

MIKRO

BMP250 BMP251

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	13	Programautomatik	12
2	Förhindrande av saksador	5	14	Individuella recept	15
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	15	Timerfunktionerna	16
4	Lär känna	6	16	Barnspärr	17
5	Tillbehör	7	17	Grundinställningar	17
6	Före första användningen	8	18	Rengöringsfunktion	19
7	Användningsprincip	9	19	Rengöring och skötsel	19
8	Mikro	9	20	Avhjälpling av fel	21
9	Ugn	10	21	Avfallshantering	23
10	Grill	11	22	Kundtjänst	23
11	Mikrokombi	11	23	Så här lyckas du	23
12	Tillval	11	24	MONTERINGSANVISNING	34
			24.1	Säker montering	34

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbygggnad. I-aktta särskilda monteringsanvisningar. Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin. Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- vid användning i hem och liknande som t.ex.: personalpentryn för butiker, kontor och liknande verksamheter; lantbruk; för gäster på hotell och andra boenden; B&B.
- upp till 4000 m höjd över havet.

Apparaten uppfyller kraven i normen EN 55011 resp. CISPR 11. Den är en produkt i

grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att mikrovågor alstras för att värma upp livsmedel. Klass B innebär att apparaten är avsedd för användning i privata hushåll.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 7

VARNING – Brandrisk!!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.

- Slå av enheten eller säkringen om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld.

- Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning och tillagning.
- Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.

- Håll småbarn under 8 år 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. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- Använd bara små mängder sprit i maten.
- Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- Rör inte heta delar.

- Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Håll barnen borta.

Vatten i varm ugn bildar het vattenånga.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Repat luckglas kan spricka.

- Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- Ta aldrig runt gångjärnet.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

Skadad sladdisolering är farligt.

- Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- Vecka, kläm och ändra aldrig sladden. Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- Slå inte på skadad enhet.
- Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- Ring service. → *Sid. 23*

⚠ **WARNING – Kvävningsrisk!!**

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- Låt inte barn leka med förpackningsmaterial.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 Mikro

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. LÄS NOGA OCH SPARA FÖR SENARE ANVÄNDNING.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Ej avsedd användning är farlig och kan ge skador på enheten. Uppvärmda vetevärmare och liknande kan till exempel börja brinna flera timmar efteråt.

- Torka aldrig mat eller kläder med enheten.
- Värm inte tofflor, vetevärmare, svampar, fuktiga putstrasor och liknande med enheten.
- Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck.

Livsmedel, förpackningar och behållare kan börja brinna.

- ▶ Värm aldrig på livsmedel i varmhållningsförpackningar.
- ▶ Värm aldrig på livsmedel i behållare av plast, papper eller andra brännbara material utan uppsikt.
- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt eller för lång tid. Följ bruksanvisningens uppgifter.
- ▶ Torka aldrig livsmedel i mikron.
- ▶ Tina eller värm aldrig på livsmedel med låg vattenhalt som t.ex. bröd på hög mikroeffekt eller lång tid.

Matolja kan självantända.

- ▶ Värm aldrig upp bara matolja i mikron.

⚠ **WARNING – Explosionsrisk!!**

Vätskor eller annan mat i slutna burkar kan lätt explodera.

- ▶ Värm aldrig upp vätskor eller annan mat i slutna burkar.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- ▶ Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- ▶ Tillaga aldrig skaldjur.
- ▶ Plocka stekta ägg och äggkokotter.
- ▶ På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Plocka 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 vakuumförpackade livsmedel kan spricka.

- ▶ Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- ▶ Ta alltid ut maten ur ugnsutrymmet med grytlappar.

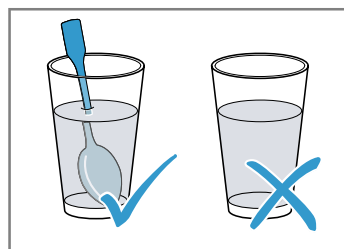
Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

- ▶ Vidrör inte heta komponenter.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- ▶ Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkokar det inte.



⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Olämpliga former kan spricka. Porslins- och keramikformer 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 former som tål att mikra.
- ▶ Former och behållare av metall eller med metallbeläggning kan ge gnistbildning vid mikring. Enheten blir skadad.
- ▶ Mikra aldrig metallbehållare.
- ▶ Använd bara mikrotåliga former eller kombifunktion med mikro.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Enheten innehåller högspänningsdelar.

- ▶ Ta aldrig bort höljet.

⚠ **WARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!**

Bristande rengöring kan förstöra enhetens yta, sänka livslängden och leda till farliga situationer som t.ex. utträngande mikrovågsstrålning.

- ▶ Rengör enheten regelbundet och ta bort alla matrester.
- ▶ Håll alltid ugnsutrymme, lucktätning, lucka och gångjärn rena.

→ "Rengöring och skötsel", Sid. 19

Använd aldrig enheten med skadad lucka eller lucktätning. Enheten kan avge mikrovågsstrålning.

- ▶ Använd aldrig enheten med skadad lucka, lucktätning eller luckplastinfattning.
- ▶ Låt bara service göra reparationer.
- ▶ Enheten avger mikrovågsstrålning utan hölje.
- ▶ Ta aldrig av höljet.
- ▶ Kontakta service om enheten behöver underhåll eller reparation.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS

Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet och permanent skada enheten. Luckan kan flyga upp och ev. falla av pga. deflagration. Luckglasen kan spricka och splittras. Undertrycket kan kraftigt deformera ugnsutrymmet inåt.

- ▶ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flambera eller ösa maten).
- Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.
- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.
- ▶ Torka av kondensen efter varje tillagning. Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymmet.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.

2.2 Mikro

Följ anvisningarna när du använder mikron.

OBS

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglas.

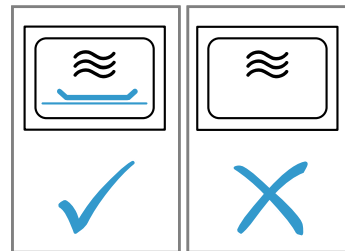
- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Aluformar kan ge gnistbildning i enheten. Enheten kan bli skadad av gnistbildningen.

- ▶ Använd inte aluformar i enheten.

Slår du på enheten utan mat i ugnsutrymmet, så blir den överbelastad.

- ▶ Slå aldrig på mikron utan mat i ugnsutrymmet. Undantaget är om du snabbtestar om formen tål att mikra.



Upprepad mikring av popcorn i direkt följd på hög mikroeffekt kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Låt enheten svalna flera minuter mellan mikringarna.
- ▶ Ställ aldrig in för hög mikroeffekt.
- ▶ Använd max. 600 W.
- ▶ Lägg alltid popcornpåsen på vridtallriken.

Olämpliga former kan ge skador.

- ▶ Använd alltid former som tål höga temperaturer vid användning av grill, kombifunktion eller varmluft.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara effekt

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Förvärm bara enheten om recept eller inställningsrekommendationer anger det.

- ✓ Du spar effekt om du inte förvärmer enheten.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- ✓ Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

Tillaga flera maträtter i direkt följd eller tillsammans.

- ✓ Ugnen är redan varm efter första tillagningen. Det kortar tillagningstiden för efterföljande maträtter.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- ✓ Maten går klart på restvärmen.

Dölj klockan i strömsparläge.

- ✓ Enheten sparar effekt i strömsparläget.

Öppna luckan så lite som möjligt vid tillagning.

- ✓ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

Notering: Enligt EU-ekodesigndirektiv 2023/826 är enheten i annat tillstånd när den är av. Det kallas för lågeffektläge nedan.

Enheten drar effekt även när huvudfunktionen är av för att:

- känna av Touchknapp-användning
- övervaka lucköppning
- hantera tid (utan display)

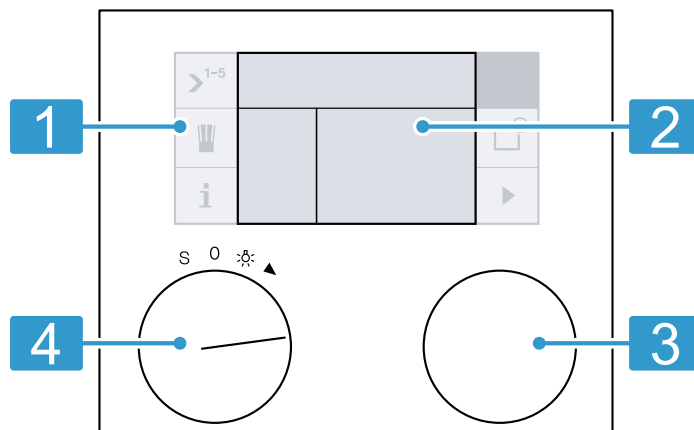
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

4 Lär känna

4.1 Kontroller

Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Notering: Allt efter apparattypen kan detaljer i figuren avvika, t.ex. beträffande färg och form.



1	Pekfält	Pekfälten direktinställer olika funktioner.
2	Display	Displayen visar aktuella inställningsvärden och valmöjligheter.
3	Vred	Vredet ställer in de olika funktionerna.
4	Funktionsvred	Funktionsvredet ställer in mikroeffekt, ugnsfunktion och andra funktioner.

Funktionsvredlägen

Funktionsvredet väljer funktioner och ugnsfunktioner.

Läge	Funktion
0	Nolläge
⚙️	Ugnsbelysning
2	1000 W mikro
3	600 W mikro
4	360 W mikro
5	180 W mikro
6	90 W mikro
7	✦ Varmluft
8	✦ Plan grill + varmluft
9	✦ Plangrill + varmluft
10	Grill
S	Grundinställningar

Symboler

Symbolerna slår på eller av funktioner och navigerar på menyn.

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Pausa eller avsluta
X	Avbryt
C	Radera
✓	Bekräfta eller spara inställningar
>	Pekare
i	Få upp tilläggsinformation

Symbol	Funktion
💬	Få upp fler tips
👤	Få upp programautomatiken Få upp individuella recept
📌	Spara
✏️	Ändra inställningar
🔒	Barnspärr
🕒	Få upp timermenyn
🕒	Få upp långtidstidern
> 1-5	Tillval
rec	Registrerameny
> A ^Å	Namn
✕	Radera bokstäver
0 _w	Mikro, låt maten vila
✂️	Demoläge
⏶	Uppvärmning med statusindikering
⏴	Snabbuppvärmning med statusindikering
⌚	Timer
⏸	Stoppur

Programautomatik

🍲	Vikt
📊	Slutresultat
* ⚙️	Tina
🍲	Tillagning och kombitillagning

Kombifunktion

🍲	Få upp ugnen
---	--------------

	Ta bort ugnen
	Lägg till ugnen
	Få upp mikron
	Ta bort mikro
	Lägga till mikro

Färger och visning

De olika färgerna guidar dig igenom resp. inställning.

