

BMP 224/225

Mikrovågsugn

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3
Skadeorsaker	5
Återvinning	5
Lär känna din apparat	6
Display och kontroller	6
Funktionsvredets lägen	6
Symboler	7
Färger och visning	7
Automatisk lucköppning	7
Öppna tilläggsinformation i	7
Kylfläkt	8
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 kärl	10
Mikroeffektlägen	10
Ställa in mikron	11
Hel grill	11
Ställa in hel grill	11
Säkerhetsavstängning	11
Kombifunktion	12
Sekvensoperation	13
Ställa in sekvensoperation	13
Avstängningstid	14
Programautomatik	15
Ställa in program	15
Anvisningar till programautomatiken	16
Programtabell	17
Individuella recept	18
Skapa recept	18
Namnge	18
Starta recept	19
Radera recept	19

Timerfunktioner	19
Öppna timermenyn	19
Timer	20
Stoppur	20
Barnsäkring	21
Aktivera barnsäkringen	21
Slå av barnsäkringen	21
Grundinställningar	22
Rengöring	24
Rengöringsmedel	24
Fel – hur åtgärdar du dem?	25
Strömavbrott	25
Demo-läge	25
Tekniska data	26
Service	26
Tabeller och tips	27
Tina	27
Tina upp och värma på eller tillaga djupfrys mat	28
Värma upp mat	29
Matlagning	30
Mikrotips	30
Grillanvisningar	31
Kombinerad grill och mikro	32
Provrätter enligt EN 60705	33

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.

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!
- 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 ugsutrymmet 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 ugsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugsutrymmet. 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 värm 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 ugsutrymmet.

- Förpackningen till vakuumpförpackade livsmedel kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytlappar när du tar ut maten ur ugsutrymmet.

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 personskador!

- 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.
- 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 ugnstättningen är jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Inredningen runtom kan bli skadad. Håll alltid tätningen ren.
- 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

Släng förpackningen i återvinningen.



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

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

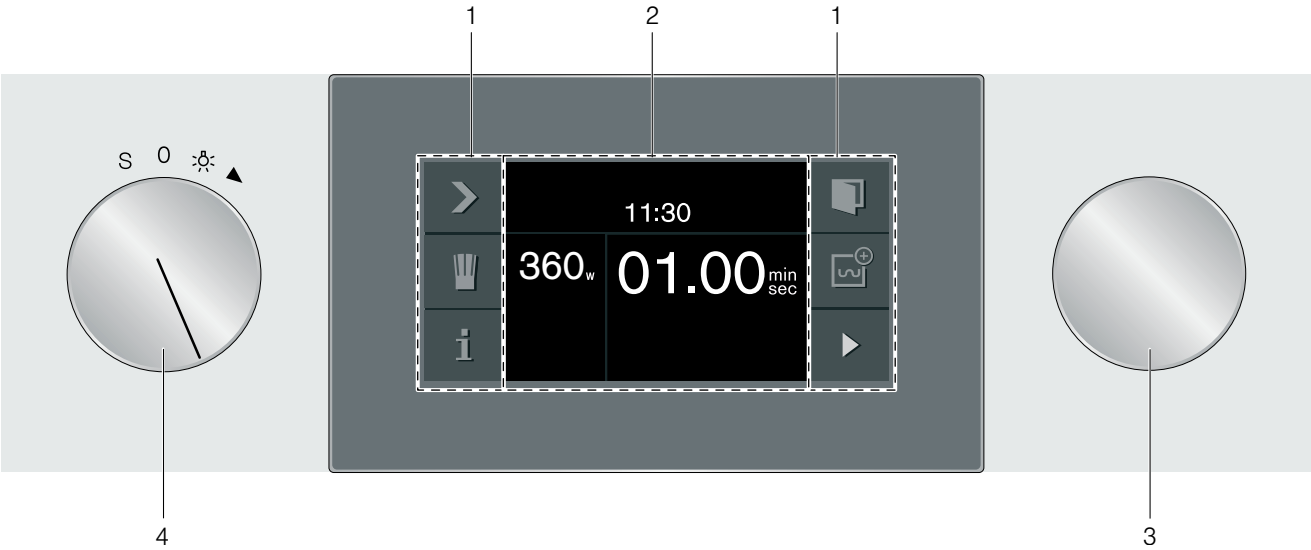
Lär känna din apparat

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

Display och kontroller

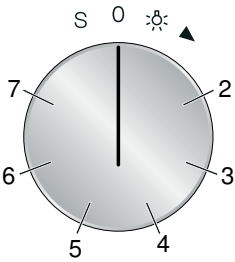
Anvisningen är gjord för flera olika versioner av enheten. Det kan förekomma avvikelser beroende på typen av enhet.

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, hel grill, grundinställningar eller belysning med funktionsvredet.

Funktionsvredets lägen



Läge	Funktion
0	Nolläge
☀	Belysning
2	900 W mikroeffekt
3	600 W mikroeffekt
4	360 W mikroeffekt
5	180 W mikroeffekt
6	90 W mikroeffekt
7	~~~~~ Hel grill
S	Grundinställningar

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
x	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
🔲	Öppna luckan
i	Öppna Ytterligare information
💬	Öppna Tips
📖	Programautomatik, hämta individuella recept
↶	Ändra inställningar
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
rec ●	Skapa meny
> A ^a	Namnge
O _w	Mikro, låt maten vila
✂	Demo-läge
⌚	Äggklocka
🕒	Stoppur
📏	Vikt
* o	Uptining
🍲	Tillagning, kombitillagning
	Kombifunktion
🔲	Hämta hel grill
🔲 ^o	Ta bort hel grill
🔲 ⁺	Lägg till hel grill
🔲	Få upp mikron
🔲 ^o	Ta bort mikron
🔲 ⁺	Lägga till mikro

