstätningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.
- Transportera enheten: Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Köra mikron utan mat: Slår du på mikron utan mat i ugnsutrymmet, så överbelastar du enheten. Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra, se kapitlet mikro, formar.
- Mikrovågspopcorn: Se till att du inte väljer en för hög mikrovågseffekt. Använd max. 600 W. Placera alltid popcornpåsen på en glastallrik. Skivan kan spricka på grund av överbelastning.

Återvinning

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

Energispartips

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar vid bakning, de har bättre värmeupptagning.
- Ska du baka mycket kakor, grädda dem efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det ger kortare baktid för nästa kaka.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten/bakverket gå klart på restvärmen.

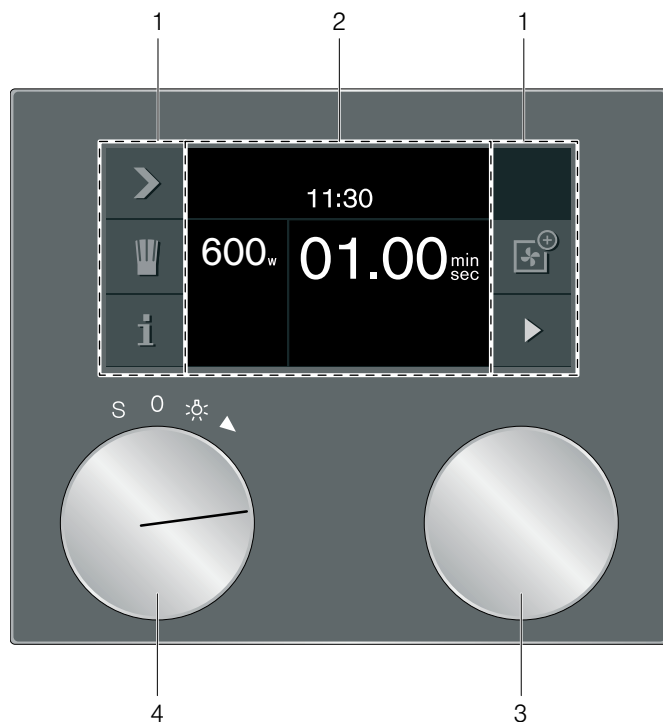
Lär känna din apparat

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.

Display och kontroller

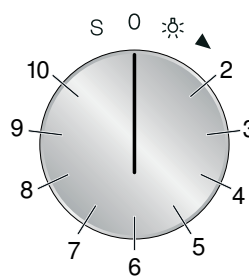
Anvisningen är gjord för flera olika versioner av enheten. Det finns mindre avvikelser beroende på typen av enhet.

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	Du kan ställa in de olika ugnsfunktionerna med vredet.
4	Funktionsvred	Du kan välja mikroeffekt, ugnsfunktion, grundinställningar eller belysning med funktionsvredet.

Funktionsvredets lägen



Läge	Funktion
0	Nolläge
☀	Belysning
2	1000 W mikroeffekt
3	600 W mikroeffekt
4	360 W mikroeffekt
5	180 W mikroeffekt
6	90 W mikroeffekt
7	☼ Varmluft
8	☼ ☼ Hel grill + varmluft
9	☼ ☼ ☼ Hel grill + cirkulationsluft
10	☼ ☼ ☼ ☼ Hel grill
S	Grundinställningar

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
x	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
i	Öppna Ytterligare information
💬	Öppna Tips
🗑	Programautomatik, hämta individuella recept
↶	Ändra inställningar
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstidern
rec	Skapa meny
>A ⁺	Namnge
0 _w	Mikro, låt maten vila
✂	Demo-läge
⏮	Uppvärmning med statusvisning
⏭	Snabbuppvärmning med statusvisning

	Äggklocka
	Stoppur
	Vikt
	Tillagningsresultat
	Upptining
	Tillagning, kombitillagning
	Kombifunktion
	Hämta ugnen
	Ta bort ugnen
	Lägga till ugnen
	Få upp mikron
	Ta bort mikron
	Lägga till mikro

Färger och visning

Färg

De olika färgerna guidar användaren vid inställning.

orange	Första inställningarna Huvudfunktioner
blå	Grundinställningar
vit	inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och displayer beror på situationen.

Zoom	De värden och symboler du väljer blir förstorade.
Reducerad displayvisning	Displayvisningen blir strax reducerad och visar bara det viktigaste. Funktionen är förinställd och går att ändra i grundinställningarna.

Öppna tilläggsinformation i

Tryck på **i**, så får du upp tilläggsinformation.

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

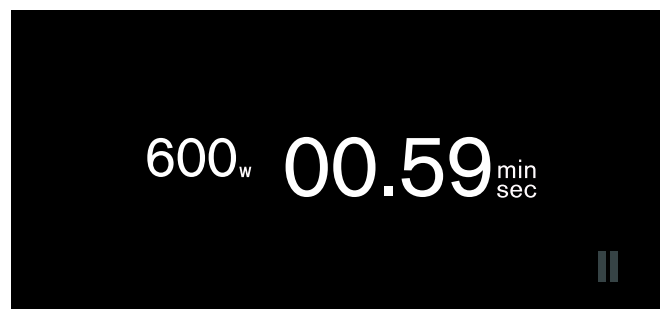
Enheten har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras vid behov. Den varma luften evakueras via luckan.

Kylfläkten har en viss eftergångstid efter att du använt enheten.

Obs! Täck inte över ventilationsspringan. Enheten kan bli överhettad.

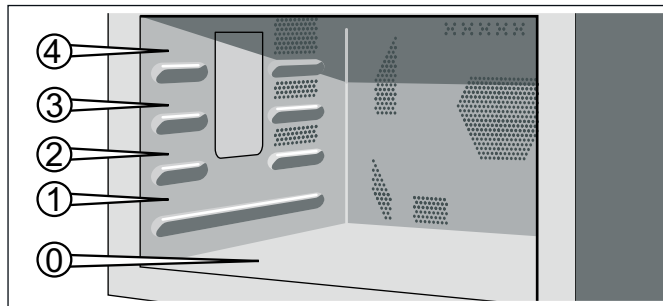
Anvisningar

- När du använder mikrovågor förblir enheten kall. Men kylfläkten aktiveras ändå. Den kan fortsätta att gå även när mikron är klar.
- Det kan bildas kondens på ugnens lucka, väggar och botten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågseffekten. Torka av kondensen när du har använt enheten.

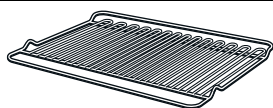


Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på fyra olika falsar i enheten.



Anvisning: Du kan även ställa kärl på ugnens botten (fals 0).



Galler

För formar, kakformar, stekar och djupfrysta rätter.

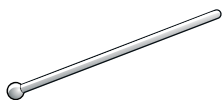
Anvisning: Du kan dra ut gallret till två tredjedelar, utan att det tippar. På så sätt blir det enklare att ta ut maten ur ugnen.



Glastråg

För stora stekar, saftiga kakor och gratänger. Den fungerar även som stänkskydd när du grillar kött direkt på gallret. Sätt in glastråget på fals 1.

Glastråget går även att använda som avställningsyta när du mikrar.



Kokstav/glasstav

För uppvärmning av vätskor i smala koppar/muggar. Den gör så att det inte stormkoker. Sätt alltid i en kokstav/sked i muggen/koppen när du värmer vätskor.

Före första användning

Här får du reda på vad du ska göra innan du kan mikra mat för första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Enheten ska vara monterad och ansluten.

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

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

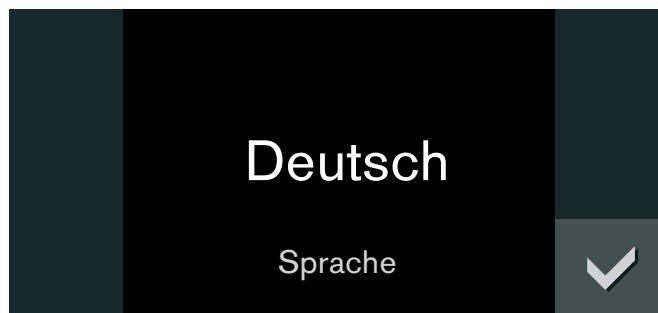
Anvisning

- 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.

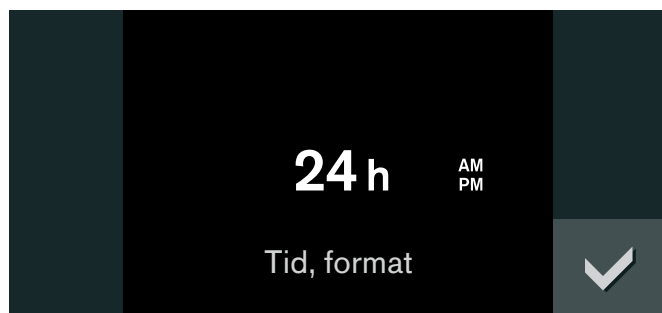
- 1 Välj det displayspråk du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in tidvisningen

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

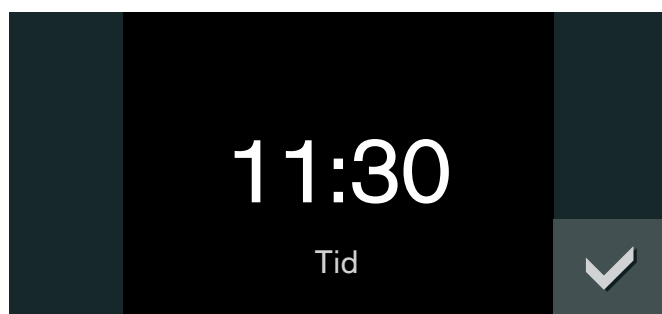
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

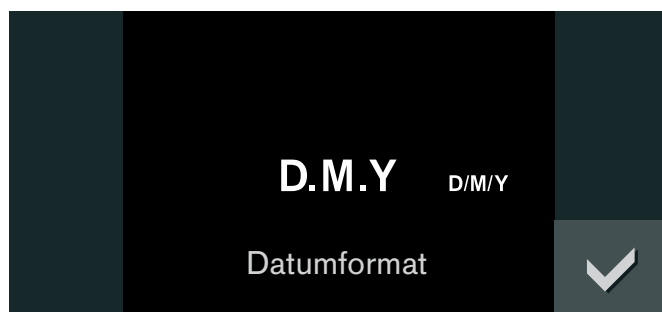
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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.