Färger

orange	- Första inställningarna - Huvudfunktionerna
blå	Grundinställningar
vit	inställningsvärden

Visning

Visningen av symboler, värden och displayer beror på situationen.

Zooma	Just valda värden och symboler förstoras.
Begränsad display-visning	Displayvisningen blir begränsad efter ett tag och visar bara det viktigaste. Du kan slå av den förinställda funktionen i grundinställningarna. → Sid. 17

4.2 Ytterligare information

Tryck på **i**, så får du upp ytterligare information.

Du får upp information före start, t.ex. om inställd ugnsfunktion. På så vis kan du kontrollera om aktuell inställning är lämplig för maten.

När funktionen är igång får du upp information, t.ex. om utgången och återstående tid.

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

4.3 Ugnsutrymme

Ugnsfunktionerna gör det smidigare att använda enheten.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när du öppnar luckan. Förblir luckan öppen, så slår belysningen av igen efter ett tag. Ugnsbelysningen tänds när funktionen slår på.

Kylfläkt

Kylfläkten slår på och av, om det behövs. Varmluften evakueras via ventilationsöppningarna över luckan.

OBS

Övertäckta ventilationsöppningar överhettar enheten.

► Täck inte över ventilationsöppningarna.

Kylfläkten har en viss eftergångstid, så att ugnen svalnar snabbare efter användning. Enheten förblir kall vid mikring, men kylfläkten slår på ändå. Kylfläkten kan fortsätta att gå även om du mikrat klart.

Kondensvatten

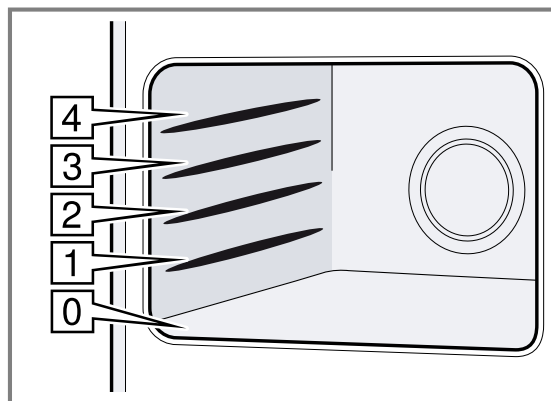
Det kan bildas kondens på luckan vid ugnstillagning. Kondensen är normal och påverkar inte enhetens funktion. Torka av kondensen efter tillagningen.

Falsar

Ugnen har 4 falsar.

Falsarna är numrerade nedifrån och upp. Sätt tillbehöret i styrningarna och skjut in ordentligt.

Ugnsbotten som är fals 0 är framförallt avsedd för mikring. Mikroeffekten är bäst på ugnsbotten. Använd bara mikrotåliga formar.



4.4 Strömsparläge

Har du inte ställt in någon funktion eller slagit på barnspärren så är enheten i strömsparläge. Kontrollernas ljusstyrka sänks i strömsparläge.

Strömsparläget har olika visningar. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda.

Displayljusstyrkan beror på den vertikala synvinkeln. Du kan ändra visning och ljusstyrka i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 17

4.5 Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning som skyddar dig. All uppvärmning slår av och du får upp en displayindikering om inga kontroller blir påverkade på 12 timmar.

Undantaget är om det finns en inprogrammerad långtidstimer.

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

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten. Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör	Användning
Galler	 - Form - Kakformar - Grillbitar - Djupfryst mat Tips!: Du kan dra ut gallret $\frac{2}{3}$ utan att det tippar. På så vis kan du ta ur maten smidigare.
Glasform	 - stora stekar - mjuka kakor - Gratänger, puddingar - Gratänger - Stänkskydd vid grillning direkt på gallret - Sätt in glasformen på fals 1 vid grillning Tips!: Du kan använda glasformen för avställning vid mikring.
Glasstav	 - Hetta upp vätskor i smala behållare - Förhindra stormkokning - Sätt alltid i en glasstav eller sked i behållaren vid upphettning av vätskor

6 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

6.1 Första användningen

Vid elanslutning och längre strömavbrott får du upp inställningarna för första användningen av enheten.

Notering: Du kan ändra → *Sid. 17* inställningarna när som helst i grundinställningarna.

Ställa in språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

1. Ställ in det displayspråk du vill ha med vredet.
2. Tryck på ✓ för att bekräfta.

Notering: Systemet startar om när du ställer om språket. Det tar några sekunder.

Ställa in tidformatet

Displayen har 2 möjliga format, 24 h och AM/PM. 24 h-tidformat är förvalt.

1. Ställ in det tidformat du vill ha med vredet.
2. Tryck på ✓ för att bekräfta.

Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

1. Ställ in det klockslag du vill ha med vredet.
2. Tryck på ✓ för att bekräfta.

Ställa in datumformat

Displayen har 3 möjliga datumformat, D.M.Å, D/M/Å und M/D/Å. Datumformatet D.M.Y. är förvalt.

1. Ställ in det datumformat du vill ha med vredet.
2. Tryck på ✓ för att bekräfta.

Ställa in datum

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

1. Ställ in den dag du vill ha med vredet.
2. Slå om till månadsinställningen med >
3. Ställ in månaden med vredet.
4. Slå om till årsinställningen med >
5. Ställ in året med vredet.
6. Tryck på ✓ för att bekräfta.

Ställa in temperaturformatet

Displayen har 2 möjliga enheter, °C och °F. Enheten °C är förvalt.

1. Ställ in den enhet du vill ha med vredet.
2. Tryck på ✓ för att bekräfta.

Avsluta första användningen

Du får upp "Första användningen är klar" på displayen.

- ▶ Tryck på ✓ för att bekräfta.
- ✓ Enheten slår om till strömsparläge och strömsparlägets indikering kommer upp. Enheten är klar att användas.

6.2 Rengöra enheten före första användningen

Rengör ugnsutrymme och tillbehör innan du lagar mat med enheten för första gången.

1. Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester, tillbehör eller andra föremål i ugnsutrymmet.
2. Rengör de glatta ugnsyterna med mjuk, fuktad trasa.
3. Stäng luckan.
4. Vädra rummet medan enheten värmer upp.
5. Värm upp enheten en timme på 200°C med grill och varmluft .
→ "Ställa in ugnsfunktion och temperatur", Sid. 10
6. Låt enheten svalna.
7. Rengör de glatta ugnsyterna med varmt vatten, diskmedel och disktrasa när ugnen svalnat.

6.3 Rengöra tillbehören

- Rengör tillbehöret ordentligt med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

1. Gå ur strömsparläget genom att öppna eller stänga luckan, vrid funktionsvredet eller trycka på någon av kontrollerna.
2. Ställ in den funktion du vill ha.

Noteringar

- Har du valt "Standby-indikering" = "Av" i grundinställningarna, vrid funktionsvredet för att gå ur strömsparläget.
- Strömsparlägets indikering kommer upp om du inte ställt in något på ett tag efter aktiveringen.

- Ugnsbelysningens slocknar strax efter lucköppning.

7.2 Pausa funktionen

1. Tryck på **II** för att pausa funktionen.
2. Tryck på **▶** för att fortsätta funktionen.

7.3 Slå av funktionen

- Vrid funktionsvredet till **0** för att avbryta funktionen och radera inställningarna.

Notering: Fläkten kan fortsätta att gå vid öppnad lucka. Det är helt normalt.

8 Mikro

Mikron tillagar, värmer på, bakar av och tinar mat snabbare. Mikron går att använda separat eller i kombination med en ugnsfunktion.

8.1 Formar och tillbehör som går att mikra

Använd lämpliga formar och tillbehör så att maten blir jämnvarm och enheten inte blir skadad.

Notering: Följ tillverkarens anvisningar innan du mikrar formen. Testa formen om du är osäker.

Mikrotålig

Formar och tillbehör	Orsak
Formar av eldfast material som går att mikra: ▪ glas ▪ glaskeramik ▪ porslin ▪ temperaturtålig plast ▪ helglaserad keramik utan sprickor	De här materialen släpper igenom mikrovågor. Mikron skadar inte värmetåliga formar.
Metallbestick	Notering: Du kan använda metallbestick, t.ex. en sked i glaset för att undvika stormkokning.

OBS

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglasat.

- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Går inte att mikra

Formar och tillbehör	Orsak
Metallformar	Metall släpper inte igenom mikrovågor. Maten blir knappt uppvärmd.

Formar och tillbehör	Orsak
Formar med guld- eller silverdekor	Mikron kan skada guld- och silverdekor. Tips!: Använd bara om tillverkaren garanterar att formarna går att mikra.

8.2 Mikroeffekter

Här hittar du en översikt över mikroeffekterna och användningsrekommendationer.

Mikroeffekt i W	Användning
90	Tinar känslig mat.
180	Tinar mat och fortsätter tillagningen.
360	Tillagar kött och fisk eller värmer på känslig mat.
600	Värmer upp och tillagar mat.
1000	Värmer upp vätskor.

Noteringar

- Du kan bara ställa in mikroeffekterna en viss tid:
 - 1000 W i 30 minuter
 - 90 W, 180 W, 360 W och 600 W i 90 minuter
- Maxinställningen är avsedd för att värma upp vätskor. Enheten sänker max. mikroeffekt efter en viss tid för att skydda enheten. Full effekt är tillgänglig igen efter avsvälning.

8.3 Ställa in mikron

1. Ställ in den mikroeffekt du vill ha med funktionsvredet.

2. Ställ in tillagningstid med vredet.
3. Tryck på ► för att slå på.
- ✓ Funktionen går igång. Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på ✓, öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0. Funktionen slår av.

Notering: Om du öppnar luckan vid tillagning, så pauser du mikringen. Stäng luckan och tryck på ► för att fortsätta mikringen.

Tips!

- Du kan närsomhelst ändra tillagningstiden med vredet.
- Du kan närsomhelst ändra effekten med funktionsvredet. Tryck på ► för att slå på.
- Du kan få upp tillagningstiden som precis gått ut genom att trycka på i. Tryck på ✓, så återgår du till standardvisningen.

9 Ugn

Enheten har ett ugnsläge.

9.1 Ugnslägen

Du kan ställa in olika ugnsfunktioner i ugnsläget.