Färger och visning

Färg

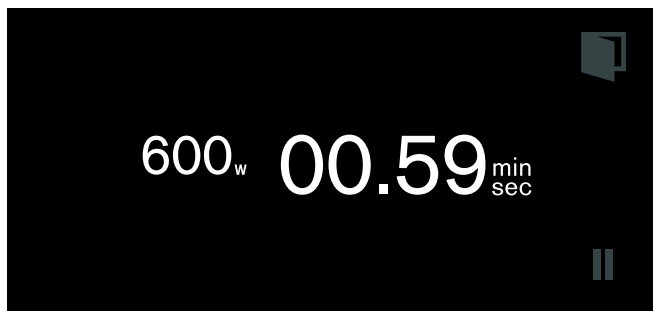
De olika färgerna guidar användaren vid inställning.

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 för- störade.
Reducerad displayvisning	Displayvisningen blir strax reducerad och visar bara det viktigaste. Funktionen är förinställd och går att ändra i grundinställningarna.



Automatisk lucköppning

Tryck på 🔲 så åker luckan på enheten upp så att du kan öppna den helt för hand.

Den automatiska lucköppningen fungerar inte om barnsäkringen är aktiverad eller vid strömavbrott. Du kan öppna luckan för hand.

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 och återstående tid.

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.

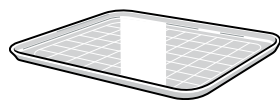
Tillbehör

Följande tillbehör är bipackade med enheten:



Galler

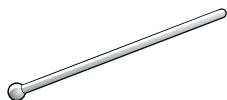
Att ställa formen på eller för grillning eller gratinering.



Glastråg

Fungerar som stänkskydd när du grillar direkt på gallret. Då ställer du gallret i glastråget.

Glastråget går även att använda som form när du mikrar.



Kokstav/glasstav

För uppvärmning av vätskor i smala koppar/muggar. Den gör så att det inte stormkokar. 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*.

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.

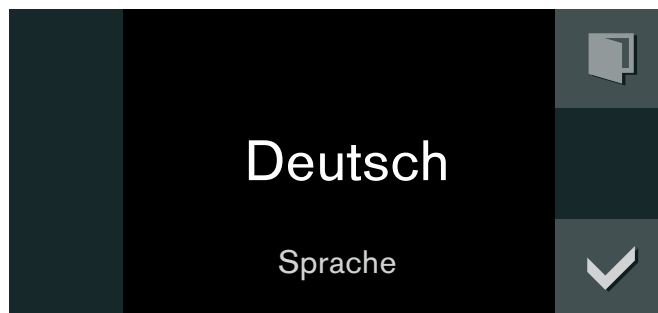
Anvisning

- 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.

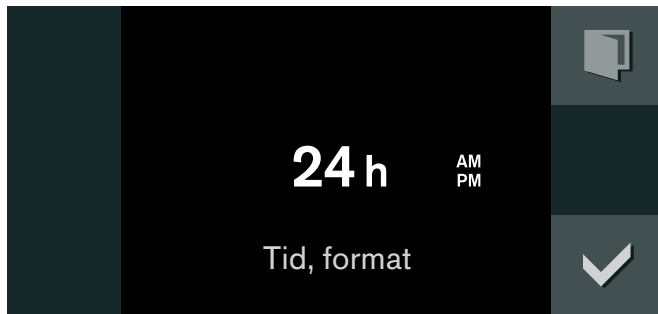
- 1 Välj det displayspråk du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in tidvisningen

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

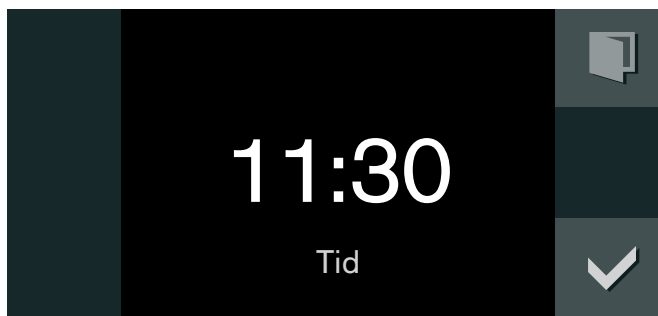
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

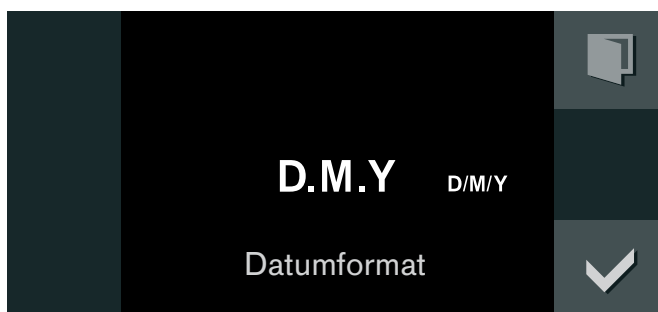
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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.

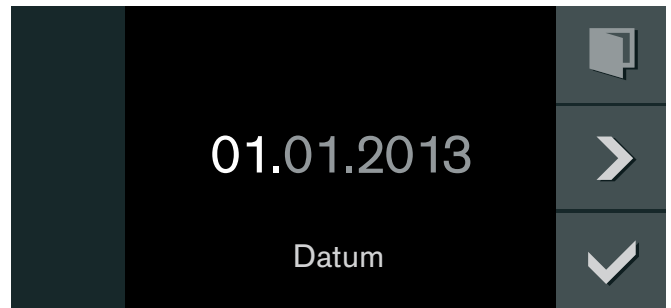
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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 användningen 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.