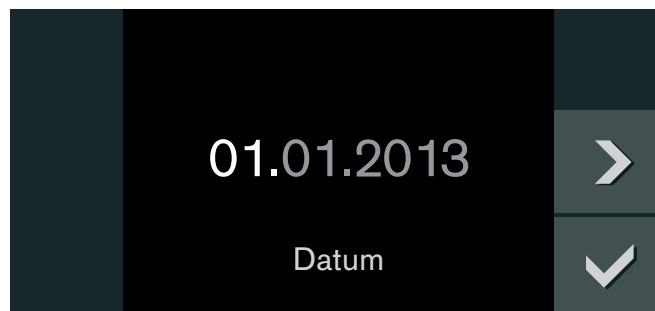
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datum

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

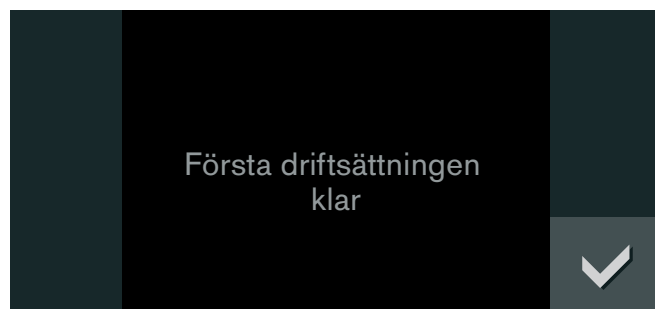
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med >.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med >.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



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

Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet.

Ta bort lukten av ny ugn genom att värma upp den tomma, stängda ugnen. Bäst är en timme med hel grill + varmluft  på 200°C. Hur du väljer ugnsfunktion hittar du i kapitlet *Ugn*.

Rengöra tillbehör

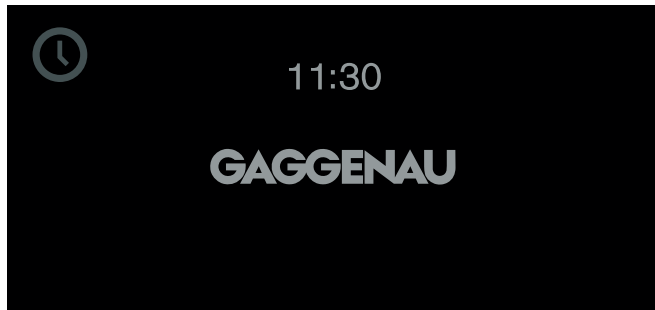
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

Starta enheten

Standby

Om du inte har ställt in någon funktion eller om barnsäkringen är på, så är enheten i standbyläge.

Ljusstyrkan på kontrollerna är lägre i standbyläge.



Anvisningar

- Det finns olika visningsalternativ i standbyläge. Förinställningen är GAGGENAU-logga och klocka. Vill du ändra visningsalternativ, se kapitlet *Grundinställningar*.
- Displayens ljusstyrka är baserad på vertikal synvinkel. Du kan anpassa visningen via "Grundinställningar", "Ljusstyrka".

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.

Mikro

I livsmedel förvandlas mikrovågorna till värme.

Mikrovågsfunktionen går att använda separat eller i kombination med annan ugnsfunktion.

Anvisning: I kapitlet *Tabeller och tips* hittar du exempel på upptining, uppvärmning och tillagning med mikro.

Om kärl

Använd elfasta kärl av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmestålig plast. Dessa material släpper igenom mikrovågor. Du kan även använda serveringsporslin. Då slipper du flytta maten igen. Porslin med guld- eller silverdekor går bara att använda om tillverkaren garanterar att de fungerar i mikron.

Metallformar är olämpliga. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir inte varm i täckta metallformar.

Obs! Metall - t.ex. skeden i glaset - måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Kontrollera kärlet: Starta aldrig mikrovågsugnen med ett tomt kärl. Det enda undantaget är när du behöver göra test av lämpliga kärl. Om du är osäker på om kärlet är mikrovågssäkert kan testa det genom att ställa det tomma kärlet i enheten, på maximal effekt i ½ 1 minut. Kontrollera temperaturen då och då. Kärlet ska vara kallt eller ljust. Om kärlet blir varmt eller om det slår gnistor, går det inte att använda i mikrovågsugnen.

Mikroeffekt

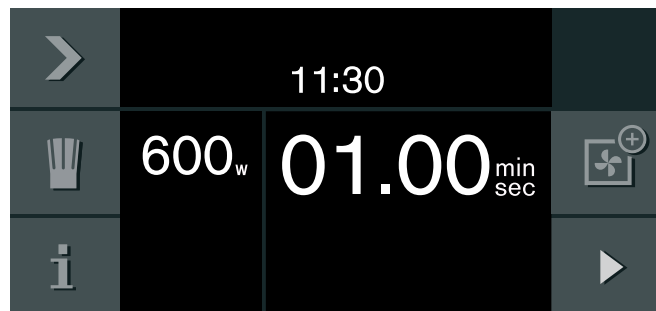
Det går att ställa in följande mikroeffektlägen:

90 W	för att tina upp värmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	för att tillaga kött och värma känsliga maträtter
600 W	för att värma upp och tillaga mat
1 000 W	för att värma vätskor

Anvisning: Mikroeffektläge 1000 W kan endast ställas in på max 30 minuter. Alla andra effektlägen går att ställa in upp till 90 minuter.

Ställa in mikron

- 1 Ställ in den mikroeffekt du vill ha med funktionsvredet.
- 2 Ställ in tillagningstiden med vredet.
- 3 Starta med ►.



Funktionen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Signalen slår av när du trycker på ✓, öppnar ugnsluckan eller vridar funktionsvredet till . Mikron slår av.

Om du öppnar ugnsluckan pausar mikron. Tryck på ► när du har stängt luckan. Funktionen går igång igen.

Du kan ändra tillagningstiden närsomhelst med vredet.

Du kan ändra effekten närsomhelst med funktionsvredet. Slå på igen med ►.

Du kan få upp den tillagningstid som gått ut med i. Återgå till standardvisning med ✓.

Paus:

Du kan pausa funktionen med II. Använd ► för att slå på funktionen igen.

Slå av:

Vill du slå av funktionen och radera inställningarna, vrid funktionsvredet till 0.

Anvisning: Det är normalt att fläkten fortsätter att gå, även om du öppnar luckan.

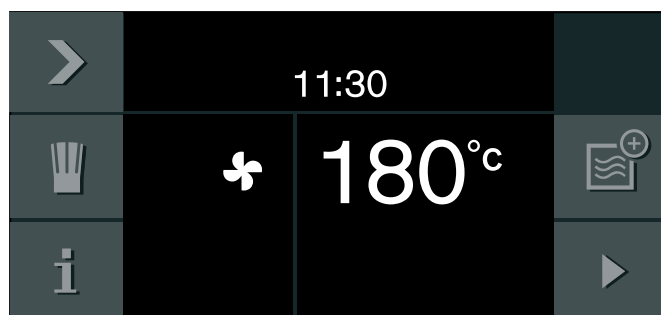
Ugnen

Ugnsläget har följande funktioner:

Ugnsfunktion	Temperatur	Användning
✱ Varmluft	40°C	Jäsa deg, tina djupfrysta tårter
	100-250°C	Grädda kakor, småkakor och pizza på glastråget
✱ Hel grill + varmluft	100-250°C	Ugnssteka köttbitar
✱ Hel grill + cirkulationsluft	100-250°C	För gratänger, ugnsinbakning och hel fågel

Ställa in ugnsfunktion och temperatur

- 1 Välj den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet, t.ex. varmluft. Du får upp varmluftssymbolen ✱ och temperaturförslag 180°C.



- 2 Ställ in temperaturen med vredet. Vid behov kan du ställa in tillagningstiden för maträtten och flytta fram färdigtiden. Se kapitlet *Sekvensoperation*.
- 3 Starta med ►.

Du får upp uppvärmningssymbolen ☰ på displayen (vid inställd ugnstemperatur om lägst 100 °C). Stapeln visar hela tiden uppvärmningsstatus. Enheten ger signal när den uppnått inställd temperatur, uppvärmningssymbolen ☰ slocknar.

Har du slagit på snabbuppvärmningen, så får du upp Snabbuppvärmningssymbolen ☰.

Anvisning: Du kan slå på och av uppvärmningssignalen i grundinställningarna. En ljudsignal avges när inställd temperatur är uppnådd.

Du kan ändra temperaturen närsomhelst med vredet.

Du kan byta ugnsfunktion närsomhelst med funktionsvredet. Starta igen med ►.

Paus:

Du kan pausa funktionen med II. Använd ► för att starta funktionen igen.

Slå av:

Vill du slå av funktionen och radera inställningarna, vrid funktionsvredet till **0**.

Kontrollera aktuell temperatur:

Trycker du på **i**, så får du upp aktuell ugnstemperatur i några sekunder på displayen (från 100 °C). Använd **✓** för att återgå till standardvisning.

Anvisning: Det är normalt med små temperaturvariationer, beroende på ugnsfunktion, efter uppvärmning vid kontinuerlig användning.

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 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.

Hel grill

Du kan välja mellan tre olika grillägen:

Ugnsfunktion	Grilläge	Användning
	Hel grill	1 (låg) för suffléer och höga gratänger
	2 (medel)	för platta gratänger och fisk
	3 (hög)	för biffar, korv och varma smörgåsar

Ställa in hel grill

- 1 Välj hel grill med funktionsvredet.
Du får upp hel grillsymbolen  och grilläge 3 på displayen.



- 2 Välj grilläge med vredet.
Vid behov kan du ställa in tillagningstiden för maten. Se kapitlet *Sekvensoperation*.
- 3 Slå på med **▶**.

Du kan ändra grilläget närsomhelst med vredet.

Du kan byta ugnsfunktion närsomhelst med funktionsvredet. Slå på igen med **▶**.

Paus:

Du kan pausa funktionen med **||**. Använd **▶** för att slå på funktionen igen.

Slå av:

Vill du slå av funktionen och radera inställningarna, vrid funktionsvredet till **0**.

Kombifunktion

Kombifunktion innebär att du använder en ugn- eller grillfunktion i kombination med mikron. Maten blir klar snabbare och får fin färg.

Du kan aktivera alla mikroeffektlägen. Undantag: 1 000 W.