Symbol	Ugnsfunktion	Temperatur i °C	Användning
✱	Varmluft	40	■ Jäser deg. ■ Tinar gräddtårter.
✱	Varmluft	100-250	Gräddar kakor, småkakor och pizza i glasform.
✱	Grill + varmluft	100-250	Ugnssteker köttbitar.
✱	Grill + varmluft	100-250	■ Gratänger, puddingar ■ gratinerad fågel ■ hel fågel

9.2 Ställa in ugnsfunktion och temperatur

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet, t.e.x. varmluft.
- ✓ Du får upp ✱ och temperaturförslaget 180°C på displayen.
2. Ställ in temperaturen med vredet.
3. Ställ in tillagningstiden och flytta fram färdigtiden, om det behövs:
 - ▶ Tryck på >¹⁻⁵ för att få upp tillvalsmenyn.
 - ▶ Välj och ställ in funktion "Tillagningstid" ⏱ med >.
 - ▶ Välj och ställ in funktion "Tillagningstidens slut" ⏱ med >.
4. Tryck på ► för att slå på.
- ✓ Du får upp uppvärmningssymbolen ⌞ på displayen vid temperaturer över 100°C.
- ✓ Staplarna visar hela tiden uppvärmningsstatus. Enheten ger signal och ⌞ slocknar när inställd temperatur är uppnådd.

Notering: Du kan slå på och av uppvärmningssignalen i grundinställningarna. Enheten ger uppvärmningssignal när temperaturen du vill ha är uppnådd.

Tips!

- Du kan ändra temperaturen närsomhelst med vredet.
- Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktion med funktionsvredet. Tryck på ► för att slå på.

Pausa funktionen

1. Tryck på II för att pausa funktionen.
2. Tryck på ► för att fortsätta funktionen.

Slå av funktionen

- ▶ Vrid funktionsvredet till 0 för att avbryta funktionen och radera inställningarna.

Notering: Fläkten kan fortsätta att gå vid öppnad lucka. Det är helt normalt.

Visa aktuell temperatur

1. Tryck på i för att visa aktuell ugnstemperatur.
- ✓ Du får upp temperaturer över 100°C på displayen i några sekunder.
2. Tryck på ✓ för att återgå till standardvisningen.

Notering: Det är normalt med mindre temperaturvariationer vid fortsatt användning efter uppvärmning, lite beroende på ugnsfunktion.

9.3 Snabbuppvärmning

Enheten uppnår den temperatur du vill ha betydligt snabbare med "Snabbuppvärmning"-funktionen. Ställ inte in maträtten i ugnsutrymmet förrän "Snabbuppvärmning" är avslutad. Då får du ett jämnt slutresultat. Du måste slå på → Sid. 17 "Snabbuppvärmning" i grundinställningarna. Du får upp ⌞ på displayen när "Snabbuppvärmning" är på.

10 Grill

Du kan ge maten färg eller gratinera den med grillen. Grillen går att använda separat eller i kombination med mikron.

10.1 Grillägen

Enheten har flera grillägen.

Grilläge	Användning
1 (lågt)	- Suffléer - höga gratänger
2 (medel)	- Låga gratänger - Fisk
3 (hög)	- Biffar - Grillkorv - Varma smörgåsar

10.2 Ställa in grillen

- Ställ in plangrillen med funktionsvredet.
 - ✓ Du får upp  och grilläge 3 på displayen.
- Ställ in grilläget med vredet.

- Ställ in tillagningstiden och flytta fram färdigtiden, om det behövs:
 - Tryck på  för att få upp tillvalsmenyn.
 - Välj och ställ in funktion "Tillagningstid"  med .
 - Välj och ställ in funktion "Tillagningstidens slut"  med .
- Tryck på  för att slå på.

Tips!

- Du kan närsomhelst ändra grilläget med vredet.
- Du kan närsomhelst ändra ugnsfunktionen med funktionsvredet. Tryck på  för att slå på.

Pausa funktionen

- Tryck på  för att pausa funktionen.
- Tryck på  för att fortsätta funktionen.

Slå av funktionen

- Vrid funktionsvredet till 0 för att avbryta funktionen och radera inställningarna.

Notering: Fläkten kan fortsätta att gå vid öppnad lucka. Det är helt normalt.

11 Mikrokombi

Du kan använda en ugnsfunktion eller grill i kombination med mikron för att korta tillagningstiden och ge maten färg.

Noteringar

- Du kan slå på alla mikroeffekter förutom 1000 W.
- Det går även att kombinera mikrokombi mikrotillval.

11.1 Ställa in mikrokombi

Notering: Du kan börja kombifunktionen med en ugnsfunktion eller mikroeffekt.

- Ställ in den ugnsfunktion eller mikroeffekt du vill ha med funktionsvredet.
- Ställ in ugnstemperatur eller grilläge med vredet.
 - ✓ Du får upp  för mikron eller  för ugnen på högra kontrollen beroende på ugnsfunktionen. Nu kan du lägga till andra ugnsfunktioner.
- Lägg till mikroeffekt med .
- Ställ in den mikroeffekt du vill ha med funktionsvredet.
- Ställ in tillagningstid med vredet.
- Tryck på  för att slå på.
 - ✓ Funktionen går igång. Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
 - ✓ Enheten ger signal när tiden går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på , öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0. Funktionen slår av.

Ändra inställningar

Du kan ändra ugnsfunktion, -temperatur, grilläge eller mikroeffekt och tillagningstid.

- Tryck på  för att ändra inställningar när funktionen är på och för att stoppa den.
- Lyft fram ugnsfunktionen med  eller .
- Ändra ugnsfunktion eller mikroeffekt med funktionsvredet.
- Ändra ugnstemperatur, grilläge eller mikroeffektens tillagningstid med vredet.
- Tryck på  för att slå på.

Radera inställningar

- Tryck på  för att radera inställningar när funktionen är på och för att stoppa den.
- Lyft fram ugnsfunktionen med  eller .
- Radera ugnsfunktionen med  eller .
- Tryck på  för att slå på.

Pausa funktionen

- Tryck på  för att pausa funktionen.
- Tryck på  för att fortsätta funktionen.

Slå av funktionen

- Vrid funktionsvredet till 0 för att avbryta funktionen och radera inställningarna.

Notering: Fläkten kan fortsätta att gå vid öppnad lucka. Det är helt normalt.

12 Tillval

Tillval gör att du kan ställa in upp till 5 olika ugnsfunktioner och tillagningstider i följd.

12.1 Ställa in tillval

1. Ställ in den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
2. Tryck på $\triangleright^{1-5}$.
✓ Du får upp tillvalsmenyn.
3. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.
4. Välj andra momentet med $\triangleright$.
5. **Notering:** Det går att ställa in temperaturutjämning mellan 2 mikroeffekter så att temperaturen fördelas jämnt i livsmedlet. Tryck på 0_w för att ställa in temperaturutjämningen och ställ in tillagningstiden med vredet.
Ställ in den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
6. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.
7. Välj tredje momentet med $\triangleright$.
8. Ställ in den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
9. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.
10. Välj med $\triangleright$ "Tillagningstid" $\odot$.
11. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
12. Tryck på ✓ för att bekräfta.
✓ Du får upp huvudmenyn för tillvalsfunktionen. Du får upp momentinställningarna på displaylisten.
13. Tryck på $\triangleright$ för att slå på.
✓ Funktionen går igång. Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
✓ Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Enheten ger signal. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på ✓, öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0. Funktionen slår av.

Noteringar

- Du kan komplettera tillval med kombifunktionen.
- Du kan bara välja mikroeffekt 1000 W en gång.
- Ugnsfunktionerna går inte att kombinera med mikroeffekt 1000 W.
- Du kan välja vilken ordning du vill på inställningarna. Du kan börja med tillagningstid, mikroeffekt eller en ugnsfunktion.
- Om du öppnar luckan vid tillagning, kan fläkten fortsätta att gå.

Ändra tillval

1. Tryck på II.
- ✓ Funktionen stoppar.
2. Tryck på $\triangleright^{1-5}$ och ändra inställningarna.
3. Gå ur menyn med ✓.
4. Tryck på $\triangleright$ för att slå på.

Radera inställningar

- ▶ Tryck på X.

Pausa funktionen

1. Tryck på II för att pausa funktionen.
2. Tryck på $\triangleright$ för att fortsätta funktionen.

Slå av funktionen

- ▶ Vrid funktionsvredet till 0 för att avbryta funktionen och radera inställningarna.

Notering: Fläkten kan fortsätta att gå vid öppnad lucka. Det är helt normalt.

12.2 Färdigtid

Du kan flytta färdigtiden i ugnsläge. Den funktionen finns inte på mikron.

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

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

Flytta färdigtiden

Krav: Ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid är inställda.

1. Välj med $\triangleright$ "Tillagningstidens slut" $\odot$.
2. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
3. Tryck på ✓ för att bekräfta.
✓ Du får upp en displayanvisning att färdigtiden är inställd.
4. Tryck på ✓ för att bekräfta.
5. Tryck på $\triangleright$ för att slå på.
✓ Enheten slår om till standbyläge. Du får upp ugnsfunktion, temperatur, tillagningstid och återstående tid till start på displayen.
✓ Enheten slår på vid beräknad tidpunkt och slår automatiskt av när tillagningstiden går ut.
✓ Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Enheten ger signal. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på ✓, öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0. Funktionen slår av.

Ändra tillagningstid

1. Tryck på II.
2. Välj med $\triangleright$ "Tillagningstid" $\odot$.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på ✓ för att bekräfta.
5. Tryck på $\triangleright$ för att slå på.

Ändra färdigtid

1. Tryck på II.
2. Välj med $\triangleright$ "Tillagningstidens slut" $\odot$.
3. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
4. Tryck på ✓ för att bekräfta.
5. Tryck på $\triangleright$ för att slå på.

Radera inställningar

- ▶ Tryck på X.

Avbryt hela förloppet

- ▶ Vrid funktionsvredet till 0.

13 Programautomatik

Programautomatiken hjälper dig att tillaga olika maträtter och väljer automatiskt optimala inställningar.

13.1 Anvisningar till "Programautomatik"

Följ anvisningarna, så får du optimalt slutresultat.

- Använd bara bra livsmedel.
- Ta ut livsmedlet ur förpackningen och väg det. Runda av vikten upp- eller nedåt om du inte kan ange den exakt på enheten.
- Använd bara mikrotåliga former, t.ex. glas- eller keramikformer.
- Ställ in maten i kall ugn.
- Det går inte att ställa in vikter utom viktintervallet.
- Enheten ger signal efter en viss tid på många maträtter. Då är det dags att vända maten eller röra om.