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är 30 minuter med hel grill ^{www} på läge 3. Hur du väljer ugnsfunktion hittar du i kapitlet *Hel grill*.

Rengöra tillbehör

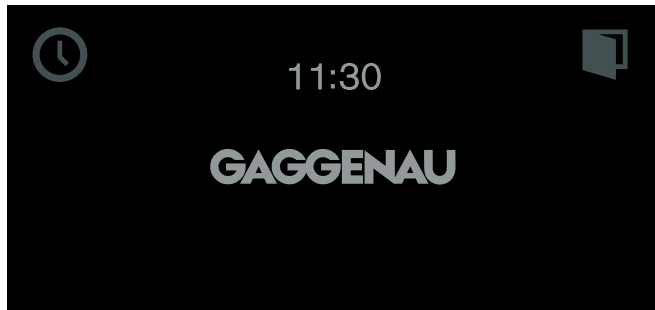
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

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

- Standbyläget kan ha olika displayvisningar. GAGGENAU-logga och klocka är förinställt. 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 mikrovågor till värme.

Mikrovågsfunktionen går att använda separat eller i kombination med hel grill.

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 värmetålig 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 ljummet. Om kärlet blir varmt eller om det slår gnistor, går det inte att använda i mikrovågsugnen.

Mikroeffektlägen

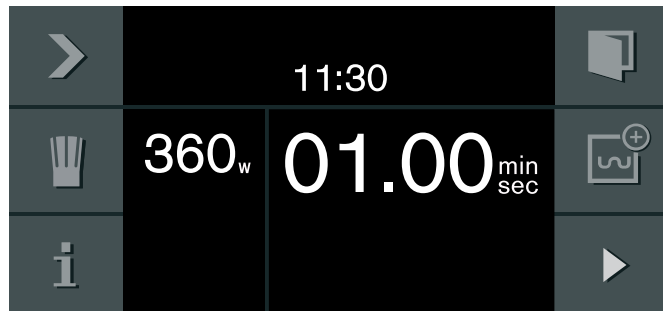
Den här ugnen har fem olika mikroeffektlägen.

90 W	för att tina upp värmekänslig mat
180 W	för att tina upp och fortsätta tillagningen
360 W	tillaga kött och värma känslig mat
600 W	för att värma upp och tillaga mat
900 W	för att värma vätskor

Anvisning: Mikroeffektläget 900 W går bara att ställa 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 pausas mikron. Tryck på ► när du har stängt luckan. Funktionen startar 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.

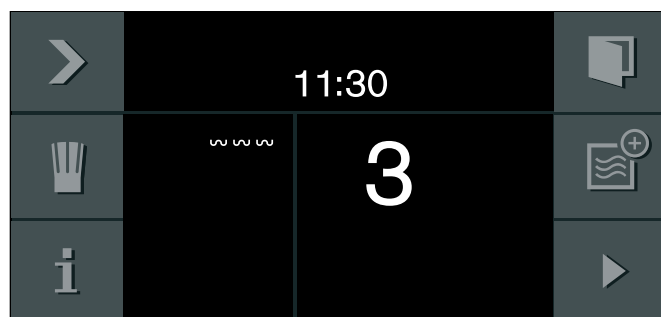
Hel grill

Du kan välja mellan tre olika grilllägen:

Ugnsfunktion	Grilläge	Användning
	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 Starta med ►.

Du kan ändra grilläget närsomhelst med vredet.

Du kan byta ugnsfunktion närsomhelst med funktionsvredet. Starta igen 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.

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.

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

Kombifunktion

Kombifunktion innebär att du använder hel grill i kombination med mikron. Maten blir klar snabbare och får fin färg.

Du kan aktivera alla mikroeffektlägen. Undantag: 900 och 600 W.

Du kan även kombinera vald ugnsfunktion med mikrovågsugnens sekvensoperation.

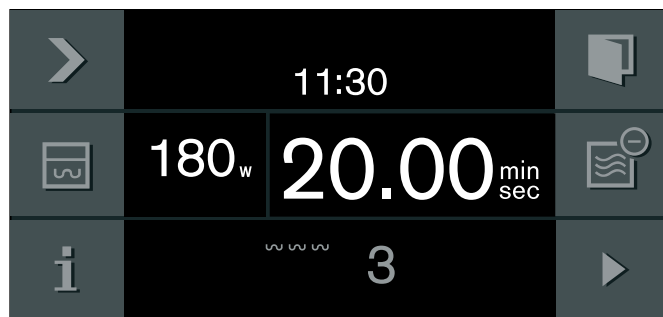
Ställa in kombifunktionen

- Välj om du vill ha mikroeffekt eller hel grill med funktionsvredet.
Anvisning: Du kan börja kombifunktionen med mikroeffekt eller hel grill. I det följande exemplet börjar vi med hel grill.
- Ställ in det grilläge du vill ha med vredet.



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

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



- 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 grilläge, mikroeffekt eller tillagningstid. Det går att ändra även när funktionen är igång, tryck bara på . Funktionen stoppar.

- Ta fram ugnsfunktionerna med eller .
- Ändra mikroeffekt med funktionsvredet.
- Ändra grilläge eller tillagningstid i mikron med vredet.
- Starta med .

Radera inställningar

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

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

Paus:

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

Slå av:

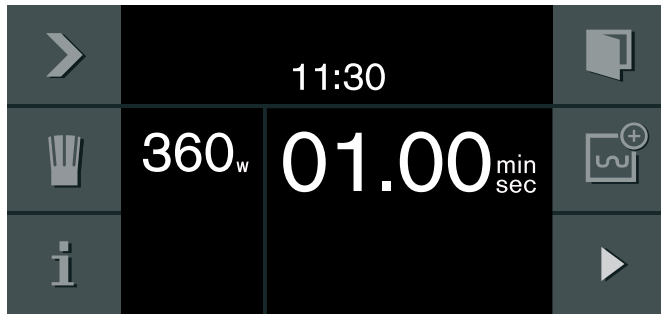
Vill du slå av funktionen och radera inställningarna, vrid funktionsvredet till 0.