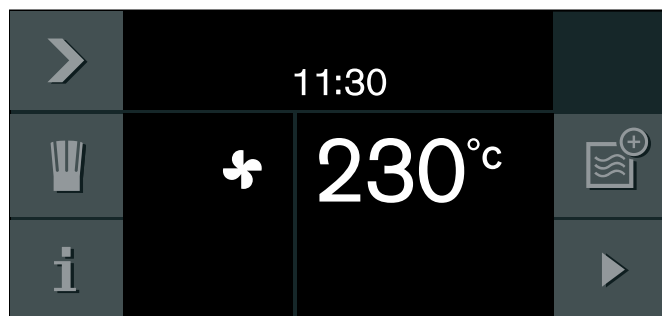
Du kan även kombinera vald ugnsfunktion med mikrons sekvensoperation.

Ställa in kombifunktionen

- 1 Välj den ugnsfunktion eller mikroeffekt du vill ha med funktionsvredet.

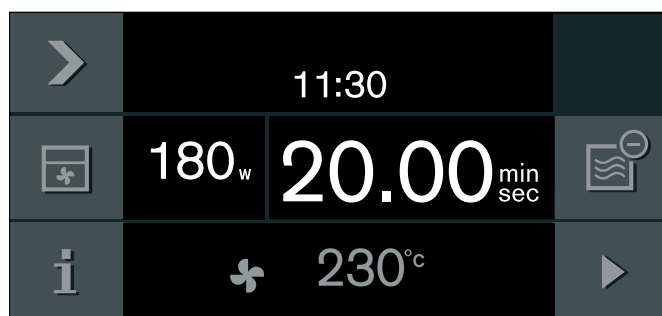
Anvisning: Du kan börja kombifunktionen med ugnsfunktion eller mikroeffekt. I det följande exemplet börjar vi med en ugnsfunktion.

- 2 Ställ in ugnstemperatur eller grilläge med vredet.



Beroende på vilken ugnsfunktion du valt, så får du upp på höger kontroll för mikron eller för ugnen. Sedan kan du lägga till andra ugnsfunktioner.

- 3 Använd för att lägga till en mikroeffekt.
- 4 Ställ in den mikroeffekt du vill ha med funktionsvredet.
- 5 Ställ in tillagningstiden med vredet.



- 6 Starta med .

Funktionen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Signalen slår av när du trycker på , öppnar ugnsluckan eller vrider funktionsvredet till . Kombifunktionen slår av.

Ändra inställningar

Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur, grilläge eller mikroeffekt och tillagningstid. Det går att ändra även när funktionen är igång, tryck bara på . Funktionen slår av.

- 1 Ta fram ugnsfunktionerna med eller .
- 2 Ändra ugnsfunktion eller mikroeffekt med funktionsvredet.
- 3 Ändra ugnstemperatur, grilläge eller tillagningstid för mikroeffekten med vredet.
- 4 Starta med .

Radera inställningar

Det går att radera inställningar även när funktionen är igång, tryck bara på . Funktionen slår av.

- 1 Ta fram ugnsfunktionerna med eller .
- 2 Använd eller för att radera ugnsfunktionen.
- 3 Starta med .

Paus:

Du kan pausa funktionen med . Använd för att slå på funktionen igen.

Slå av:

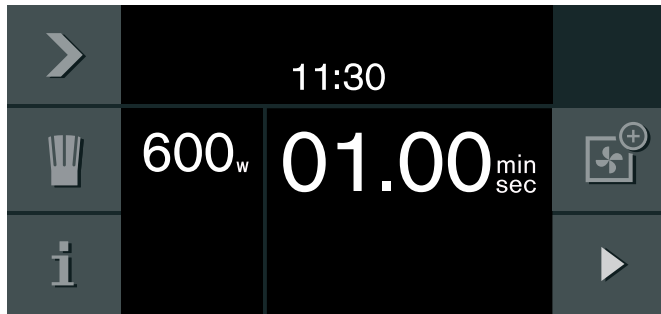
Vill du slå av funktionen och radera inställningarna, vrid funktionsvredet till 0.

Sekvensoperation

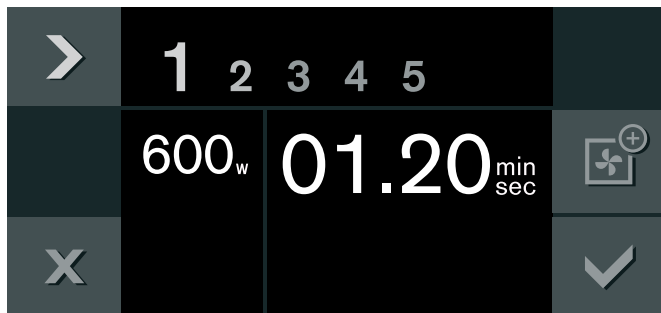
Du kan ställa in upp till 5 olika ugnsfunktioner och tillagningstider i följd vid sekvensoperation.

Ställa in sekvensoperation

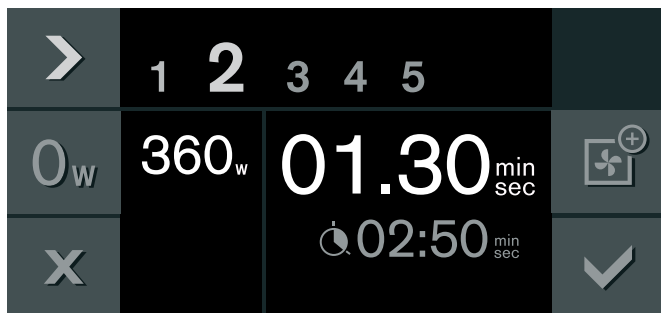
- 1 Välj den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.



- 2 Tryck på >-symbolen. Du får upp menyn för sekvensoperation.
- 3 Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.



- 4 Välj det andra momentet med >.
- 5 Välj den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.



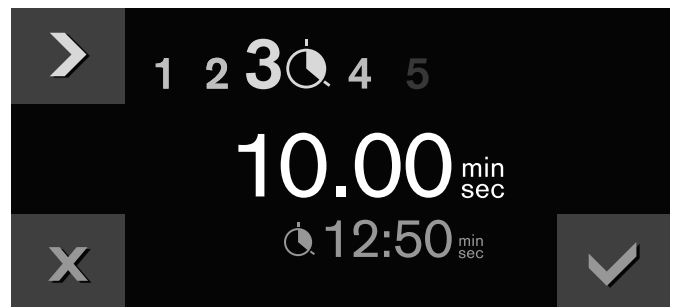
Anvisning: Du kan lägga in en utjämningsstid mellan 2 mikroeffekter, så att livsmedlet hinner temperaturutjämnas. Tryck på 0_w och ställ in tillagningstiden med vredet.

- 6 Välj det tredje momentet med >.

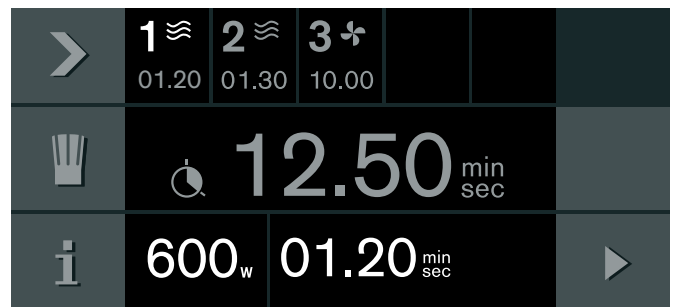
- 7 Välj den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.



- 8 Använd > och välj funktionen "Tillagningstid" (clock icon).
- 9 Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.



- 10 Bekräfta med ✓. Du får upp huvudmenyn för sekvensoperation. Indikeringslisten visar möjliga inställningar.



- 11 Starta med ▶. Ugnen startar. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Enheten ger signal. Signalen slår av när du trycker på ✓, öppnar ugnsluckan eller vrider funktionsvredet till . Sekvensoperationen slår av.

Ändra inställningar under pågående moment: Tryck på II-symbolen. Funktionen slår av. Tryck på >-symbolen och ändra inställningarna. Stäng menyn med ✓-symbolen. Slå på med ▶.

Radera inställningarna: Tryck på X-symbolen.

Paus:

Du kan pausa funktionen med **II**. Använd **►** för att slå på funktionen igen.

Slå av:

Vill du slå av funktionen och radera inställningarna, vrid funktionsvredet till **0**.

Anvisningar

- Sekvensoperation går att komplettera med kombifunktionen.
- Mikroeffekt 1 000 W kan du bara välja en gång.
- Ugnsfunktionerna går inte att kombinera med mikroeffekt 1 000 W.
- Du kan välja vilken ordning du vill på inställningarna. Du kan börja med tillagningstid, mikroeffektläge eller ugnsfunktion.
- Om du öppnar luckan vid tillagning fortsätter fläkten att gå.

Avstängningstid

Du kan flytta färdigtiden även om ugnen är igång. Fungerar inte tillsammans med mikrofunktionen.

Exempel: klockan är 14:00. Maten tar 40 minuter. Den ska vara klar 15:30.

Ange tillagningstiden och flytta färdigtiden till 15:30. Elektroniken beräknar starttiden. Enheten slår på automatiskt 14:50 och slår av 15:30.

Men se till att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.

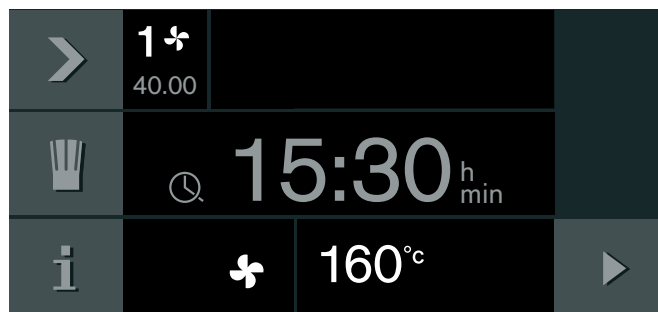
Flytta färdigtiden

Du har ställt in ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.

- 1 Använd **►** och välj funktionen "Tillagningstidens slut" .
- 2 Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.



- 3 Bekräfta med **✓**.
Du får upp ett meddelande på displayen om inställd tillagningstid. Bekräfta med **✓**.



- 4 Starta med **►**.

Enheten ställer sig i standbyläge. Den startar vid beräknad tid och slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.

Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Enheten ger signal. Signalen slår av när du trycker på **✓**, öppnar ugnsluckan eller vrid funktionsvredet till **0**. Sekvensoperationen slår av.

Ändra tillagningstid:

Tryck på **II**-symbolen. Använd **►** och välj funktionen "Tillagningstid" . Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet. Bekräfta med **✓**. Starta med **►**.

Ändra tillagningstid:

Tryck på **II**-symbolen. Använd **►** och välj funktionen "Tillagningstidens slut" . Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet. Bekräfta med **✓**. Starta med **►**.

Radera inställningarna:

Tryck på **X**-symbolen.