Tina

- Platta till och portionsfrys maten, frysförvara i -18°C.
- Lägg det djupfrysta livsmedlet i en låg form, t.ex. på en glas- eller porslinsallrik.
- Livsmedlet kan ev. inte vara färdigtinat vid programslutet. Men livsmedlet går ändå bra att förbereda.
- Låt den tinade maten temperaturutjämna i ytterligare 15 till 90minuter efter upptining.
- Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Håll av vätskan som bildas när du vänder. Återanvänd inte vätskan och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- Bröd och småfranska blir snabbt hårda. Tina inte mer än vad som går åt.
- Lägg djupfrysta småfranskor i ugnen. Bara avsett för förgräddade småfranskor.
- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinat köttfärs.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen.

Grönsaker

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

Potatis

- Bakpotatis: ta lika stora potatisar. Tvätta, torka och plocka skalerna.

Ris

- Använd inte råris eller ris i kokpåse.
- 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 svålen ned i formen. Lammfiolen ska täcka två tredjedelar av formens botten. Tillsätt 0,5-1 dl vätska.

Fågel

- Använd bara kylskåpskalla kycklingdelar.
- Plocka skinnet på några ställen med gaffel.
- Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt i formen.
- Lägg kycklingdelarna med skinnsidan upp i formen.

Pizza, fryst

- Använd förgräddad, fryst pizza med tunn botten.

13.2 Vilotid

Vissa maträtter kräver ytterligare vilotid i ugnen vid programslut.

Maträtt	Vilotid
Grönsaker	ca 5 minuter
Potatis	ca 5 minuter Håll först av resten av vattenet.
Ris	ca 5-10 minuter
Steka	ca 10 minuter

13.3 Ställa in program

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
Funktionsvredet får inte vara i läge ⌘ eller S.
2. Tryck på ⏏ för att få upp programautomatiken.
3. Tryck på ✓ för att bekräfta.
 ✓ Du får upp första programmet på displayen.
4. Välj det program du vill ha med vredet.
5. Välj funktion ⏏ med ↵ .
6. Ställ in vikten med vredet.
7. Tryck på ✓ för att bekräfta.
8. Tryck på ▶ för att slå på.
 ✓ Funktionen går igång. Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
 ✓ Enheten ger signal när tiden går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på ✓ , öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0. Funktionen slår av.

Visa tips

1. Tryck på ⏏ för att få upp tips om former, tillbehör och falsar.
2. Tryck på ✓ för att gå ur anvisningen.

Visa anvisningar

Du får upp i° vid viktiga informationer och anvisningar.

1. Tryck på i för att visa tillagningsanvisningar.
2. Tryck på ✓ för att gå ur anvisningen.

Noteringar

- Många maträtter ger displayanvisningar om att du ska vända eller röra om under tillagningen. Följ anvisningarna.
Om du inte vänder eller rör om maten, så fortsätter programmet ända till slutet.
- Funktionen pausar om du öppnar luckan. Fortsätt funktionen med ▶ när du stängt luckan.

Pausa funktionen

1. Tryck på II för att pausa funktionen.
2. Tryck på ▶ för att fortsätta funktionen.

Slå av funktionen

- ▶ Vrid funktionsvredet till 0 för att avbryta funktionen och radera inställningarna.

Notering: Fläkten kan fortsätta att gå vid öppnad lucka. Det är helt normalt.

13.4 Anpassa program

Du kan anpassa programmet om slutresultatet inte motsvarar dina förväntningar.

1. Välj individuella inställningar med .
2. Välj med  "Tillagningsresultat" .
3. Ställ in slutresultat med vredet.
 - Vrid åt vänster för att minska slutresultatet.
 - Vrid åt höger för att öka slutresultatet.
4. Bekräfta med .
- ✓ Displayen slår om till program och tillagningstiden ändras.

5. Tryck på  för att bekräfta.
6. Tryck på  för att slå på.
- ✓ Funktionen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.

Notering: Ändringen gäller bara aktuell programkörning.

13.5 Programtabell

Du får smidigare matlagning med programmen. Välj program och ange matens vikt. Programmet hämtar optimal inställning.

Tina

Maträtt	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form eller tillbehör, fals
Brödlimpa ¹	Vetebröd, flerkornsbröd, fullkornsbröd	0,20 – 1,50	Plan, öppen form Ugnsbotten
Småfranska	Vetebröd, färdiggräddat	0,05 – 0,60	Galler Fals 1
Köttfärs ¹	Nöt-, lamm-, fläskfärs	0,20 – 1,00	Plan, öppen form Ugnsbotten
Hel fågel ¹	Kyckling, anka	0,70 – 2,00	Plan, öppen form Ugnsbotten

Tillagning

Maträtt	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form eller tillbehör, fals
Färsk grönsaker ²	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,20 – 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Frysta grönsaker ²	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,15 – 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Bakpotatis	Fast, halvfast eller mjölig potatis, ca 6 cm tjock	0,20 – 2,00	Öppen form Ugnsbotten
Ris ²	Ris, långkornigt ris	0,10 – 0,50	Hög, täckt form Ugnsbotten
Färs fiskfilé	Filé av gädda, torsk, lax, rödfisk, gråsej, gös	0,20 – 1,00	Täckt form Ugnsbotten

Kombitillagning

Maträtt	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form eller tillbehör, fals
Frys pizza	Pizza med tunn botten, förgräddad	0,15 – 0,55	Galler Fals 3
Frys lasagne	Lasagne	0,40 – 1,05	Öppen form Ugnsbotten
Färs kyckling ¹	Hel kyckling	0,80 – 1,80	Täckt form Ugnsbotten
Färsk kycklingdelar	Kycklinglår, kycklinghalvor	0,40 – 1,60	Täckt form Ugnsbotten
Köttfärslimpa	Köttfärslimpa, ca 8 cm hög	0,80 – 1,50	Öppen form Ugnsbotten
Lammbog ¹	Lammfiol eller -bog, benfri	0,80 – 2,00	Öppen form Ugnsbotten

¹ Följ signalen som anger när du ska vända.

² Följ signalen som anger när du ska röra om.

14 Individuella recept

Det går att spara, registrera och programmera upp till 50 individuella recept. Det går att namnge recepten så att du kommer åt dem snabbt och smidigt.

14.1 Registrera recept

Det går att ställa in och registrera upp till 5 moment i följd.

1. Ställ in den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
✓ Du får upp **■** på displayen.
2. Tryck på **■** och välj "Individuella recept" med vredet.
3. Tryck på **✓** för att bekräfta.
4. Välj ledig minnesplats med vredet.
5. Tryck på **°C**.
6. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.
7. Tryck på **▶** för att slå på.
✓ Enheten registrerar första momentet och tillagningstiden räknar ned på displayen. Du kan registrera nästa moment när tillagningstiden går ut. Du kan slå av momentet tidigare genom att trycka på **■**.
8. Det går ev. att välja något av tillvalen:
 - ▶ Tryck på **↵** för att spara receptet och namnge det med ABC.
→ "Namnge", Sid. 15
 - ▶ Tryck på **X** för att avbryta receptet utan att spara.
 - ▶ Gör följande moment för att fortsätta registreringen.
9. Tryck på **°C** för att fortsätta registreringen.
10. Ställ in den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
11. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.
12. Tryck på **▶** för att slå på.
✓ Vissa ugnsfunktioner registrerar tillagningstiden.
13. Avsluta momentet genom att trycka på **■**.
✓ Enheten sparar moment och tillagningstid.
14. Det går ev. att välja något av tillvalen:
 - ▶ Tryck på **↵** för att spara receptet och namnge det med ABC.
→ "Namnge", Sid. 15
 - ▶ Tryck på **X** för att avbryta receptet utan att spara.
 - ▶ Gör om föregående moment för att fortsätta registreringen.

Noteringar

- Registreringen av momentet slutar om du öppnar ugnsluckan.
- Du kan använda enhetens kombifunktion.
→ "Mikrokombi", Sid. 11

14.2 Programmera recept

Det går att programmera och spara upp till 5 tillagningsmoment.

1. Ställ in den mikroeffekt eller ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
✓ Du får upp **■** på displayen.
2. Tryck på **■** och välj "Individuella recept" med vredet.
3. Tryck på **✓** för att bekräfta.
4. Välj ledig minnesplats med vredet.

5. Tryck på **↵**.
6. Namnge med "ABC". → Sid. 15
7. Tryck på **↵**.
8. Välj första momentet med **>**.
✓ Du får upp inställd ugnsfunktion på enheten. Du kan ändra ugnsfunktion med funktionsvredet. Det går att använda kombifunktion. → Sid. 11
9. Ställ in tillagningstid, temperatur eller grilläge med vredet.
10. Välj något av följande tillval:
 - ▶ Tryck på **>** för att välja nästa moment.
 - ▶ Avsluta inmatningen när tillagningen är klar.
11. Välj något av följande tillval:
 - ▶ Tryck på **✓** för att spara.
 - ▶ Tryck på **X** för att avbryta receptet utan att spara.

14.3 Namnge

1. Namnge receptet med "ABC".
2. Välj bokstäver med vredet.
Varje nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
Det går att använda latinska tecken, vissa specialtecken och siffror.
3. Tryck till på **>A[^]** för att flytta markören åt höger.
4. Håll in **>A[^]** för omljud och specialtecken.
5. Tryck två gånger på **>A[^]** för radbrytning.
6. Tryck till på **>Ä** för att flytta markören åt höger.
7. Håll in **>Ä** för normaltecken.
8. Tryck två gånger på **>Ä** för radbrytning.
9. Tryck på **☒** för att radera en bokstav.
10. Välj något av följande tillval:
 - ▶ Tryck på **✓** för att spara.
 - ▶ Tryck på **X** för att avbryta receptet utan att spara.

14.4 Slå på recept

1. Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.
✓ Du får upp **■** på displayen.
2. Tryck på **■** och välj "Individuella recept" med vredet.
3. Tryck på **✓** för att bekräfta.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Tryck på **▶** för att slå på.
✓ Funktionen går igång och tillagningstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Du får upp momentinställningarna på displaylisten.

Notering: Du kan ändra ugnsfunktionens temperatur, grilläge och ändra mikroeffektens tillagningstid med vredet när receptet är igång. Det ändrar inte det sparade receptet.

14.5 Ändra recept

Det går att ändra inställningarna i registrerade och programmerade recept.

1. Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.
✓ Du får upp **■** på displayen.
2. Tryck på **■** och välj "Individuella recept" med vredet.
3. Tryck på **✓** för att bekräfta.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Tryck på **↵**.

6. Välj det moment du vill ha med ➤.
- ✓ Du får upp inställningarna på displayen. Du kan ändra inställningarna med vredet eller funktionsvredet.
7. Välj något av följande tillval:
 - ▶ Tryck på ✓ för att spara.
 - ▶ Tryck på ✕ för att avbryta receptet utan att spara.

14.6 Radera recept

1. Välj ugnsfunktion med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp  på displayen.
2. Tryck på  och välj "Individuella recept" med vredet.
3. Tryck på ✓ för att bekräfta.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Radera recept med C.
6. Tryck på ✓ för att bekräfta.

15 Timerfunktionerna

Enheten har olika timerfunktioner som du kan styra funktionen med.

15.1 Få upp timermenyn

Krav

- Enheten är på.
- Funktionsvredet är i läge 0 eller .
- ▶ Tryck på .
- ✓ Du får upp timermenyn.

Noteringar

- Vrid du funktionsvredet till ugnsfunktion eller grundinställningar S när timer eller stoppur är igång, så får du upp en displayanvisning. Tryck på ✓ för att bekräfta anvisningen och avbryta timer och stoppur. Enheten är klar att använda.
- Vrid funktionsvredet till 0 eller  för att fortsätta timer eller stoppur.
- Det går att använda timer och stoppur samtidigt.
- Står funktionsvredet på 0, så får du bara upp timern på displayen.
- Står funktionsvredet på , så får du upp timer och stoppur på displayen.

15.2 Timer

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

Ställa timern

1. Få upp timermenyn.
- ✓ Du får upp "Korttidstimer"  på displayen.
2. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
3. Tryck på ▶ för att slå på.
- ✓ Enheten stänger timermenyn och tiden går igång.
- ✓ Du får upp  och tidnedräkningen på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på ✓.

Tips!: Tryck på ✕ för att gå ur timermenyn. Inställningarna försvinner.

Pausa timern

1. Tryck på .
2. Välj "Korttidstimer"  med ➤ och tryck på .
3. Tryck på ▶ för att få igång timern igen.

Slå av timern tidigare

1. Tryck på .
2. Välj "Korttidstimer"  med ➤ och tryck på C.

15.3 Stoppur

Stoppuret fungerar bara när inga andra funktioner är inställda. Stoppuret räknar upp från 0 sekunder till 90 minuter.

Det går att ta mellantider på stoppuret med pausfunktionen.

Slå på stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj "Stoppur"  med ➤.
3. Tryck på ▶ för att slå på.
- ✓ Enheten stänger timermenyn och tiden går igång.
- ✓ Du får upp  och tidnedräkningen på displayen.

Pausa stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj "Stoppur"  med ➤.
3. Tryck på .
- ✓ Tiden stoppar och symbolen slår om till start ▶.
4. Tryck på ▶ för att slå på stoppuret.
- ✓ Tiden går igång igen. Indikeringen pulserar och enheten ger signal när funktionen uppnår 90 minuter. Du kan slå av signalen genom att trycka på ✓.
- ✓  slocknar på displayen och enheten slår av förloppet.

Slå av stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj "Stoppur"  med ➤.
3. Tryck på C.

15.4 Långtidstimer

Funktionen håller enheten på en temperatur om 85°C med ugnsfunktionen varmluft.

Det går att varmhålla mat upp till 74 timmar utan att slå på eller av enheten.

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

Noteringar

- Du måste slå på långtidstimern i Grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 17
- Det går inte att välja långtidstimern om timer eller stoppur är på.

Ställa in långtidstimern

1. Vrid funktionsvredet till .
2. Tryck på .
- ✓ Du får upp förslagsvärdet "24h" på "85°C" på displayen.

3. Tryck på .
 4. Ställ in den tillagningstid  du vill ha med vredet.
 5. Tryck på  för att bekräfta.
 6. Tryck på  för att slå på.
- ✓ Enheten går igång och du får upp  och temperaturen på displayen.
 - ✓ Ugns- och displaybelysningarna är av.
 - ✓ Kontrollerna spärras och knappljuden slås av.
 - ✓ Uppvärmningen slår av när tiden går ut. Vrid funktionsvredet till 0.

Slå av långtidstimern

- Vrid funktionsvredet till 0 för att slå av förloppet.

16 Barnspärr

Säkra enheten så att barn inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

16.1 Slå på barnspärren

Krav

- Barnspärren är satt på "Tillgänglig" i grundinställningarna.
- Funktionsvredet är i läge 0.

- Håll in  i ca 6 sekunder.
- ✓ Strömsparlägets indikering och  kommer upp på displayen.

Notering: Går strömmen när barnspärren är på så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

16.2 Slå av barnspärren

Krav: Funktionsvredet är i läge 0.

- Håll in  ca 6 sekunder.

17 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

17.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.

Symbol	Grundinställning	Inställningar	Beskrivning
	Ljusstyrka	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Ställ in displayljusstyrkan.
	Strömsparlägets indikering	■ På¹ – Klocka – Klocka + GAGGENAU-logga – Datum – Datum + GAGGENAU-logga – Klocka + Datum – Klocka + datum + GAGGENAU-logga ■ Av	Ställ in visningen av strömsparlägets indikering. Av: inställningen sänker enhetens förbrukning i strömsparläge. På: du kan ställa in fler visningar. Bekräfta "På" med  och ställ in den visning du vill ha med vredet.
	Displayvisning	■ Reducerad¹ ■ Standard	Reducerad: displayvisningen visar bara det viktigaste efter ett tag.
	Pekfältsfärg	■ Grå¹ ■ Vit	Ställer in symbolfärgen på pekfälten.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Symbol	Grundinställning	Inställningar	Beskrivning
	Pekfältsljud	- Ljud 1¹ - Ljud 2 - Av	Ställer in ljudsignalen för pekfältsberöring.
	Pekfält-ljudsignalvolym	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Ställ in pekfältets ljudsignalvolym.
	Signalvolym	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Ställer in ljudsignalvolymen.
	Uppvärmningstid och -signal	- Uppvärmning med signal¹ - Snabbuppvärmning med signal - Uppvärmning utan signal - Snabbuppvärmning utan signal	Enheten ger uppvärmningssignal när enheten uppnått den temperatur du vill. Tips!: Du uppnår den temperatur du vill ha betydligt snabbare med snabbuppvärmning.
	Tidformat	- AM/PM 24 h¹	Ställer in tidvisningen på 12- eller 24-timmarsformat.
	Tid	Rätt tid	Ställer klockan
	Tidsomställning	- Manuell¹ - Automatisk	Automatisk: klockan ställer automatiskt om från sommar- till vintertid. Ställer in sommar- och vintertid vid tidsomställningen.
	Datumformat	- D.M.Å¹ - D/M/Å - M/D/Å	Ställer in datumformatet.
	Datum	Aktuellt datum	Ställer in aktuellt datum. Tryck på ➤ för att slå om mellan år, månad och dag.
	Temperaturformat	°C¹ °F	Ställ in temperaturformatet.
	Språk	Se valet på enheten	Ställer in textvisningens språk. Notering: Byter du språk så startar systemet om. Det tar några sekunder. Sedan stängs grundinställningarna.
	Fabriksinställningar	Återställ enheten till fabriksinställningarna	Noteringar - Återställning till fabriksinställningarna raderar även individuella recept. - Efter återställning till fabriksinställningarna kommer menyn "Första inställningarna" upp på displayen. Bekräfta med ✓ för att återställa enheten till fabriksinställningarna. Tryck på ✕ för att avbryta.
	Demoläge	- På - Av¹	Demoläget är bara avsett för demonstrationer. Enheten värmer inte upp i demoläge, men alla andra funktioner är tillgängliga. Aktivera "Av" för normalanvändning. Inställningen går bara att göra de första 3 minuterna efter enhetsanslutning.
	Långtidstimer	- Saknas¹ - Finns	På: långtidstimeren är på. → "Långtidstimer", Sid. 16

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Symbol	Grundinställning	Inställningar	Beskrivning
🔒	Barnspärr	▪ Saknas¹ ▪ Finns	Finns: barnspärr finns. → "Barnspärr", Sid. 17

17.2 Ändra grundinställningar

1. Vrid funktionsvredet till S.
2. Välj den grundinställning du vill ha med vredet.
3. Tryck på _.

4. Ställ in grundinställningen med vredet.
5. Spara med ✓ eller avbryt med X.
- ✓ Du går ur aktuell grundinställning.
6. Vrid funktionsvredet till 0 för att gå ur grundinställningarna.

18 Rengöringsfunktion

18.1 Ställa in rengöringsfunktionen

1. Droppa några droppar diskmedel i en kopp med vatten.
2. Sätt en sked i koppen, så stormkokar det inte.
3. Ställ koppen mitt i ugnsutrymmet.
4. Ställ in mikroeffekt 600 W.

5. Ställ in tillagningstid 5 minuter.
6. Slå på funktionen.
7. Lämna luckan stängd i ytterligare 3 minuter när tiden går ut.
8. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
9. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

19 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

19.1 Rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Risk för stötar om fukt tränger in.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- Använd inte specialmedel för varmrengöring.
- Använd bara fönsterputs, glasskrapa eller rengöringsmedel för rostfritt på resp. del om rengöringsanvisningen rekommenderar det.

Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.

- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

De olika rengöringsanvisningarna anger vilka rengöringsmedel du ska använda till de olika ytorna och delarna.

19.2 Rengöra enheten

Rengör enheten enligt anvisningarna så att de olika delarna och ytorna inte blir skadade pga. felaktig rengöring eller olämpliga rengöringsmedel.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Repat luckglas kan spricka.

- Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 19
2. Följ rengöringsanvisningarna till enhetskomponenterna och ytorna.
3. Om inget annat anges:
 - Rengör enhetens komponenter med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.
 - Torka torrt med mjuk trasa.

19.3 Rengöra enhetens front

OBS

Felaktig rengöring kan skada enhetens front.

- Använd inte fönsterputs, metall- eller glasskrapa vid rengöring.
- Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt på rostfria fronter för att undvika korrosion.
- Använd specialmedel för rostfria varma ytor.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 19
2. Rengör enhetens front med varmt vatten och diskmedel med disktrasa.