Sekvensoperation

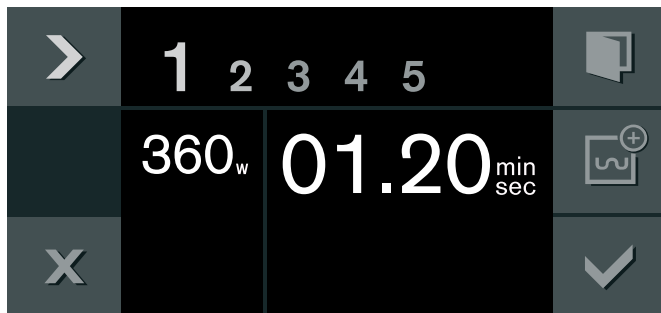
Du kan ställa in upp till 5 olika mikroeffekter och grillägen med tillagningstider i följd.

Ställa in sekvensoperation

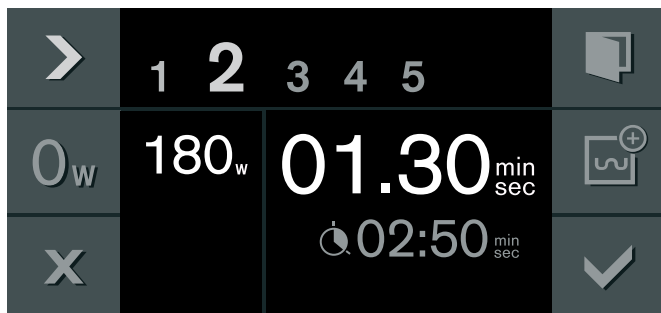
- 1 Välj om du vill ha mikroeffekt eller hel grill med funktionsvredet.



- 2 Tryck på >-symbolen. Meny för följd drift öppnas.
- 3 Ställ in den tillagningstid du vill ha eller grilläge med vredet.



- 4 Välj det andra momentet med >.
- 5 Välj om du vill ha mikroeffekt eller hel grill med funktionsvredet. Ställ in den tillagningstid du vill ha eller grilläge med vredet.



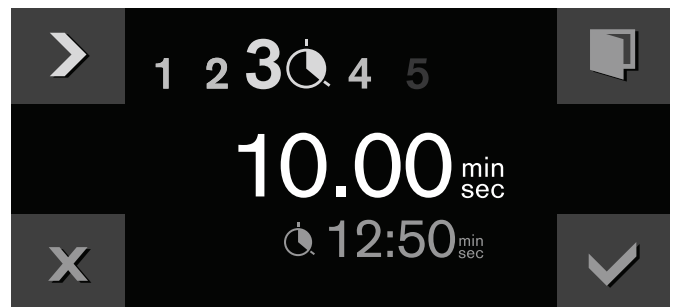
Anvisning: Du kan lägga in en utjämningsstid mellan 2 mikroeffekter, så att livsmedlet hinner temperaturutjämnas. Tryck på 0_w och ställ in tillagningstiden med vredet.

- 6 Välj det tredje momentet med >.

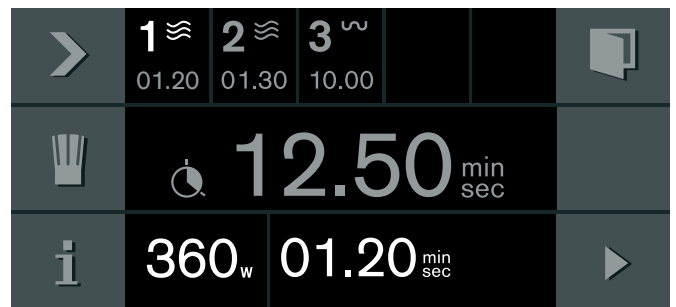
- 7 Välj om du vill ha mikroeffekt eller hel grill med funktionsvredet. Ställ in den tillagningstid du vill ha eller grilläge med vredet.



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



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



- 11 Starta med ▶. Funktionen går igång. 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 vridet funktionsvredet till . Sekvensoperationen slår av.

Ändra inställningar under pågående moment: Tryck på II-symbolen. Funktionen stoppar. Tryck på >-symbolen och ändra inställningarna. Stäng meny med ✓-symbolen. Starta 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.
- 900 W kan du bara välja en gång.
- Du kan välja vilken ordning du vill på inställningarna. Du kan börja med tillagningstid, mikroeffekt eller hel grill.
- Hel grill går inte att kombinera med 900 eller 600 W.
- Om du öppnar luckan vid tillagning fortsätter fläkten att gå.

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 tillagningstidens slut med vredet. Bekräfta med **✓**. Starta med **▶**.

Radera inställningarna:

Tryck på **X**-symbolen.

Avbryta inställningen:

Vrid funktionsvredet till **0**.

Avstängningstid

Du kan flytta tillagningstidens slut i grilläge. Fungerar inte tillsammans med mikrofunktionen.

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

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

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnsutrymmet.

Flytta tillagningstidens slut

Du har ställt in hel grill, grilläge och tillagningstid.

- 1 Använd **>** och välj funktionen "Tillagningstidens slut" .
- 2 Ställ in tillagningstidens slut 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 stängs av automatiskt när tillagningstiden går ut.