Avbryta inställningen:

Vrid funktionsvredet till **0**.

Programautomatik

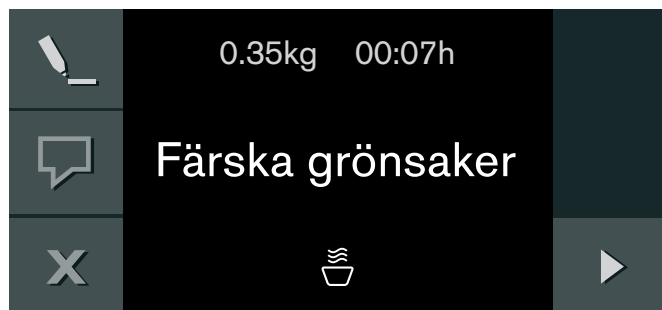
Programautomatiken gör att du kan laga mat smidigare. Du väljer program och anger maträttens vikt. Programautomatiken anger optimal inställning. Du kan välja mellan 15 program.

Ställa in program

- 1 Välj en ugnsfunktion med funktionsvredet.
Anvisning: Funktionsvredet får inte stå på ☼ eller S.
- 2 Tryck på "kockmössan" 🍳 tills du får upp programautomatiken.



- 3 Bekräfta med ✓.
Du får nu upp första programmet på displayen.
- 4 Välj det program du vill ha med vredet, t.ex. tillagning: "färska grönsaker".



- 5 Använd ↵ för att välja funktionen Vikt 📏.
- 6 Ställ in vikten med vredet.
- 7 Bekräfta med ✓.
- 8 Starta med ▶.
Funktionen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Signalen slår av när du trycker på ✓, öppnar ugnsluckan eller vridar funktionsvredet till . Programmet slår av

Vila:

Många rätter måste temperaturutjämna eller gå klart efter att programmet är klart. Vänta med att ta ut rätten tills den har vilat klart.

Tips:

Använd 💬 för att få tips om formar, tillbehör och falshöjder. Använd ✓ för att gå ur displayvisningen.

Obs!

Använd i för att få tillagningsanvisningar. Använd ✓ för att gå ur displayvisningen.

Många rätter ger displayuppmärksamhet vid tillagning som talar om när du ska röra om i eller vända på livsmedlen. Följ uppmärksamheterna. Funktionen pauser när du öppnar luckan på enheten. Slå på funktionen igen med ▶ när du stängt luckan. Om du inte vänder eller rör om, så fortsätter programmet ändå som vanligt till slutet.

Paus:

Du kan pausa funktionen med ||. Använd ▶ för att slå på funktionen igen.

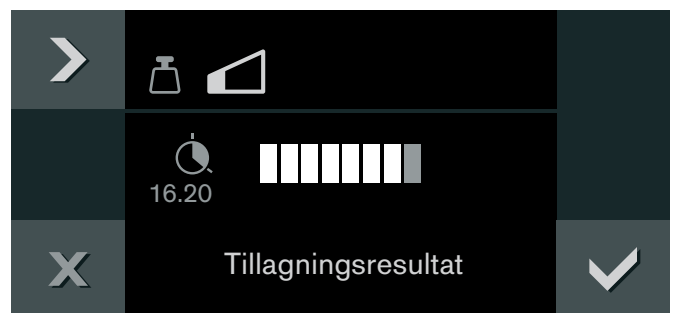
Slå av:

Vill du slå av funktionen och radera inställningarna, vrid funktionsvredet till 0.

Individuella inställningar

Du kan anpassa programmet före programstart om slutresultatet inte blev som du tänkt dig. Gör dina inställningar enligt anvisningarna för punkt 1 till 4.

- 1 Använd ↵ för att göra individuella inställningar.
- 2 Använd > för att välja funktionen Tillagningsresultat 📊.
- 3 Ställ in tillagningsresultatet med vredet.
Åt vänster = mindre genomstekt.
Åt höger = mer genomstekt.



- 4 Bekräfta med ✓.
Displayen slår om till programmet. Enheten ändrar tillagningstiden.
- 5 Slå på med ▶.
Funktionen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Anvisning: Ändringen gäller alltid bara för aktuell programkörning. Nästa gång du öppnar programmet, så återgår det till de ursprungliga värdena i programautomatiken.

Anvisningar till programautomatiken

Ställ in maten i kall ugn.

Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Ange ungefärlig vikt om du inte kan ange den exakta vikten.

Använd alltid formar som går att mikra i programmen, t.ex. glas- eller keramikformer. Följ anvisningarna om tillbehör i programtabellen.

I anslutning till anvisningen finns även en tabell med lämpliga livsmedel och resp. viktintervall samt vilka tillbehör som behövs.

Du kan inte ange vikter som ligger utanför viktintervallet.

Enheten ger signal efter en stund för vissa maträtter. Det betyder att du ska vända på eller röra om i maten.

Upptining:

- Platta helst till livsmedlen och frys dem portionsvis vid -18°C.
- Lägg det djupfrysta livsmedlet i en låg form, t.ex. på en glas- eller porslinsallrik.
- Låt maten temperaturutjämna i ytterligare 15 till 90 minuter efter upptining.
- När du tinar kött eller fågel, så avger livsmedlen vätska. Håll av vätskan när du vänder, återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Tina inte mer bröd och småfranskor än vad som går åt. De blir snabbt gamla.
- Lägg in småfranskor djupfrysta i ugnen. Det gäller bara färdiggräddade småfranskor.
- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
- Lägg hel fågel med skinnsidan ned i formen i början.

Grönsaker:

- Färska grönsaker: skär i jämnstora bitar. Håll på en matsked vatten per 100 g.
- Frysta grönsaker: avsett för blancherade grönsaker, inte förkokta. Programmet passar inte djupfrysta, stuvade grönsaker. Tillsätt 1 till 3 matskedar vatten. Tillsätt inget vatten till spenat och rödkål.

Bakpotatis:

Använd lika stora potatisar, tvätta och torka. Picka skalen.

Ris:

- Använd inte ris i kokpåse eller rårис.
- Tillsätt två till två och en halv del vatten till en del ris.

Fisk:

Färsk fiskfilé: tillsätt 1 till 3 matskedar vatten eller citronsaft.

Lammbog:

Lägg först med fettsidan ned i formen i början. Lammbogen ska täcka formbotten till två tredjedelar. Håll på 0,5-1 dl vätska.

Fågel:

- Lägg kycklingen med bröstsidan ned i formen.
- Lägg kycklingdelarna med skinnsidan upp i formen.

Pizza, fryst:

Använd förgräddad, fryst pizza med tunn botten.

Vila:

Vissa maträtter behöver vila ytterligare i ugnen efter programmets slut.

Maträtt	Vila
Grönsaker	ca 5 minuter
Potatis	ca 5 minuter. Håll först av resten av vattnet.
Ris	5 till 10 minuter
Fläskstek, köttfärs	10 minuter

Programtabell

	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Upptining			
Brödlimpa*	Vetebröd, flerkornsbröd, fullkornsbröd	0,20 - 1,50	Plan, öppen form Ugnsbotten
Småfranska	Vetebröd, färdiggräddade	0,05 - 0,60	Galler Fals 1
Köttfärs*	Nöt-, lamm-, fläskfärs	0,20 - 1,00	Plan, öppen form Ugnsbotten
Hel fågel*	Kyckling, anka	0,70 - 2,00	Plan, öppen form Ugnsbotten
* Följ signalen som anger när du ska vända			
Tillagning			
Färska grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,20 - 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Frysta grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,15 - 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Bakpotatis	Fast, halvfast eller mjölig potatis, ca 6 cm tjocka	0,20 - 2,00	Öppen form Ugnsbotten
Ris*	Ris, långkornigt	0,10 - 0,50	Hög, täckt form Ugnsbotten
Färsk fiskfilé	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gräsej, gös	0,20 - 1,00	Täckt form Ugnsbotten
* Följ signalen som anger när du ska röra om			
Kombifunktion			
Fryst pizza	Pizza med tunn botten, förgräddad	0,15 - 0,55	Galler Fals 3
Fryst lasagne	Lasagne bolognese	0,40 - 1,05	Öppen form Ugnsbotten
Färsk kyckling*	Hel kyckling	0,80 - 1,80	Täckt form Ugnsbotten
Färska kycklingdelar	Kycklinglår, kycklinghalvor	0,40 - 1,60	Täckt form Ugnsbotten
Köttfärslimpa	ca 8 cm hög	0,80 - 1,50	Öppen form Ugnsbotten
Lammbog*	Benfri lammfiol eller lammfiol	0,80 - 2,00	Öppen form Ugnsbotten

* Följ signalen som anger när du ska vända

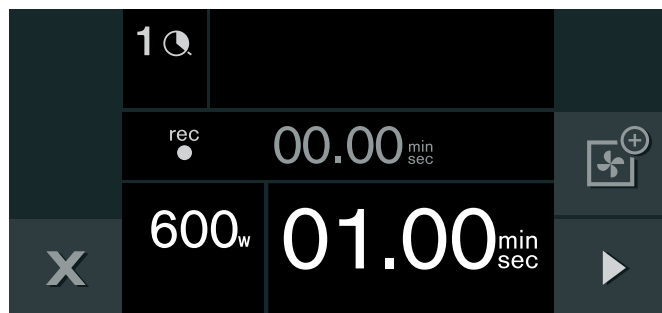
Individuella recept

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

Skapa recept

Du kan ställa in och spara upp till 5 moment i följd.

- 1 Välj den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet. Du får upp .
- 2 Tryck på  och välj "Individuella recept" med vredet.
- 3 Bekräfta med .
- 4 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 5 Tryck på -symbolen.
- 6 Ställ in tid, temperatur eller grilläge på mikron med vredet.



- 7 Starta med .
Mikroeffekt: tillagningstiden räknar ned på displayen. När tillagningstiden går ut får du frågan: "Fortsätta aktuell notering?".
Anvisning: Mikromoment där inställd tillagningstid gått ut blir sparade; moment som blivit avbrutna blir inte sparade förrän du skapat ett moment till.
Ugnsfunktion: tillagningstiden blir sparad. Avsluta momentet genom att trycka på . Du får du frågan: "Fortsätta aktuell notering?".
Anvisning: Ugnsmomenten blir inte sparade förrän du skapat ett moment till (oavsett typ).
- 8 Fortsätt noteringen med .
- eller -
Avsluta med .
- 9 Spara fler moment:
Välj den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet. Ett nytt moment går igång.