Notering: Det kan uppstå mindre missfärgningar på fronten beroende på de olika materialen, t.ex. glas, plast eller metall.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

3. Lägg på medlet för rostfritt mycket tunt med mjuk trasa på rostfria enhetsfronter.
Rengöringsmedel för rostfritt hittar du hos service eller återförsäljare.
4. Torka torrt med mjuk trasa.

19.4 Rengöra aluminium

1. Rengör med mild fönsterputs.
2. Torka yterna jämnt utan tryck med tvättpäls eller luddfri mikrofiberduk.

19.5 Rengöra ugnsutrymmet

OBS

Felaktig rengöring kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Använd inte ugnsgöringspray, skurmedel eller andra aggressiva ugnsgöringsmedel.

Notering: Om det är jättesmutsigt, använd ugnsgöringsgel (beställningsnummer 00311859 hos service eller i onlineshoppen).

- Den får inte hamna på lucktätning eller ugnsbelysning!
- Låt den verka max. 12 timmar
- Applicera den inte på varma ytor
- Skölja ordentligt i vatten
- Följ tillverkarens anvisningar

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 19*
2. Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.
3. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsgöring avsedd för rostfritt.
Använd bara ugnsgöring i kall ugn.
Tips!: Värm upp en kopp vatten med några droppar citronsaft i 1 till 2 minuter på max. mikroeffekt för att få bort dålig lukt. Sätt alltid en sked i koppen, så stormkokar det inte.
4. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
5. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

19.6 Rengöra kontrollerna

OBS

Felaktig rengöring kan skada kontrollerna.

- ▶ Våttorka inte kontrollerna

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 19*
2. Rengör kontrollerna med mikrofiberduk eller mjuk, fuktad trasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

19.7 Rengöra luckglasen

OBS

Felaktig rengöring kan skada luckglasen.

- ▶ Använd inte glasskrapa.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 19*
2. Rengör luckglasen med fuktad disktrasa och fönsterputs.
Notering: Skuggorna på luckglasen som ser ut som vattenspår är reflexer från ugnsbelysningen.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

19.8 Rengöra lucktätningen

Ta inte bort lucktätningen.

OBS

Felaktig rengöring kan skada lucktätningen.

- ▶ Rengör inte med metall- eller glasskrapa.
- ▶ Använd inga skurande rengöringsmedel.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 19*
2. Rengör lucktätningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

19.9 Rengöra tillbehören

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 19*
2. Blöt upp fastbrända matrester med disktrasa fuktad med varmt vatten och diskmedel.
3. Rengör tillbehöret med varmt vatten, diskmedel och mjuk disktrasa eller -borste.
4. Rengör gallret med medel för rostfritt eller maskindis-ka.
Om det är jättesmutsigt, använd rostfri skurboll eller ugnsgöring.
5. Torka torrt med mjuk trasa.

19.10 Rengöra lampglaset

Ugnslampglaset sitter på vänstra ugnsväggen.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ugnslampglaset blir varmt.

- ▶ Ta bara på lampglaset med värmetåliga skyddshandskar.

1. Lossa lampglasskruven.
2. Rengör glaset med varmt vatten och diskmedel.
3. Skruva fast lampglaset.

19.11 Rengöra självrengörande ytor

Bakre ugnsväggen har en självrengörande, katalytisk beläggning. Stänk från bakning och ugnsstekning sugas upp av beläggningen när enheten är på.

OBS

Ugnsgöring på de självrengörande yterna skadar ytorna.

- ▶ Använd inte ugnsgöring på självrengörande ytor.
Om det hamnar ugnsgöring på yterna, torka genast bort med vatten och disksvamp. Gnugga inte och använd inte skurmedel.

Krav: Ugnen har svalnat.

- ▶ Ta bort bruna eller vita rester med vatten och en mjuk svamp.

Notering: Funktionen kan ge rödaktiga fläckar på yterna när den är på. Det är inte rost, utan livsmedelsrester. Fläckarna är inte hälsovådliga och påverkar inte de självrengörande ytornas förmåga att rengöra negativt.

19.12 Byta ugnslampa

Byt ugnslampa om ugnsbelysningen inte fungerar.

Notering: Du hittar värmetåliga 240 V, 60 W-halogenlampor hos service eller återförsäljarna. Använd bara sådana lampor. Ta bara i nya halogenlampor med ren, torr trasa. Då håller lampan längre.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Om du ska byta lampa, tänk på att kontaktorna i lampsockeln är spänningssatta.

- Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstötar.
- Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

Krav

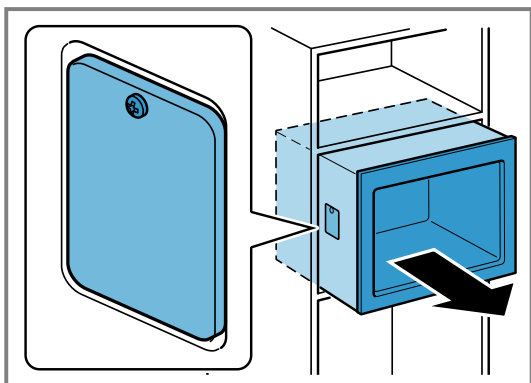
- Ugnen har svalnat.
- Den nya halogenlampan du ska sätta i finns tillhands.

1. Gör enheten strömlös.

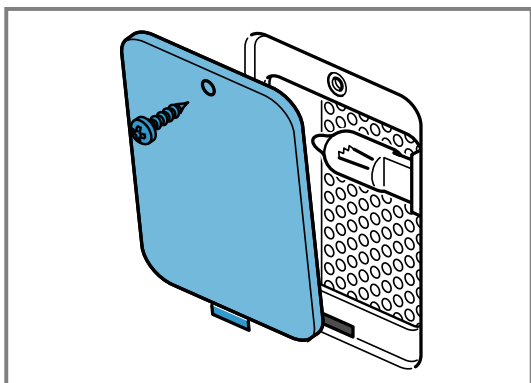
2. Ta ur enheten.

→ "Monteringsanvisning", Sid. 34

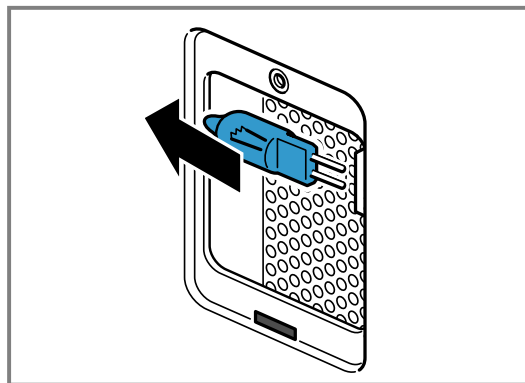
- Öppna ugnsluckan.
- Lossa fästskruvarna till höger och vänster på ugnen.
- Lyft ur enheten försiktigt.



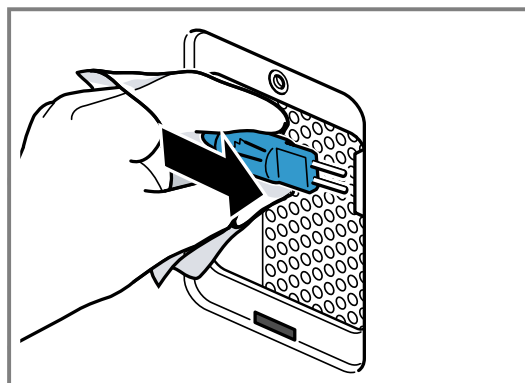
3. Lossa och ta bort lampglasskruven på vänstra, yttre sidoväggen.



4. Dra ut halogenlampan.



5. Sätt i ny halogenlampa.



6. Skruva på lampskyddet.

7. Montera enheten.

- Skjut in enheten försiktigt.
- Skruva fast fästskruvarna till höger och vänster på ugnen.
- Stäng luckan.

8. Elanslut enheten.

19.13 Byta lampglas

Byt trasiga ugnslampglas.

Notering: Lampglas hittar du hos service.

Krav

- Ugnen har svalnat.
 - Det nya lampglaset du ska sätta fast finns tillhands.
1. Lossa lampglasskruven.
 2. Skruva fast det nya lampglaset.

20 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
 - Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
- "Kundtjänst", Sid. 23

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.

20.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet. Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Funktionsfel 1. Slå av säkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet. 2. Slå på säkringen igen efter ca 10 sekunder. 3. Ring service om du får funktionsfelet igen.
Enheten går inte att slå på.	Luckan är inte helt stängd. ▶ Stäng ugnsluckan.
Det tar längre tid än vanligt för maten att bli varm.	För låg mikroeffekt inställd ▶ Ställ in högre mikroeffekt. → <i>"Mikro", Sid. 9</i> Du har satt in mer mat i enheten än du brukar. ▶ Ställ in en längre tillagningstid. Dubbel mängd kräver dubbla tiden. Maten är kallare än vanligt. ▶ Vänd eller rör om maten då och då.
Enheten går inte att använda trots att den är på, du får upp  på displayen.	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren. → <i>"Slå av barnspärren", Sid. 17</i>
Enheten går inte igång och du får upp  på displayen.	Demoläget är aktivt. ▶ Slå av demoläget. → <i>"Grundinställningar", Sid. 17</i>
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Halogenlampan är trasig. ▶ Byt ugnslampa. → <i>"Byta ugnslampa", Sid. 20</i> Ny halogenlampa hittar du hos service eller återförsäljare. → <i>"Kundtjänst", Sid. 23</i>

20.2 Information i displayen

Fel	Orsak och felsökning
Du får upp felindikeringen "Exxx" på displayen.	Det uppstod ett fel. 1. Stäng av apparaten och starta om den. ✓ Om felet var en engångsföreteelse släcks meddelandet. 2. Kontakta kundtjänsten om meddelandet återkommer. Uppge felmeddelandet exakt när du ringer. → <i>"Kundtjänst", Sid. 23</i>

20.3 Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

Vid längre strömavbrott när enheten är på, så får du upp en displayindikering. Funktionen avbryts. Du kan använda enheten som vanligt igen efter strömavbrottet. Vrid funktionsvredet till nolläge.
→ *"Första användningen", Sid. 8*

21 Avfallshantering

21.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

- Omhändertagandenheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

22 Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map, servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

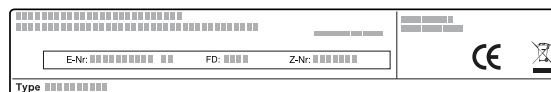
Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map, servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G. Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under www.gaggenau.com på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

22.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

23 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och format till olika maträtter. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

23.1 Gör helst så här

Tips!