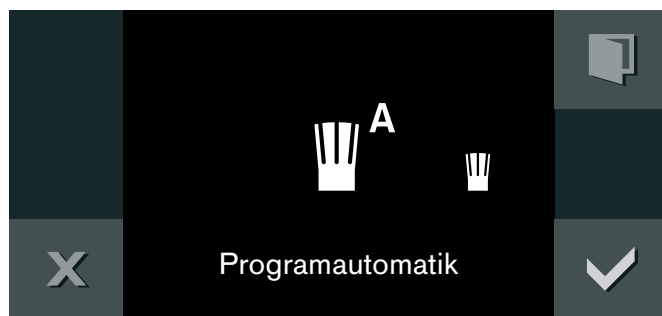
Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Enheten ger signal. Signalen slår av när du trycker på **✓**, öppnar ugnsluckan eller vridet funktionsvredet till **0**. Sekvensoperationen slår av.

Programautomatik

Programautomatiken gör att du kan laga mat smidigare. Du väljer program och anger maträttens vikt. Programautomatiken anger optimal inställning. Du kan välja mellan 10 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 vrider 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  för att få tillagningsanvisningar. Använd  för att gå ur displayvisningen.

Många rätter ger displayuppsmaningar vid tillagning som talar om när du ska röra om i eller vända på livsmedlen. Följ dessa uppsmaningar. Funktionen pausar 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 **II**. Använd  för att slå på funktionen igen.

Slå av:

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

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.

För vissa maträtter ger enheten signal efter en stund. 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 än vad som går åt. Det blir snabbt torrt.
- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned.

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.

Potatis:

- Kokt potatis: skär i lika stora bitar. Tillsätt 2 matskedar vatten och lite salt per 100 g.
- Skalpotatis: använd lika stora potatisar, tvätta. Picka skalén. Lägg den blöta potatisen i en form utan vatten.
- Bakpotatis: använd lika stora potatisar, tvätta och torka. Picka skalén.

Ris:

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

Fågel:

Lägg kycklingdelarna med skinnsidan upp på gallret.

Vila:

Vissa maträtter behöver vila ytterligare i ugnen vid programslut.

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

Programtabell

	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form/tillbehör, falsnivå
Upptining			
Bröd och bakverk*	Bröd, hela, runda eller limpor, brödsdivor, sockerkaka, vetebröd, fruktkaka, kakor utan glasyr, grädde eller gelatin	0,20 - 1,59	Plan, öppen form Ugnsbotten
Kött och fågel*	Stekar, tunna köttstycken, köttfärs, kyckling, gödkyckling, anka	0,20 - 2,00	Plan, öppen form Ugnsbotten
Fisk*	hel fisk, fiskfilé, fiskkotlett	0,1 - 1,0	Plan, öppen form Ugnsbotten
* Följ signalen som anger när du ska vända			
Tillagning			
Färska grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,15 - 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Frusna grönsaker*	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,15 - 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Potatis*	Skalad potatis, skalpotatis, lika stora potatisdelar	0,20 - 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Ris*	Ris, långkornigt	0,05 - 0,30	Hög, täckt form Ugnsbotten
Bakpotatis	Fast, halvfast eller mjölig potatis, ca 6 cm tjocka	0,20 - 1,50	Galler Ugnsbotten
* Följ signalen som anger när du ska röra om			
Kombifunktion			
Frost lasagne	Lasagne bolognese	0,30 - 1,00	Öppen form Ugnsbotten
Färska kycklingdelar	Kycklinglår, kycklinghalvor	0,50 - 1,80	Glastråg och galler Ugnsbotten

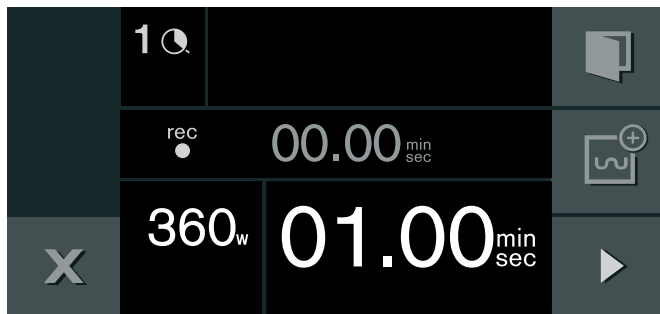
Individuella recept

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 om du vill ha mikroeffekt eller hel grill 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 tillagningstid i mikron eller grilläge 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.
Hel grill: tillagningstiden blir sparad. Avsluta momentet genom att trycka på . Du får du frågan: "Fortsätta aktuell notering?".
Anvisning: Grillmomenten blir inte sparade förrän du skapat ett moment till (oavsett typ).
- 8 Fortsätt noteringen med .
- eller -
Avsluta med .
- 9 Spara fler moment:
Välj om du vill ha mikroeffekt eller hel grill med funktionsvredet. Ställ in tillagningstid eller grilläge med vredet. Ett nytt moment går igång.

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

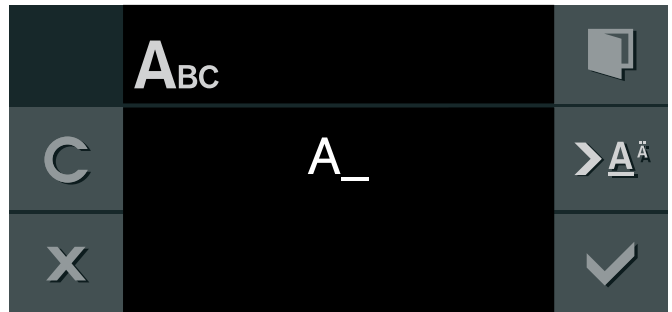
11 Namnge under "ABC" (se Kapitlet *Namnge*).

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".