10 Blev maten som du tänkt dig? Avsluta receptet genom att trycka på .

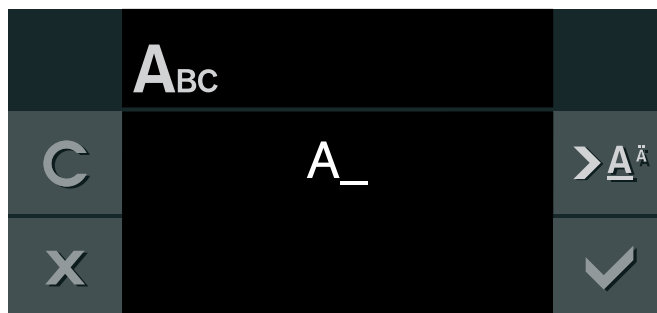
11 Namnge under "ABC" (se Kapitlet *Namnge*).

Anvisningar

- Öppnar du luckan, så avbryter enheten noteringen tills du stänger luckan igen.
- Funktionen fungerar även vid kombifunktion (se kapitlet *Kombifunktion*).

Namnge

- 1 Ange receptnamnet under "ABC".



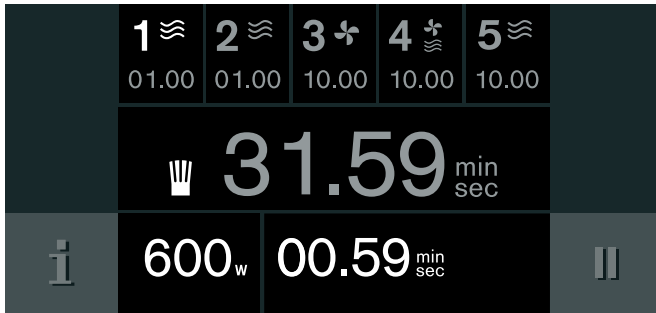
Vred	Välja bokstäver Nya ord börjar alltid med stor bokstav.
 	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om för omljud eller specialtecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
 	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om till vanliga tecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
	Radera bokstäver

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

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

Starta recept

- 1 Vrid funktionsvredet till någon ugnsfunktion. Du får upp .
- 2 Tryck på  och välj "Individuella recept" med vredet.
- 3 Bekräfta med .
- 4 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 5 Starta med .
Funktionen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
Indikeringslisten visar möjliga inställningar.



Anvisning: Du kan använda vredet för att ändra receptets temperatur, grilläge på ugnsfunktioner och tillagningstid för inställd mikroeffekt när receptet är igång. Det påverkar inte det sparade receptet.

Radera recept

- 1 Vrid funktionsvredet till någon ugnsfunktion. Du får upp .
- 2 Tryck på -symbolen. Välj den "Individuella recept" med vredet.
- 3 Bekräfta med .
- 4 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 5 Radera receptet med .
- 6 Bekräfta med .

Timerfunktioner

På timermenyn ställer du in:

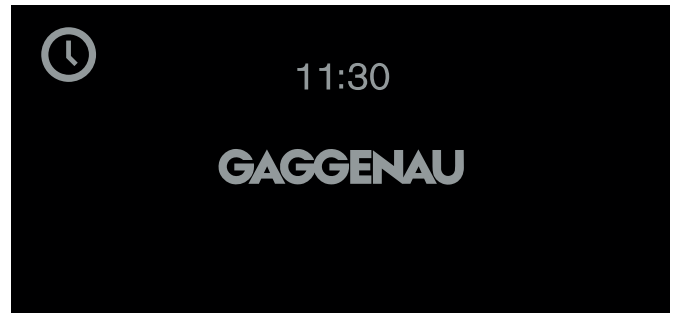
 Äggklocka

 Stoppur

Öppna timermenyn

Enheten ska vara på och funktionsvredet ska stå på **0** eller .

Tryck på .



Du får upp timermenyn.

Anvisningar

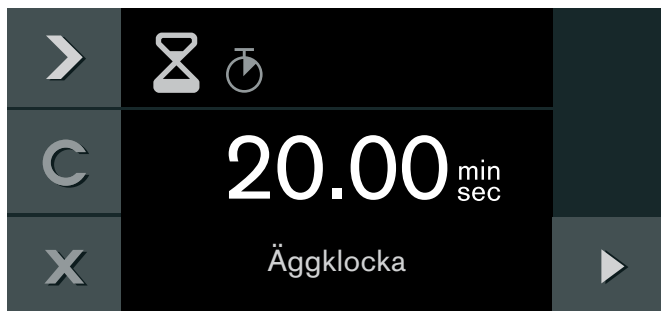
- Vrid du funktionsvredet till en ugnsfunktion eller grundinställningarna **S** när timern eller stoppuret är igång, så får du upp en uppmaning på displayen. Bekräfta uppmaningen med , avbryt timern eller stoppuret. Enheten är redo att använda.
Vill du slå på timern eller stoppuret igen, vrid tillbaka funktionsvredet till nollläget **0** eller lampan .
- Det går att använda timern och stoppuret samtidigt.
I nollläget **0** får du bara upp timern.
I lampläget  får du upp både timern och stoppuret.

Timer

Äggklockan fungerar bara när inga andra funktioner är inställda. Du kan ställa in max 90 minuter.

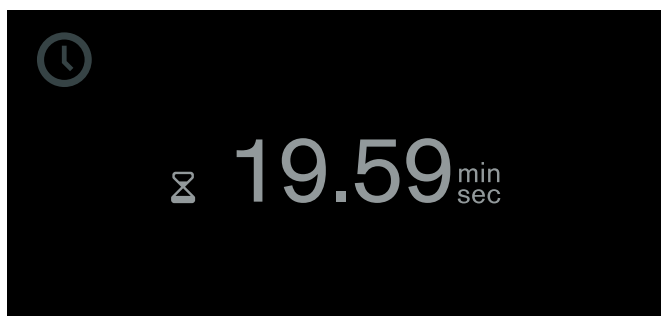
Ställa äggklockan

- 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 när som helst genom att trycka på X. Inställningarna försvinner.

Pausa äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ▶ för att välja funktionen "äggklocka" ⌚ och tryck på II. 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

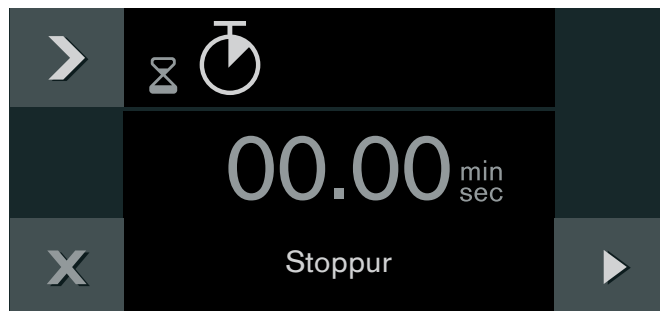
Stoppuret fungerar bara när inga andra funktioner har valts.

Stoppuret tar tid, från 0 sekunder till 90 minuter.

Uret har en pausfunktion. På så sätt kan du stoppa tidtagningen.

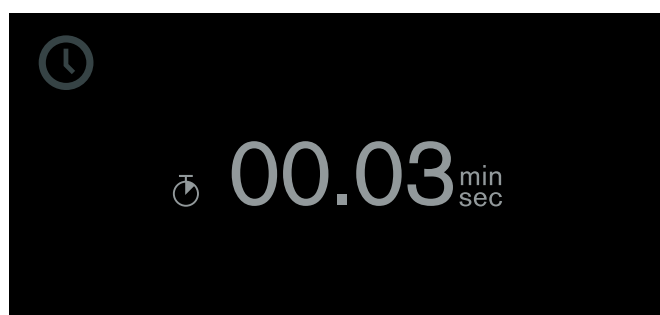
Starta stoppuret

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



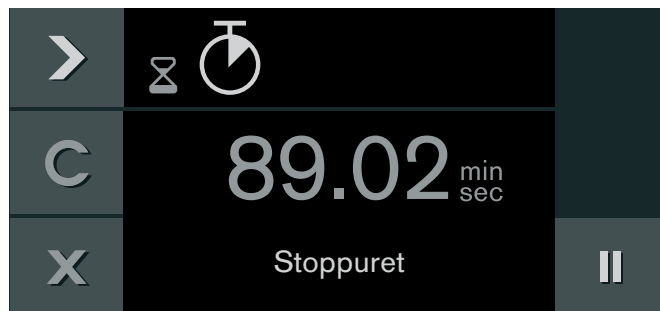
- 3 Starta med ▶.

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 II-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.

Långtids-timer

Med den här funktionen håller enheten 85°C, med varmluftsfunktion.

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

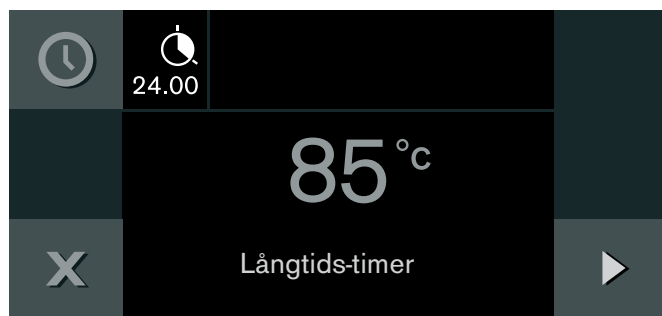
Men se till att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.

Anvisningar

- Du måste gå in i grundinställningar och slå om långtidstimern till "tillgänglig" (se kap. *Grundinställningar*).
- Du kan inte välja långtidstimern om timern eller stoppuret är på.

Ställa in långtidstimern

- 1 Vrid funktionsvredet till .
- 2 Tryck på -symbolen.
Du får upp förslaget 24h och 85°C på displayen.
- 3 Tryck på .



- 4 Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet .
- 5 Bekräfta med .
- 6 Starta med .

Enheten går igång. Du får upp  och temperaturen på displayen.

Ugns- och displaybelysningen är avstängd. Kontrollerna är spärrade, du får inget knappljud när du trycker.

Enheten stänger av uppvärmningen när tiden går ut. Vrid funktionsvredet till 0.

Slå av:

Vill du slå av funktionen, vrid funktionsvredet till 0.