Tillagningsanvisningar

- Inställningsrekommendationerna avser alltid kall och tom ugn.
- Tiderna i översikterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och egenskaper.

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Livsmedel med hårt skal eller skinn kan explodera vid och även efter påvärmning.

- Tillaga inte ägg i skal och värm inte på hårdkokta ägg med skal.
- Tillaga aldrig skaldjur.
- Plocka stekta ägg och äggkokotter.
- På livsmedel med hårt skal eller skinn som t.ex. äpplen, tomater, potatis och korv kan skalet/skinnet spricka. Plocka skalet eller skinnet innan du värmer på.

⚠ **WARNING – Skållningsrisk!!**

Het vätska kan skvrimpa över när du tar ut tillbehöret.

- Använd grytlappar och ta ut det heta tillbehöret försiktigt.

OBS

Syrliga livsmedel kan skada gallret.

- Lägg inte syrliga livsmedel som t.ex. frukt eller syrligt marinerad grillmat på gallret.

Notering: Anvisning för nickelallergiker

I sällsynta fall kan spår av nickel överföras till livsmedel.

1. Ta ut formar du inte behöver ur ugnsutrymmet innan du använder ugnen.
2. Välj den mat du vill ha i inställningsrekommendationerna.
3. Lägg maten i lämplig form.
4. Ställ formen mitt på ugnsbotten.
Då når mikrovågorna maten från alla håll.
5. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
Ställ in den kortare tillagningstiden först. Förläng tillagningstiden, om det behövs.
6. Använd grytlappar när du tar ut varma formar ur ugnsutrymmet.

23.2 Tina

Du kan tina frysmat med enheten.

Tips för att tina, värma upp och tillaga med mikron

Följ tipsen för att tina, värma upp och tillaga med mikron med bra slutresultat.

Anliggning	Tips
Du vill tillaga en annan mängd än vad tabellen anger.	Öka på eller korta tillagningstiderna enligt följande tumregel: ▪ Dubbel mängd = nästan dubbla tiden ▪ Halv mängd = halva tiden

Tina med mikron

Notering

Tillagningsanvisningar

- Platta till maten vid infrysning.
- Använd öppen form som går att mikra.
- Ställ formen på ugnsbotten.
- Vänd på eller rör om i maten 2 till 3 gånger. Häll av upptiningsvätskan när du vänder.
- Det bildas vätska när du tinar kött och fågel. Häll av vätskan som bildas när du vänder. Återanvänd den inte och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
- Separera tinade delar från varandra vid vändning
- Täck känsliga delar som t.ex. kycklinglår och -vingar eller svålkanterna på stekar med lite aluminiumfolie. Folien får inte gå emot enhetens väggar. Ta av folien efter halva upptiningstiden.
- Låt den tinade maten vila i avstängd ugn i 10 till 60 minuter, så att den temperaturutjämnar. Du kan då ta ur innamätet på fågel.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
Helt kött av nöt, fläsk, kalv, med ben och benfritt	0,8 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Helt kött av nöt, fläsk, kalv, med ben och benfritt	1 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 25 – 35 min
Helt kött av nöt, fläsk, kalv, med ben och benfritt	1,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 25 – 35 min
Kött i bitar eller skivor	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 4 – 6 min
Kött i bitar eller skivor	0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 5 – 10 min
Kött i bitar eller skivor	0,8 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10 – 15 min
Blandfärs	200 g	90 W	15 min ¹
Blandfärs	0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Blandfärs	0,8 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15 – 20 min
Fågel eller fågeldelar	0,6 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Fågel eller fågeldelar	1,2 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 20 – 25 min
Anka	2 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 30 – 40 min
Gås	4,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min ¹ 2. 60 – 80 min
Fiskfilé, -kotlett eller -skivor	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Hel fisk	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Hel fisk	0,6 kg	1. 180 W	1. 8 min ¹

¹ Vänd maten flera gånger.

² Dela på tinade delar när du vänder.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
		2. 90 W	2. 15 – 25 min
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W	10 – 15 min ¹
Grönsaker, t.ex. ärtor	0,6 kg	1. 180 W 2. 90 W	10 min ¹ 2. 8 – 13 min
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W	7 – 10 min ¹
Frukt, t.ex. hallon	0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5 – 10 min
Smör, tina ²	125 g	90 W	6 – 8 min
Smör, tina ²	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Helt bröd	0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ³ 2. 10 – 15 min
Helt bröd	1 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ³ 2. 15 – 25 min
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka ^{4,5}	0,5 kg	90 W	10 – 15 min
Kaka, torr, t.ex. sockerkaka ^{4,5}	0,75 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10 – 15 min
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake ⁴	0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 25 min
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake ⁴	0,75 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 min

Tips för att tina, värma upp och tillaga med mikron nästa gång

Följ tipsen för bra resultat vid upptining, -värmning och tillagning med mikron.

Problem	Tips
Maten är för torr.	▪ Korta tillagningstiden eller välj lägre mikroeffekt. ▪ Täck maten och tillsätt mer vätska.
Maten är inte tinad, varm eller tillagad när tiden går ut.	Förläng tillagningstiden. Stora mängder och hög mat tar längre tid.

Problem	Tips
Maten är bränd utanpå, men är inte klar än inuti när tiden går ut.	▪ Rör om då och då. ▪ Sänk mikroeffekten och förläng tillagningstiden.
Kött och fågel och är tillagade utvändigt, men otina-de inuti efter upptining.	▪ Sänk mikroeffekten. ▪ Vänd stora livsmedel flera gånger vid upptining.

23.3 Värma på

Du kan värma upp mat med enheten.

Värma på eller tillaga frysmat med mikron

Följ inställningsrekommendationerna för mikring.

Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med tallrik eller mikrolock. Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Ställ formen på ugnsbotten.
- Maten avger värme till formen. Formen kan bli jättevarm. Använd grytlappar.
- Vänd på eller rör om i maten 2 till 3 gånger.
- Låt maten vila 2 till 5 minuter efter uppvärmningen.
- Maten behåller mycket av sin smak. Salta och krydda försiktigt.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter	300 – 400 g	600 W	11 – 15 min

¹ Rör försiktigt om maten då och då.

² Ta bort förpackningen helt.

³ Vänd maten flera gånger.

⁴ Tina bara upp kakor utan glasyr, grädde, gelatin eller kräm.

⁵ Dela på kakbitarna.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
Soppa	400 g – 0,5 kg	600 W	8 – 13 min
Grytor	0,5 kg	600 W	10 – 15 min
Grytor	1 kg	600 W	20 – 25 min
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch	0,5 kg	600 W	12 – 17 min
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch	1 kg	600 W	25 – 30 min
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W	10 – 15 min
Fisk, t.ex. filébitar	0,8 kg	600 W	20 – 25 min
Tillbehör, t.ex. ris, pasta ¹	250 g	600 W	2 – 5 min
Tillbehör, t.ex. ris, pasta ¹	0,5 kg	600 W	8 – 10 min
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter ¹	300 g	600 W	8 – 10 min
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter ¹	0,6 kg	600 W	14 – 17 min
Stuvad spenat ²	450 g	600 W	11 – 16 min

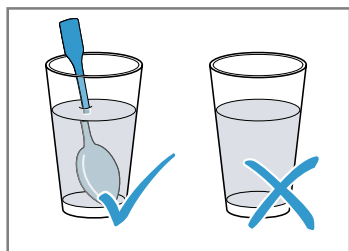
Mikra

Följ inställningsrekommendationerna för mikring.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Hettar du upp vätskor så kan det stormkoka. Det innebär att koktemperaturen uppnås utan att du ser typiska ångblåsor som stiger upp. Var försiktig så att du inte stöter till koppen/muggen. Den heta vätskan kan plötsligt koka över och stänka.

- ▶ Sätt alltid en sked i koppen/muggen vid uppvärmningen. Då stormkokar det inte.



OBS

Det blir gnistbildning om metall får kontakt med ugnsväggen, vilket kan skada enheten eller förstöra luckglaset.

- ▶ Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med tallrik eller mikrolock. Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Ställ formen på ugnsbotten.
- Vänd på eller rör om i maten 2 till 3 gånger.
- Låt maten vila 2 till 5 minuter efter uppvärmningen.
- Maten avger värme till formen. Formen kan bli jättevarm. Använd grytlappar.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
Meny, tallriksupplägg, färdigrätt med 2-3 komponenter	350 g – 0,5 kg	600 W	4 – 8 min
Drycker ^{3,4,5}	1,5 dl	1000 W	1 – 2 min
Drycker ^{3,4,5}	3 dl	1000 W	2 – 3 min
Drycker ^{3,4,5}	0,5 l	1000 W	4 – 5 min
Barnmat, t.ex. små nappflaskor ^{6,7,8}	0,5 dl	360 W	0:30 – 1 min

¹ Tillsätt lite vätska till maten.

² Tillaga maten utan tillsatt vatten.

³ Sätt en sked i glaset.

⁴ Överhettar inte spritdrycker.

⁵ Kontrollera maten då och då.

⁶ Värma på barnmat utan napp eller lock.

⁷ Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.

⁸ Kolla alltid temperaturen!

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
Barnmat, t.ex. små nappflaskor ^{1,2,3}	1 dl	360 W	0:30 – 1:30 min
Barnmat, t.ex. små nappflaskor ^{1,2,3}	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 i sås ⁴	0,5 kg	600 W	8 – 11 min
Gryta	400 g	600 W	6 – 8 min
Gryta	0,8 kg	600 W	8 – 11 min
Grönsaker, 1 port. ⁵	150 g	600 W	2 – 3 min
Grönsaker, 2 port. ⁵	300 g	600 W	3 – 5 min

23.4 Tillagning

Du kan laga mat med enheten.

Mikra

Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd täckt form som går att mikra. Du kan även täcka med tallrik eller mikrolock. Ta ut färdigmaten ur förpackningen.
- Bred ut maten i formen. Platt mat blir klar snabbare än hög.
- Ställ formen på ugnsbotten.
- Maten avger värme till formen. Formen kan bli jättevarm. Använd grytlappar.
- Låt maten vila 2 till 5 minuter efter uppvärmningen.
- Maten behåller mycket av sin smak. Salta och krydda försiktigt.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
Hel kyckling, färsk, utan inkråm ⁶	1,2 kg	600 W	25 – 30 min
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W	7 – 12 min
Grönsaker, färska ^{7,8,9}	250 g	600 W	6 – 10 min
Grönsaker, färska ^{7,8,9}	0,5 kg	600 W	10 – 15 min
Potatis ^{7,8,9}	250 g	600 W	8 – 10 min
Potatis ^{7,8,9}	0,5 kg	600 W	12 – 15 min
Potatis ^{7,8,9}	0,75 kg	600 W	15 – 22 min
Ris ¹⁰	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Ris ¹⁰	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Desserter, t.ex. pudding (mix) ⁹	0,5 l	600 W	5 – 8 min
Frukt, kompott ⁹	0,5 kg	600 W	9 – 12 min

Pudding av puddingpulver

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Värmd mat avger värme. Formen kan bli varm.