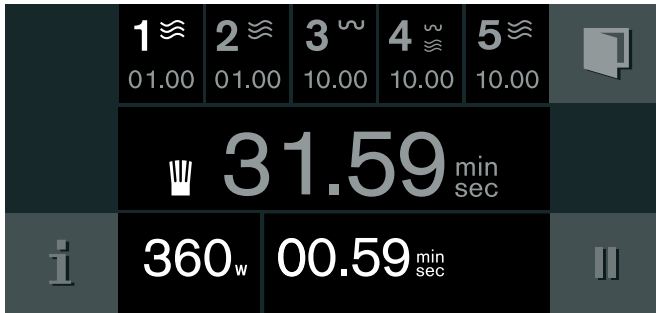
Vred	Välja bokstäver Nya ord börjar alltid med stor bokstav.
 	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om för omljud eller specialtecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
 	tryck till: markören går åt höger håll in : slå om till vanliga tecken tryck 2 ggr: lägg in brytning
	Radera bokstäver

- 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 grilläge vid hel grill 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:

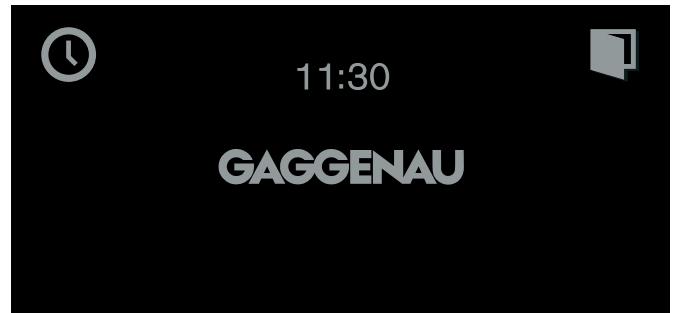
 Äggklocka

 Stoppur

Öppna timermenyn

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

Tryck på .



Du får upp timermenyn.

Anvisningar

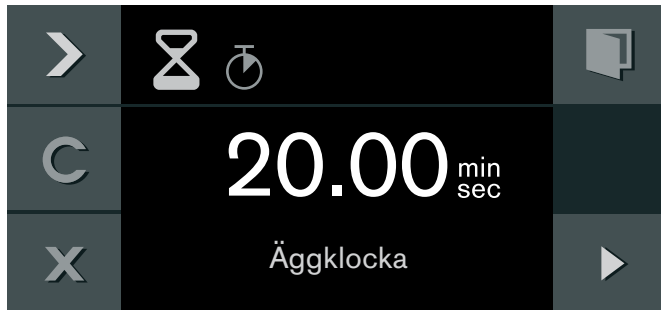
- Vrid du funktionsvredet till en ugnsfunktion eller grundinställningarna **S** när timern eller stoppuret är igång, så får du upp en uppmaning på displayen. Bekräfta uppmaningen med , avbryt timern eller stoppuret. Enheten är redo att använda.
Vill du slå på timern eller stoppuret igen, vrid tillbaka 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.

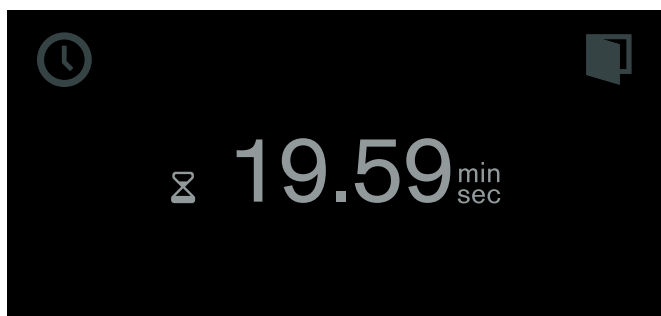
Ställa äggklockan

- 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 närsomhelst 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

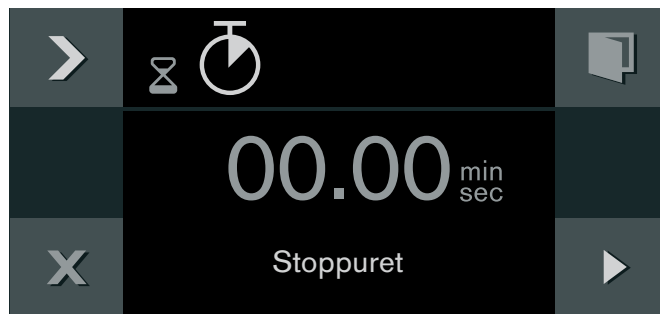
Stoppuret fungerar bara när inga andra funktioner har valts.

Stoppuret tar tid, från 0 sekunder till 90 minuter.

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

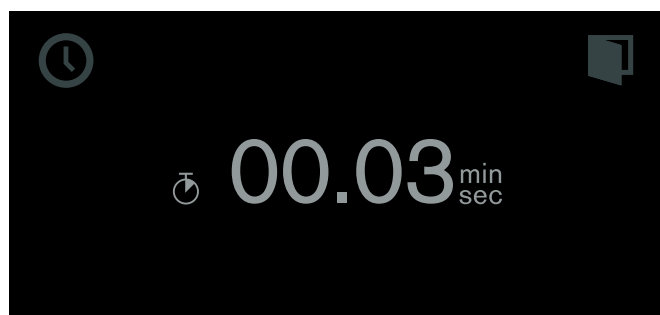
Starta stoppuret

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



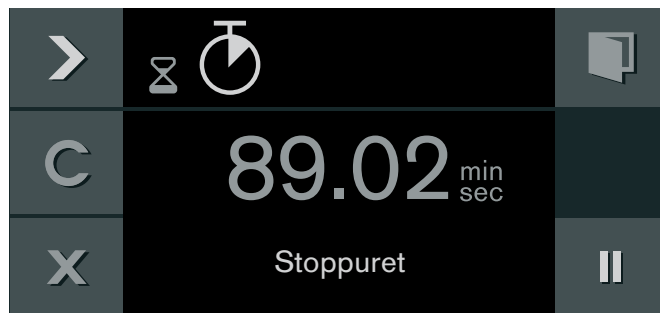
- 3 Starta med ▶.