Barnsäkring

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

Anvisningar

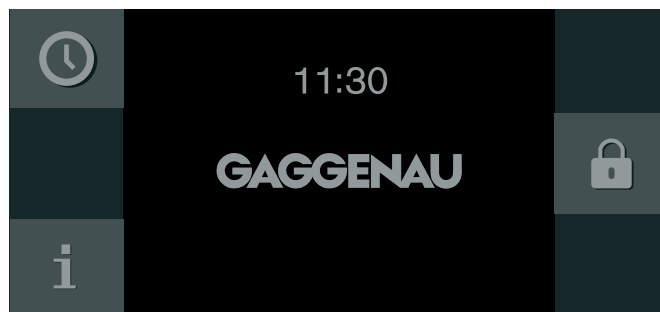
- Du måste gå in i grundinställningar och slå om barnsäkringen till "tillgänglig" (se kap. *Grundinställningar*).
- Blir det strömavbrott när barnsäkringen är på, så kan den vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

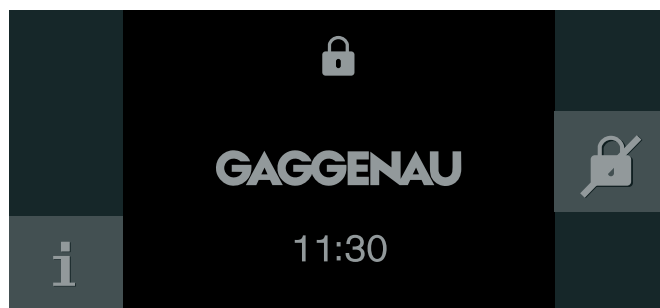
Tryck på  i minst 6 sekunder.



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

Du kan anpassa enheten individuellt i grundinställningarna.

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**.
Du är i menyn "Grundinställningar".
- 2 Välj den grundinställning du vill ha med vredet.
- 3 Tryck på -symbolen.

- 4 Ställ in grundinställningen med vredet.
- 5 Spara med  eller avbryt med **X** och gå ur aktuell grundinställning.
- 6 Vill du gå ur grundinställningsmenyn, vrid funktionsvredet till **0**.

Enheten sparar ändringarna.

	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
	Signal, volym	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på ljudsignalen
	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.
	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

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

Anvisning: Dålig lukt, t.ex. efter att du lagat fisk, är enkelt att ta bort. Pressa ett par droppar citron i en kopp vatten. Sätt alltid i en kokstav/sked i koppen/muggen, så stormkokar det inte. Värm upp vattnet i 1 till 2 minuter på maximalmikroeffekt.

Risk för brännskador!

Enhetsen 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 högtryckstvätt eller ångrengöring!

Risk för personskador!

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

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen så att de olika ytorna inte skadas av olämpliga rengöringsmedel.

Använd

- inga frätande eller slipande rengöringsmedel
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra luckglaset.
- inte metall- eller glasskrapa för att rengöra lucktätningen.
- inga hårda skurbollar eller svinto.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetsens front	Varmt vatten med diskmedel: Rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Display	Torka av med mikrofiberduk eller lätt fuktad trasa. Våttorka inte.
Rostfritt stål	Varmt vatten med diskmedel: rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckor. Kundservice eller återförsäljare har specialmedel för rostfritt.
Aluminium	Rengör med mild fönsterputs. Torka ytorna jämnt utan tryck med fönstertrasa eller luddfri mikrofiberduk.
Inuti ugnen (ej rostfria delar)	Varmt vatten med diskmedel eller ättika: rengör med disktrasa och torka med en mjuk trasa. Om det är jättesmutsig: ugnrensning använder du i kall ugn.
Rostfri ugn	Använd inte ugnrensning eller andra aggressiva ugnrensningssmedel eller skurmedel. Skursvampar, hårda svampar och skurbollar är inte heller bra. De repar ytan. Torka torrt invändigt.
Jättesmutsig, rostfritt eller emaljerat ugnsutrymme	Ugnrensningssgel (beställningsnummer 463582 hos service eller onlineshop). Obs! • Det får inte hamna på tätningarna till luckan eller belysningen! • Låt verka max. 12 timmar! • Applicera aldrig på varma ytor! • Våttorka av ordentligt! • Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampans glas	Varmt vatten med diskmedel: rengör med disktrasa.
Luckor	Fönsterputs: rengör med disktrasa. Använd inte glasskrapa.
Ta inte bort lucktätningen!	Varmt vatten med diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Tillbehör	Varmt vatten med diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.

Rengöra ugnslampglaset

I ugnen på den vänstra sidoväggen sitter även ugnslampans täckglas. Lossa skruven till täckglaset. Sedan kan du rengöra glaset med diskmedel och varmvatten.

Risk för brännskador!!

Ugnens lampglas blir varmt. Använd grytvante eller liknande när du tar av lampglaset.

Självrengörande ytorna i ugnsutrymmet

Ugnens bakvägg har en självrengörande emaljbeläggning. Den bakre väggen rengörs automatiskt när du använder ugnen. Kraftigare stänk kan ibland försvinna först efter att du använt ugnen ytterligare några gånger. Rester från kryddor och liknande kan du ta bort med en torr trasa eller en mjuk borste.

Anvisningar

- Använd aldrig ugnsrengöring på de självrengörande ytorna. Om du råkar få ugnsrengöring på bakväggen, ta genast bort den med svamp och ordentligt med vatten.
- Använd aldrig skurmedel. De repar eller förstör det mycket porösa ytskiktet.
- Använd aldrig skurbollar på de självrengörande ytorna.
- Missfärgningar på emaljen påverkar inte självrengöringen.

Rengöra ugnens botten, tak och sidoväggar: använd en disktrasa och varmt vatten med diskmedel eller ättika.

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.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm	För låg mikroeffekt	Välj högre effektläge
	Du har satt in mer mat i enheten än du brukar	Dubbel mängd - nästan dubbelt så lång tid
	Maten är kallare än vanligt	Rör om i maten eller vänd då och då
Enheten fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen	Barnsäkringen är på	Slår av barnsäkringen (se kapitlet <i>Barnsäkring</i>)
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

Ugnslampan går att byta. Temperaturtåliga halogenlampor 60 W, 240 V finns hos kundservice eller din återförsäljare.

Risk för stötar!

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.

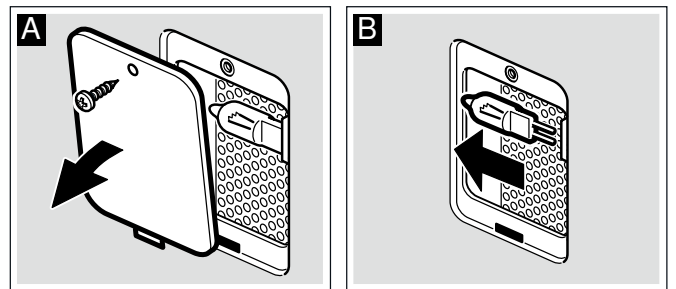
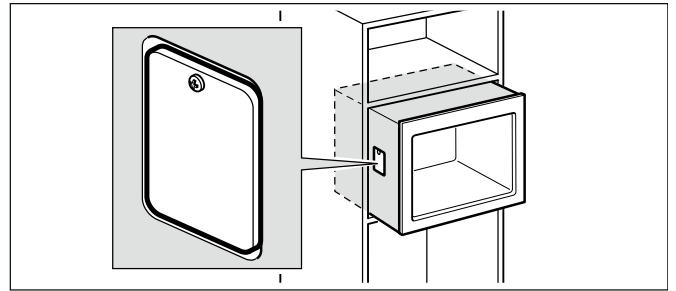
Anvisning: Använd alltid en torr trasa när du tar ut den nya halogenlampan ur förpackningen. På så sätt förlänger du lampans livslängd.

Gör så här

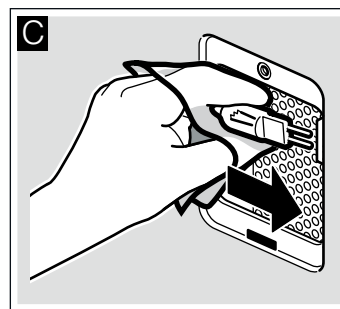
Anvisning: Du måste montera ur enheten för att byta lampa i ugnsbelysningen. Följ monteringsanvisningen.

- 1 Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- 2 Öppna luckan.
Lossa fästskruvarna till höger och vänster på ugnen. Följ monteringsanvisningen.
- 3 Lyft försiktigt ut enheten.

- 4 Lossa skruven till lampskyddet utvändigt på vänster sidovägg, och ta bort skyddet. (Bild A) Ta ur halogenlampan. (Bild B)



- 5 Sätt i den nya halogenlampan (bild C)



- 6 Skruva på lampskyddet.
Montera ihop enheten i omvänd ordning.
- 7 Slå på säkringen igen i proppskåpet eller sätt i kontakten.

Byta lampglas

Om lampglaset i ugnen är skadat måste det bytas. Lampglas kan beställas hos service. Ange enhetens E-nummer och FD-nummer.

Tekniska data

Strömmatning	220-240 V, 50/60 Hz
Maximal totaleffekt	3 100 W
Mikroeffekt	1 000 W (IEC 60705)
Maximal grilleffekt	2 000 W
Varmluft, starteffekt	1 950 W
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Avsäkring	16 A
Mått (H/B/D)	
- Utvändiga mått	455 x 590 x 559 mm
- Ugnsutrymme	236 x 445 x 348 mm
VDE-godkänd	ja
CE-märkt	ja

Enheten uppfyller kraven i standard EN 55011 resp. CISPR 11. Den tillhör produktgrupp 2, klass B.

Grupp 2 betyder att den använder mikrovågor för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att enheten är avsedd för användning i hushåll.

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

Här hittar du fler olika rätter och de bästa inställningarna för dem. Vi visar vilken ugnsfunktion, temperatur eller mikroeffekt som passar maträtten bäst. Du får info om passande tillbehör och på vilken fals du ska sätta in dem. Du får tips om formar och tillagning.

Anvisningar

- Tabellen gäller alltid för mat som ställs in i kall och tom ugn. Förvärm bara om tabellen anger det. Ta ut de tillbehör du inte behöver ur ugnsutrymmet före användning.
- Lägg bakplåtspapper på tillbehöret efter förvärmningen.
- Tiderna i tabellerna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.
- Använd de medföljande tillbehören. Övriga tillbehör går att beställa som extratillbehör hos din återförsäljare eller hos kundservice.
- Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

Risk för skällning!!

Het vätska kan skvimpas över när du tar ut glastråget. Ta ut glastråget försiktigt ur ugnsutrymmet.

I nedanstående tabeller hittar du tips och inställningsvärden för mikron.

Tidsangivelserna i tabellerna är riktvärden och beror på vald form samt livsmedlets kvalitet, temperatur och egenskaper.

Tabellerna anger ofta tidsintervall. Ställ först in den kortare tiden och förläng vid behov.

Det kan vara så att mängden livsmedel inte överensstämmer med mängden i tabellen. Om du bara använder mikron finns en tumregel: dubbla mängden - nästan dubbla tillagningstiden, halva mängden - halva tillagningstiden.