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 stängs av.

Slå av stoppuret:

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

Barnsäkring

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

Anvisningar

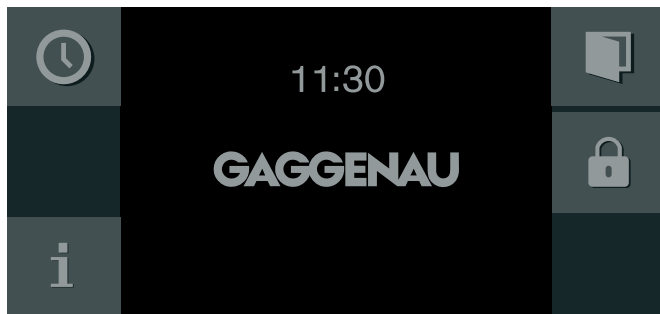
- Du måste gå in i grundinställningar och slå om barnsäkringen till "tillgänglig" (se kap. *Grundinställningar*).
- Bli det strömavbrott när barnsäkringen är på, så kan den vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

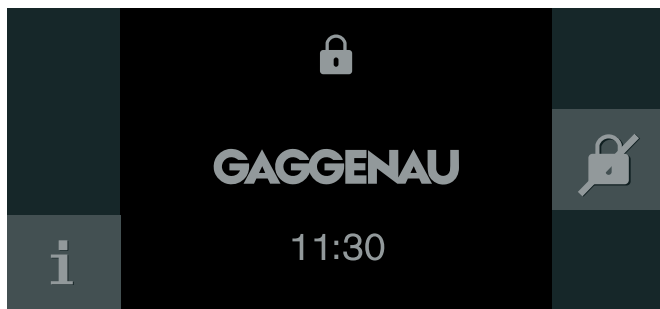
Tryck på  i minst 6 sekunder.



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
	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.
	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 proteinfläckar direkt. Du kan få korrosion under sådana fläckar. 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.

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
Ugnsbelysningen fungerar inte	Lampan är trasig	Kontakta service
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till 0 vid felmeddelande; slocknar displayen så var det ett engångsproblem. Om felet uppstår igen eller displayen fryser, kontakta service och ange felkoden.

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*).

Tekniska data

Strömmatning	220-240 V, 50/60 Hz
Maximal totaleffekt	1990 W
Mikroeffekt	900 W (IEC 60705)
Maximal grilleffekt	1300 W
Mikrovågsfrekvens	2 450 MHz
Avsäkring	10 A

Mått (H/B/D)

- Utvändiga mått	382 x 590 x 321 mm
- Ugnsutrymme	220 x 350 x 270 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 mikroeffekt eller vilket grilläge 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

- Tabellvärdena gäller alltid vid insättning i kall och tom ugn. Ta ut de tillbehör du inte behöver ur ugnsutrymmet före användning.
- 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 skållning!!

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

I nedanstående tabeller hittar du tips och inställningsvärden för mikrovågsugnen.

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

I tabellerna anges 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	Mikroeffekt i W, 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, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 30 min.	
Kött i bitar eller skivor av nöt-, fläsk- eller kalvkött	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Dela på köttbitarna när du vänder dem.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Blandfärs	200 g	90 W, 10-15 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, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Vänd då och då. Ta bort upptiningsvätskan.
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fisk	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Sära på de upptinade delarna.
Filé, fiskkotlett, skivor			
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 - 20 min.	
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W, 10-15 min.	Rör om försiktigt då och då.
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Rör om försiktigt då och då och sära på tinade delar.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	

Maträtt	Mängd	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Obs!
Smör, tina	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Ta bort förpackningen helt och hållet.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Bröd, hel limpa	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Vänd då och då.
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 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, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kaka, saftig, t.ex. fruktkaka, kesokaka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bara kakor utan glasyr, grädde eller gelatin.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 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.

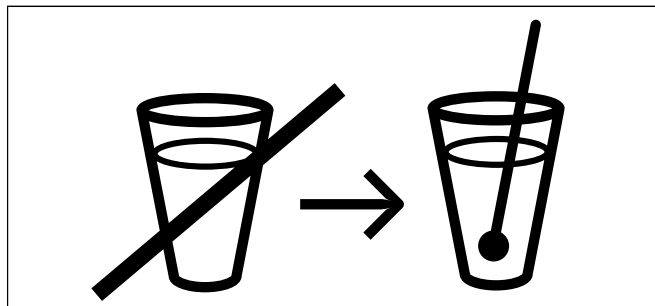
Anvisning: Ställ formen på ugnsbotten.

Maträtt	Mängd	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Obs!
Meny, tallriksupplägg, färdigmat (2-3 komponenter)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	Övertäckt
Soppor	400 g	600 W, 8 - 12 min.	Täckt form
Grytor	500 g	600 W, 10-15 min.	Täckt form
Köttskivor eller köttbitar i sås, t.ex. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Täckt form
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W, 10-15 min.	Övertäckt
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Ställ formen på gallret.
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	600 W, 3 - 7 min.	med lock, tillsatt vätska
	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Grönsaker, t.ex. ärter, broccoli, morötter	300 g	600 W, 7 - 11 min.	med lock, tillsatt 1 msk vatten
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Stuvad spenat	450 g	600 W, 10-15 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 stormkokar.