Du kan placera formen mitt på gallret eller på ugnsbotten. Mikrovågorna kan på så sätt nå maten från alla sidor.

Tina

Lägg det frysta livsmedlet i ett öppet kärl och ställ det på ugnsbotten.

Känsliga delar, som t.ex. kycklinglår och kycklingvingar eller feta kanter på stekar, kan täckas över med lite aluminiumfolie. Folien får inte komma i kontakt med väggarna. Efter halva upptiningstiden kan du ta av folien.

Vänd eller rör om i maten 1-2 gånger under tiden. Vänd stora bitar flera gånger. Avlägsna vätskan som bildas vid vändningen.

Låt det upptinade livsmedlet vila i rumstemperatur i ytterligare 10-60 minuter, så att temperaturen jämnar ut sig. Om du tillagar fågel kan du ta ut inkråmet.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Helt kött av nöt, fläsk, kalv (med ben eller benfritt)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Vänd flera gånger.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt-, fläsk- eller kalvkött	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Dela på köttbitarna när du vänder dem.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 15 min.	Platta till och frys in. Vänd flera gånger under upptiningen och ta bort redan upptinat kött.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Fågel resp. fågeldelar	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vänd då och då. Ta bort upptiningsvätskan.
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Anka	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Vänd flera gånger. Ta bort upptiningsvätskan.
Gås	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Vänd var 20:e minut. Ta bort upptiningsvätskan.
Fisk Filé, fiskkotlett, skivor	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Sära på de upptinade delarna.
Hel fisk	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vänd då och då.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	

Maträtt	Mängd	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	Rör om försiktigt då och då.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 7-10 min.	Rör om försiktigt då och då och sära på tinade delar.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Smör, tina	125 g	90 W, 6-8 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Bröd, hel limpa	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vänd då och då.
	1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka	500 g	90 W, 10-15 min.	Dela på kakbitarna. Gäller bara kakor utan glasyr, grädde eller kräm.
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, keso-kaka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Gäller bara kakor utan glasyr, grädde eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-25 min.	

Tina upp och värma på eller tillaga djupfryst mat

Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar avsedda för mikrovågsugn. Olika ingredienser i maträtten kan värmas upp olika snabbt.

Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Lägg inte livsmedlen i lager ovanpå varandra.

Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock, använd en tallrik eller mikrovågsfolie.

Rör om eller vänd maten 2-3 gånger.

Efter uppvärmning bör maträtten vila 2 till 5 minuter så att den temperaturutjämnar.

Maten förlorar väldigt lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

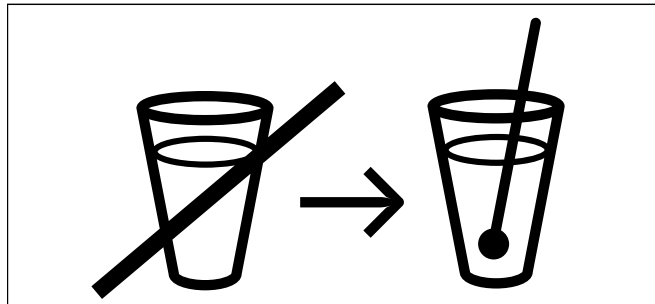
Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksupplägg, färdigmat (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	övertäckt
Soppor	400-500 g	600 W, 8-13 min.	med lock
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min.	med lock
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	med lock
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min.	övertäckt
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	med lock, tillsatt vätska
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Grönsaker, t.ex. ärter, broccoli, morötter	300 g	600 W, 8-10 min.	med lock, tillsatt 1 msk vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 11-16 min.	tillaga utan att tillsätta vatten

Värma upp mat

Risk för skållning!!

När du värmer vätska kan den koka upp. Det börjar alltså koka utan ångbubblor som du är van vid. Till och med små vibrationer kan få den heta vätskan att koka över häftigt eller skvätta. Sätt alltid i en kokstav/sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Då undviker du att det stormkoker.



Obs! Metall - t.ex. skeden i glaset - måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida. Gnistor kan förstöra det inre luckglaset.

Anvisning

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i formar som är avsedda för mikro. Olika ingredienser i maträtten blir uppvärmda olika snabbt.
- Täck alltid över maträtten. Om formen saknar passande lock kan du använda en tallrik eller mikrovågsfolie.
- Rör om eller vänd maten flera gånger. Kontrollera temperaturen.
- Låt maträtten vila 2 till 5 minuter efter uppvärmning så att den hinner temperaturutjämna.
- Använd alltid grytvantar resp. -lappar när du tar ut formen.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Värma upp mat	Vikt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksupplägg, färdigmat (2-3 komponenter)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Övertäckt
Drycker	1,5 dl	1000 W, 1-2 min.	Sätt alltid en kokstav/sked i koppen/muggen när du värmer vätskor. Värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket; kontrollera då och då.
	3 dl	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Barnmat, t.ex. små nappflaskor	50 ml	360 W, ½-1 min.	Utan napp eller lock. Skaka om ordentligt efter uppvärmning. Kolla alltid temperaturen!
	1 dl	360 W, ½-1½ min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	
Soppa, 1 kopp	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Soppa, 2 koppar	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Soppa, 4 koppar	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Kött eller köttbitar i sås	500 g	600 W, 8-11 min.	Övertäckt
Gryta	400 g	600 W, 6-8 min.	Täckt form
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Grönsaker, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Tillsätt lite vätska
Grönsaker, 2 portioner	300 g	600 W, 3-5 min.	

Matlagning

Platta maträtter tillagas snabbare än höga. Sprid ut maten så mycket det går i formen. Livsmedel ska inte läggas på varandra i flera lager.

Tillaga maten med lock. Rör om eller vänd då och då.

Maten förlorar mycket lite av sin smak. Du kan därför vara sparsam med salt och kryddor.

Efter uppvärmning bör maträtten vila 2 till 5 minuter för att temperaturen ska jämnas ut.

Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!	
Hel kyckling, färsk, utan inkräm	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Vänd efter halva tiden.	
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W, 7-12 min.		
Grönsaker, färska	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 1 - 2 msk vatten per 100 g grönsaker, rör om.	
Tillbehör,	Potatis	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Skär potatisarna i lika stora bitar. Tillsätt 1msk vatten per 100 g, rör om.
	Ris	125 g 250 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min. 600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	Tillsätt dubbel mängd vätska.
	Söta efterrätter, t.ex. pudding (mix)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Rör om i puddingen ordentligt 2-3 gånger med ballongvisp.
	Frukt, kompott	500 g	600 W, 9-12 min.	Rör om då och då.

Mikrotips

Hittar du ingen inställning för vald mängd mat?	Förläng eller förkorta angiven tillagningstid enligt följande tumregel: dubbla mängden = nästan dubbla tiden, halva mängden = halva tiden
Maten blir för torr.	Välj kortare tillagningstid eller lägre mikroeffekt nästa gång. Täck maten eller ha i lite mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.	Ställ in längre tid. Stora mängder och höga maträtter tar längre tid.
Maten är överkokt i kanten men inte färdig i mitten när tillagningstiden går ut.	Rör om då och då samt välj lägre mikroeffekt och längre tillagningstid nästa gång.
Fågel och kött är kokt utvändigt men inte tinad i mitten efter upptiningen.	Välj en lägre mikroeffekt nästa gång. Tinar du stora volymer måste du vända livsmedlet flera gånger.

Kakor, tårter och småkakor

Bakformar: Använd helst mörka bakformar av metall.

Om du väljer mikrovågseffekt bör du använda bakformar av glas, keramik eller plast. De ska tåla temperaturer på upp till 250 °C. Med sådana formar bryns inte kakan lika mycket.

Tabeller: Tidsuppgifterna gäller för kall ugn.

Temperatur och baktid beror på typen av deg samt degvolym. Värdena i tabellerna ska ses som ungefärliga. Prova först med det lägre värdet och välj det högre nästa gång, om det verkar behövas. En lägre temperatur ger jämnare bakyta.

Du hittar mer information under "Tips vid bakning", bredvid tabellerna.

Ställ formen mitt på gallret.

Kakor	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Sockerkaks-/krans-/brödform	1		160-170	60-80
Sockerkaka, fin, t.ex. sandkaka		1		150-160	60-70
Tårtbotten med kant av mördeg	Springform	1		160-170	35-45
Tårtbotten (sockerkaka)	Pajform	1		160-170	35-45
Rulltårta (sockerkaka)	Springform	1		170-180	45-50
Kaka med torr fyllning (sockerkaka)	Glastråg	2		160-170	35-50
Kakor med saftig garnering, t.ex. vetedeg med äppelbitar	Glastråg	2		155-165	55-65
Vetelängd på 500 g mjöl	Glastråg	2		160-170	30-40
Stollen med 500 g mjöl	Glastråg	2		170-180	60-70
Pizza	Glastråg	2		200-210	30-40
Matbröd, 1 kg**	Glastråg	2		180-190	50-60

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

** Håll aldrig vatten direkt i varm ugn.

Kakor	Formar	Fals	Mikroeffekt, W	Tillagningstid i minuter	Ugnsfunktion	Temperatur i °C
Nötkaka	Springform	1	90 W	30-35		170-180
Fruktkaka eller cheesecake av mördeg*	Springform	2	360 W	40-50		150-160
Fin fruktkaka på sockerkakssmet	Sockerkaksform eller springform	1	90 W	30-45		170-190
Pajer, t.ex. quiche/lökpaj	Springform eller pajform	2	90 W	50-70		160-180

* Låt kakan svalna ca 20 minuter i ugnen.