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)		600 W, 5-8 min.	-
Drycker	125 ml	900 W, ½-1 min.	sätt alltid i en kokstav/sked i koppen/muggen, värm inte alkoholhaltiga drycker för mycket; kontrollera då och då
	2 dl	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Barnmat, t.ex.små nappflaskor	50 ml	360 W, ca ½ min.	Nappflaskor utan napp eller lock, skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen; kolla alltid temperaturen!
	1 dl	360 W, ½-1 min.	
	2 dl	360 W, 1-2 min.	
Soppa, 1 kopp	à 175 g	600 W, 1-2 min.	-
Soppa, 2 koppar	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Kött i sås	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Gryta	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Grönsaker, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
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.	
Tillbehör,	Grönsaker, färska	250 g 600 W, 6-10 min.	Skär grönsakerna i lika stora bitar. Tillsätt 1 - 2 msk vatten per 100 g grönsaker, rör om.
		500 g 600 W, 10-15 min.	
	Potatis	250 g 600 W, 8-10 min.	Skär potatisarna i lika stora bitar. Tillsätt 1msk vatten per 100 g, rör om.
		500 g 600 W, 12-15 min.	
		750 g 600 W, 15-22 min.	
	Ris	125 g 600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Tillsätt dubbel mängd vätska.
		250 g 600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
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.

Grillanvisningar

Anvisning

- Alla angivna värden är riktvärden som kan variera beroende på livsmedlets egenskaper.
- Skölj köttet med kallt vatten och torka det med hushållspapper. Salta inte köttet förrän efter grillningen.
- Grilla alltid på gallret med ugnsluckan stängd och förvärm inte ugnen.
- Ställ gallret i glastråget för att fånga upp köttsaften.
- 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 fiskfilé blir oftast bara ljusbruna på ytan, men är ändå möra och saftiga.

	Mängd	Vikt	Grilläge	Tillagningstid i minuter
Karréskivor ca 2 cm tjocka	3 till 4 st.	à ca 120 g	3	1:a sidan: ca 15 2:a sidan: ca 10-15
Grillkorv	4 till 6 st.	à ca 150 g	3	1:a sidan: ca 10-15 2:a sidan: ca 10-15
Fiskkotlett*	2 till 3 st.	à ca 150 g	3	1:a sidan: ca 10 2:a sidan: ca 10-15
Fisk, hel* t.ex. forell	2 till 3 st.	à ca 150 g	3	1:a sidan: ca 15 2:a sidan: ca 15-20
Lättrosta bröd	2 till 6 skivor	-	3	1:a sidan: ca 4 2:a sidan: ca 4
Varma smörgåsar	2 till 6 skivor	-	3	Beroende på fyllning: 5 -10

* Olja först in gallret.

Kombinerad grill och mikro

Anvisning

- Använd gallret som avställningsyta för formen.
- Använd en hög form vid ugnstekning. Det håller ugnen ren längre.
- Använd en stor, låg form till gratänger. I höga, små formar blir tillagningstiden längre och maten mörkare på ovansidan.
- Kontrollera att formen får plats i ugnen. Den får inte vara för stor.
- Låt köttet vila ytterligare 5 - 10 minuter innan du skär upp det. Då hinner köttsaften fördela sig jämnt så att det inte rinner när du skär.
- Puddingar och gratänger ska gå klart i ytterligare 5 minuter i avstängd ugn.
- Ställ alltid in max. tillagningstid. Kontrollera maten efter den kortaste, angivna tiden.

	Vikt	Mikroeffekt, W	Grilläge	Tillagningstid i minuter	Obs!
Fläskstek t.ex. karré	ca 750 g	360 W	1	35-40 min.	Vänd efter ca 15 minuter.
Köttfärslimpa max. 7 cm hög	ca 750 g	360 W	2	ca 25 min.	
Kycklinghalva	ca 1200 g	360 W	3	40 min.	
Kycklingdelar, t.ex. kycklingkvart	ca 800 g	360 W	2	20-25 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Ankbröst	ca 800 g	180 W	3	25-30 min.	Lägg skinnsidan uppåt. Vänd inte.
Makaronilåda (av tillagade ingredienser)	ca 1 kg	360 W	1	25-30 min.	Strö på ost.
Potatisgratäng (på rå potatis) max. 3 cm hög	ca 1 kg	360 W	2	ca 35 min.	
Fisk, gratinerad	ca 500 g	360 W	3	15 min.	Tina djupfryst fisk i förväg.
Kesellasufflé max. 5 cm hög	ca 1 kg	360 W	1	20-25 min.	

Provrätter enligt EN 60705

Provningsinstitutet använder dessa rätter för att testa mikrovågsugns kvaliteten och funktion.

Enligt standard EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 och EN 60350 (2009)

Tillagning med endast mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Tips
Äggstanning, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexform
Rulltårta, 475 g	600 W, 7-9 min.	Eldfast form Ø 22 cm.
Köttfärslimpa, 900 g	600 W, 25-30 min.	Avlång, eldfast form, 28 cm lång

Upptining med endast mikroeffekt

Maträtt	Mikroeffekt i W, tillagningstid i minuter	Tips
Kött, 500 g	Program 1, 500 g eller 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Tillagning med mikro och grill

Maträtt	Mikroeffekt i W, grilläge, tillagningstid i minuter	Obs!
Potatisgratäng, 1100 g	360 W, + grilläge 2, 30 - 35 min.	Rund Pyrex, Ø 22 cm
Kakor	-	Rekommenderas inte
Kycklinghalva ca 1100 g	360 W + grilläge 3, ca 40 - 45 min.	Galler, glastråg

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

GAGGENAU



9000809595 sv (921220)