Småkakor	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Småkakor	Glastråg	2		150-170	20-35
Maräng	Glastråg	2		110	90-120
Nötkakor	Glastråg	2		110	35-45
Smördeg	Glastråg	2		180-200	35-45
Småfranska, t.ex. små rågbröd	Glastråg	2		180-200	25-45

Tips vid gräddning

Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp ett liknande bakverk i baktabellen.
Så här ser du om sockerkakan är klar.	Ca 10 minuter innan angiven gräddningstid går ut sticker du en tandpetare i tjockaste delen av kakan. Om smeten inte fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in ugnstemperaturen ca 10 grader lägre. Följ de omrörningstider som receptet anger.
Kakan är högre i mitten än i kanterna.	Smörj bara formbotten. Efter gräddningen lossar du kakan försiktigt från formen med en kniv.
Kakan är för mörk.	Ställ in en lägre temperatur och grädda kakan lite längre.
Kakan är för torr.	Stick små hål i den färdiga kakan med en tandpetare. Droppa sedan på t.ex. fruktsaft eller likör. Ställ in temperaturen ca 10 grader högre nästa gång och korta gräddningstiden.
Brödet eller kakan (t.ex. ostkaka) ser bra ut, men är kletig inuti (vattnar sig).	Använd mindre vätska nästa gång och grädda längre vid lägre temperatur. På kakor med saftig fyllning förgräddar du botten, strör på mandel eller ströbröd och lägger sedan på fyllningen. Följ receptet och gräddningstiderna.
Kakan lossnar inte när du ska stjälpas upp den.	Låt kakan svalna ytterligare 5 till 10 minuter, så lossnar den lättare från formen. Lossnar den fortfarande inte kan du dra med kniv längs kanten. Vänd kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och bröa formen ordentligt nästa gång.
Du har mätt upp ugnstemperaturen med egen termometer och sett en avvikelse.	Tillverkaren mäter ugnstemperaturen med ett provgaller efter en bestämd tid mitt i ugnen. Formar och tillbehör påverkar det uppmätta värdet, dvs. du får alltid avvikelser vid egna mätningar.
Det bildas gnistor mellan formen och gallret.	Kontrollera om formen är ren på utsidan. Ställ formen någon annanstans i ugnen. Om det inte hjälper, fortsätt gräddningen utan mikrofunktion eller använd glastråget som underlag. Gräddningen tar då lite längre tid.

Stekning och grillning

Tabeller: Tidsangivelserna gäller för inställning i kall ugn.

Temperatur och stektid beror på maträttens mängd och konsistens. Därför anges ungefärliga värden i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ vid behov in ett högre värde nästa gång.

Mer information finns i "*Tips för stekning och grillning*" i anslutning till tabellerna.

Kärl: Du kan använda alla typer av värmebeständiga, mikrovågssäkra kärl. Stekgrytor av metall är endast lämpliga för stekning utan mikrovågor.

Kärllet kan bli mycket varmt. Använd grytlappar när du tar ut kärlet.

Heta glaskärl ska alltid ställas på en torr kökshandduk. Om underlaget är blött eller kallt kan kärlet spricka.

Tips för stekning: Använd ett högt kärl vid ugnstekning av kött och fågel.

Kontrollera att kärlet får plats i ugnen. Det får inte vara för stort.

Kött: Täck kärlets botten lite knappt med vätska. Tillsätt mer vätska till stekar. Vänd köttet efter halva tiden. När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. På så vis fördelas köttsaften bättre.

Tips för grillning: Grilla alltid med stängd ugnslucka, förvärm inte ugnen.

Skivor av kött bör helst vara lika tjocka. Biffar bör vara minst 2 till 3 cm tjocka. På så sätt får de en jämn och fin färg och förblir saftiga. Salta inte förrän efter grillningen.

Vänd grillbitarna med en grilltång. Om du sticker in en gaffel i köttet förlorar det köttsaft och blir torrt.

Mörkt kött, t.ex. nötkött, bryns snabbare än ljust kött som t.ex. kalv- eller fläskkött. Grillbitar av ljust kött eller fisk blir oftast bara ljusbruna på ytan, men är ändå möra och saftiga.

Grillelementet kopplas på och av automatiskt. Detta är helt normalt. Frekvensen beror på angivet grilläge.

Tips för ångning: Använd ett kärl med lock vid ångkokning av fisk.

Tillsätt två till tre matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i formen.

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur °C, grilläge	Obs!
Nötstek	ca 1 kg	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Täckt form.
Rostbiff, rosa	ca 1 000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Öppen form. Vänd efter halva tiden.
Griskött utan svål, t.ex. karré	ca 750 g	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Öppen form.
Griskött med svål*, t.ex. bog	ca 1 kg	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Öppen form. Vänd inte.
Kotlettrad	ca 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Öppen form.
Köttfärslimpa	ca 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Öppen form.
Kyckling, hel	ca 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Täckt form. Lägg bröstsidan uppåt. Vänd inte.
Kycklingdelar, t.ex. en kyckling delad i fyra delar	ca 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Öppen form. Lägg skinsidan uppåt. Vänd inte.
Anka	ca 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Täckt form. Vänd inte.
Ankbröst Ankbröst, 2 st.	ca 500 g å 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Öppen form. Lägg skinsidan uppåt. Vänd inte.
Gåsbröst, gåsklubba	700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Hög, öppen form. Vänd inte.
Fisk, gratinerad	ca 500 g	600 W, 10-15 min	0		3	Öppen form. Tina djupfryst fisk i förväg.

* Snitta svålen på fläskkött.

Maträtt	Mängd	Vikt	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Biffar, 2- 3 cm tjocka	2 - 3 st.	å ca 200 g	1+3**		3 3	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 5-10
Karréskivor, 2 - 3 cm tjocka	2 - 3 st.	å ca 120 g	1+3**		2 2	1:a sidan: ca 15-20 2:a sidan: ca 10-15
Grillkorv	4 - 6 st.	å ca 150 g	1+3**		3 3	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 5-10
Fiskkotlett*	2 - 3 st.	å ca 150 g	1+3**		3 3	1:a sidan: ca 10-12 2:a sidan: ca 8-12
Fisk, hel,* t.ex. forell	2 - 3 st.	å ca 300 g	1+3**		2 2	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 10-15
Rostat bröd	12 skivor	-	3		3 3	1:a sidan: ca 3-5 2:a sidan: ca 2-3
Varma smörgåsar	2-4 skivor***	-	1+3**		3	Beroende på fyll- ning: 8 -10

* Olja först in gallret.

** Sätt in gallret på fals 3 och glastråget på fals 1.

*** Lättröstade brödskivor

Tips vid stekning och grillning

Tabellen innehåller inga uppgifter om stekens vikt.	Välj högre temperatur och kortare tillagningstid vid mindre bitar stekkött. Vid större bitar stekkött väljer du en lägre temperatur och en längre tillagningstid.
Så här vet du att steken är klar.	Använd en stektermometer (kan köpas i fackhandeln) eller gör "skedtestet". Tryck med en sked på steken. Om steken känns fast är den färdig. Om den ger efter behöver den ytterligare tid i ugnen.
Steken ser bra ut, men skyn har bränt vid.	Välj ett mindre stekkärl eller tillsätt mer vätska nästa gång.
Steken ser fin ut men skyn är för ljus och vattnig.	Välj ett större stekkärl och tillsätt mindre vätska nästa gång.
Steken är inte klar.	Skär upp steken Tillred såsen i stekgrytan och lägg i stekskivorna. Avsluta tillagningen med bara mikrofunktion.

Puddingar, gratänger

Tabellen gäller mat som ställs in i kall ugn.

Ställ gratängen på ugsbotten, i ett kärl som klarar mikrovågor.

Använd ett stort, lågt kärl till gratänger. I höga, små kärl blir tillagningstiden längre och maten mörkare på ovansidan.

Låt puddingar och gratänger gå ytterligare 5 minuter på eftervärmen i avstängd ugn.

Maträtt	Mängd	Form	Fals	Mikroeffekt, W	Tillagningstid i minuter	Ugnsfunktion	Temperatur i °C
Puddingar, söta, t.ex. kesellapudding med frukt	ca 1,5 kg	Låg gratängform 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Gratänger, tillagade ingredienser, t.ex. makaronilåda	ca 1 kg	Låg gratängform 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Gratänger, råa ingredienser, t.ex. potatisgratäng	ca 1,1 kg	Låg gratängform	0	600 W	25-35		170-180

Djupfrysta färdigrätter

Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.

Tabellvärdena gäller kall ugn.

Maträtt	Formar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Strudel med fruktfyllning*	Glastråg	2		200-220	40-50
Pommes frites	Glastråg	2		210-230	20-30
Pizza	Galler	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Galler	2		160-190	15-20
Kroketter	Glastråg	2		200-220	20-30
Rösti	Glastråg	2		200-220	20-30

* Förvärm ugnen 5 minuter.

Provrätter

Provningsinstitutet använder de här rätterna för att testa kvalitet och funktion på kombiugnar med mikrofunktion.

Enligt standard EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 och EN 60350

Tina upp i mikron

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Obs!
Kött, 500 g	180 W, 7 min. +90 W, 8-12 min. eller program "Köttfärs"	Ställ en ø 22 cm pyrexform på ugnsbotten.

Mikra

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Obs!
Äggstanning, 1 kg	600 W, 11-12 min. + 180 W, 15-20 min.	Ställ pyrexformen på ugnsbotten.
Rulltårta, 475 g	600 W, 8-10 min.	Ställ en ø 22 cm pyrexform på ugnsbotten.
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min	Ställ en pyrexform på ugnsbotten.

Kombifunktion med mikro

Maträtt	Mikroeffekt W, tillagningstid i minuter	Ugnsfunktion	Temperatur i °C, grilläge	Obs!
Potatisgratäng	360 W, 30-35 min.		1	Ställ en ø 22 cm pyrexform på ugnsbotten.
Kakor	180 W, 20-25 min.		190-200	Ställ en ø 22 cm pyrexform på gallret, fals 1.
Kyckling	360 W, 30-35 min.		240	Lägg kycklingen med bröstsidan ned i en hög form utan lock på ugnsbotten. Vänd efter halva tiden.

Enligt standard DIN 44547 och EN 60350

Gräddning

Tabellvärdena gäller kall ugn.

Maträtt	Tillbehör och anvisningar	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Spritskakor	Glastråg	2		160-170	30-35
Småkakor*	Glastråg	2		160-170	25-30
Sockerkaka	Springform på gallret	1		170-180	45-50
Vetebröd (pizza)	Glastråg	2		160-180	50-60
Äppelpaj	En mörk ø 20 cm springform direkt på gallret	2		170-190	80-100

* Fövärm ugnen 5 minuter.

Grilla

Tabellvärdena gäller kall ugn.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Grill 	Tillagningstid i minuter
Rosta bröd	Galler	3	3	4-5
Hamburgare 12 st.*	Galler och glastråg	3+1	3	30-35

* Vänd efter 1/2 tiden.

Akrylamid i livsmedel

Vilka livsmedel berörs?

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

Tips för akrylamidfattig matlagning	
Allmänt	Ha så korta tillagningstider som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Större, lite tjockare bitar innehåller mindre akrylamid.
Grädda	Varmluft max 180°C.
Småkakor	Ägg och äggulor minskar uppkomsten av akrylamid. Sprid ut ett jämnt lager i glastråget.
Pommes frites i ugnen	Kör minst 400 g per glastråg, så att din pommes frites inte blir torr.

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

GAGGENAU



900809501 sv (921220)