- Använd alltid grytlappar när du tar ut tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

1. Rör ned en påse puddingpulver som förpackningsanvisningen anger med socker och lite mjölk i mikrotålig, hög bunke så att du får bort klumparna.
2. Tillsätt resten av mjölken och rör om igen.
3. Sätt in bunken i ugnen och stäng luckan.

¹ Värma på barnmat utan napp eller lock.

² Skaka om maten ordentligt efter uppvärmning.

³ Kolla alltid temperaturen!

⁴ Täck över maten.

⁵ Tillsätt lite vätska till maten.

⁶ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

⁷ Skär i lika stora bitar.

⁸ Tillsätt lite vatten till maten.

⁹ Rör försiktigt om maten då och då.

¹⁰ Tillsätt dubbla mängden vätska.

4. Ställ in enheten enligt inställningsrekommendationerna.
5. Rör om första gången efter 3 minuter. Rör sedan om varje minut tills du får den konsistens du vill ha. Tillagningstiden beror mjölktemperatur och använd bunke.

23.5 Kakor, tårter och småkakor

Inställningsrekommendationer för kakor och bakverk. Temperatur och baktid beror på degegenskaper samt -mängd. Det är därför det finns intervall i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in högre värde nästa gång, om det behövs. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat.

Baktips

Här har vi sammanställt tips för att du ska få bra bakresultat.

Anliggning	Tips
Kakan ska jäsa jämnt.	▪ Smörj bara botten på springformen. ▪ Lossa kakan försiktigt med kniv från formen efter gräddningen
Små bakverk ska inte fastna i varandra vid gräddningen.	Ge varje bakverk 2 cm runt om. Då finns det tillräcklig plats för bakverken att jäsa och bli gräddade runt om.
Kontrollera om kakan är färdigbakt.	Stick in en tandpetare i kakan tjockaste del. Om ingen smet fastnar på tandpetaren är kakan klar.
Du vill använda ett eget recept när du bakar.	Leta upp något liknande bakverk i baktabellen.
Använd bakformar av silikon, glas, plast och keramik.	▪ Formen måste vara eldfast och tåla 250°C. ▪ Kakorna blir inte så bruna i de här formarna. ▪ Mikrar du kan tillagningstiden bli kortare än vad tabellen anger.

Kakor, tårter och småkakor

Följ inställningsrekommendationerna för kakor och bakverk.

Notering

Tillagningsanvisningar

- Ställ alltid kakformen mitt på gallret.
- Använd helst mörka bakformar av metall.
- Metallbakformar är bara avsedda för bakning utan mikrofunktion.
- Använd bakformar av glas, keramik eller plast med kombifunktionen. De måste tåla 250°C.
- Temperatur och baktid beror på degegenskaper samt -mängd. Det är därför det finns intervall i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in högre värde nästa gång, om det behövs. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat.
- Tiderna gäller för insättning i kall ugn.

Mat	Form	Fals	Mikroeffekt	Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Sockerkaka, enkel	Sockerkaks-, krans- eller formbrödsform	1		✱	160 – 170°C	60 – 80 min
Sockerkaka, fin, t.ex. sandkaka	Sockerkaks-, krans- eller formbrödsform	1		✱	150 – 160°C	60 – 70 min
Tårtbotten med mördegskant	Springform	1		✱	160 – 170°C	35 – 45 min
Sockerkaksbotten	Pajform	1		✱	160 – 170°C	35 – 45 min
Rulltårta (sockerkaka)	Springform	1		✱	170 – 180°C	45 – 50 min
Kaka med torr fyllning (sockerkaka)	Glasform	2		✱	160 – 170°C	35 – 50 min
Kaka med saftig fyllning/garnering, t.ex. vetedeg med äpple – strössel	Glasform	2		✱	155 – 165°C	55 – 65 min
Vetelängd på 0,5 kg mjöl	Glasform	2		✱	160 – 170°C	30 – 40 min
Tysk stollen på 0,5 kg mjöl	Glasform	2		✱	170 – 180°C	60 – 70 min
Pizza	Glasform	2		✱	200 – 210°C	30 – 40 min
Vetebröd, 1 kg	Glasform	2		✱	180 – 190°C	50 – 60 min
Nötkaka	Springform	1	90 W	✱	170 – 180°C	30 – 35 min

Mat	Form	Fals	Mikroeffekt	Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Frukt- eller cheesecake på mördeg	Springform	2	360 W	✱	150 – 160°C	40 – 50 min ¹
Fin fruktkaka på sockerkakssmet	Spring- eller sockerkaksform	1	90 W	✱	170 – 190°C	30 – 45 min
Matpajer, t.ex. quiche eller lökpaj	Springform eller pajform	2	90 W	✱	160 – 180°C	50 – 70 min

Småkakor

Mat	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Småkakor	Glasform	2	✱	150 – 170°C	20 – 35 min
Maräng	Glasform	2	✱	110°C	90 – 120 min
Makroner	Glasform	2	✱	110°C	35 – 45 min
Smördeg	Glasform	2	✱	180 – 200°C	35 – 45 min
Småfranska, t.ex. rågrallor	Glasform	2	✱	180 – 200°C	25 – 45 min

Baktips för nästa gång

Här hittar du tips för om bakningen inte går som den ska.

Problem	Tips
Kakan sjunker ihop.	- Följ angivna ingredienser och receptanvisningar. - Använd mindre vätska. Eller: - Sänk baktemperaturen 10°C och förläng baktiden.
Kakan är för torr.	Höj baktemperaturen 10°C. och korta baktiden.
Kakan är för ljust gräddad.	- Kontrollera fals och tillbehör. - Höj baktemperaturen 10°C. Eller: - Förläng baktiden.
Kakan är för mörkt gräddad.	Sänk baktemperaturen och förläng baktiden.
Kakan är för ljus upptill men för mörk nedtill.	Sätt in kakan en fals högre.
Kakan är för mörk upptill men för ljus nedtill.	- Sätt in kakan en fals lägre. - Sänk baktemperaturen och förläng baktiden
Bakverket är ojämnt gräddat.	- Sänk baktemperaturen. - Klipp till bakplåtspappret så att det passar. - Centrera bakformen. - Forma små bakverk i samma storlek och tjocklek.
Kakan är klar på ytan, men inte genomgräddad.	- Sänk baktemperaturen och förläng baktiden. - Tillsätt mindre vätska.

Problem	Tips
	Kaka med saftig fyllning: - Förgrädda botten. - Ströa botten med mandel eller ströbröd. - Lägg garneringen på botten.
Kakan lossar inte när du stjälpur den.	- Låt kakan svalna 5 - 10 minuter efter gräddningen. - Lossa kakkanten försiktigt med kniv. - Stjälp upp kakan igen och täck bakformen med en blöt, kall handduk. - Smöra och ströa bakformen vid nästa gräddning.
Det bildas gnistor mellan formen och gallret.	- Kontrollera om formen är ren utanpå. - Ställ formen på annan plats i ugnen. - Fortsätt gräddningen utan mikring och förläng gräddningstiden.

23.6 Stekning och grillning

Temperatur och stektid beror på matens egenskaper och mängd. Det är därför det finns intervall i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in högre värde nästa gång, om det behövs.

Stek- och bräseringstips

Följ tipsen för bra resultat vid ugnssteking och -bräsering.

¹ Låt kakan svalna omkring 20 minuter i ugnen.

Problem	Tips
Magert kött får inte torka ut.	Pensla gärna köttet med lite fett eller lägg några baconskivor ovanpå.
Du vill tillaga köttbitar med svål.	- Snitta svålen korsvis. - Lägg steken med svålen ned först.
Håll ugnen så ren som möjligt.	Tillaga maten i stekgryta med lock på hög temperatur.
Håll köttet varmt och saftigt, t.ex. rostbiff.	- När steken är färdig ska den vila 10 minuter i avstängd, stängd ugn. Det ger bättre fördelning av kötsaften. Den rekommenderade vilotiden är inte med i angiven tillagningstid. - Slå in maten i aluminiumfolie efter tillagningen.

Problem	Tips
Det finns inga uppgifter i inställningsrekommendationerna för stekvikten.	- Välj högre temperatur och kortare tillagningstid för små köttbitar. - Välj lägre temperatur och längre tillagningstid för stora köttbitar.
Kontrollera om steken är klar.	- Mät med stektermometer. - Skedtest: tryck en sked mot steken. Känns steken fast, så är den klar. Ger steken efter, så kräver den mer tid.

Kombigrillning

Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd värme-, mikrotålig form.
- Metallbakformar är bara avsedda för bakning utan mikrofunktion.
- Ställ heta glasformar på torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan glaset spricka.
- Temperatur och baktid beror på matens egenskaper och mängd. Det är därför det finns intervall i tabellerna. Börja med det lägre värdet och ställ in högre värde nästa gång, om det behövs.
- Tiderna gäller för insättning i kall ugn.
- Täck nästan formbotten med vätska vid kötttillagning. Tillsätt lite mer vätska vid ugnspräring. Vänd köttbitarna efter halva tiden. När steken är färdig ska den vila i ytterligare 10 minuter i avstängd, stängd ugn. På så vis fördelas kötsaften bättre.
- Grilla alltid med stängd lucka. Förvärm inte.
- Använd helst lika tjocka grillbitar. Biffar ska vara minst 2 till 3 cm tjocka. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Salta biffarna efter grillningen.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner kötsaften ut och köttet blir torrt.
- Mörkt kött som t.ex. nöt bryner snabbare än ljust kött. Grillbitar av ljust kött eller fisk är ofta ljusbruna på ytan, men ändå tillagade och saftiga inuti.
- Grillelementet kopplas till och ifrån automatiskt. Det är helt normalt. Hur ofta det sker beror på inställt grilläge.
- Använd form med lock för att ånga fisk. Tillsätt 2 till 3 matskedar vätska och lite citronsaft eller ättika i formen.
- Lättrosta brödsnivorna till varma mackor.

Mat	Vikt	Form	Fals	Mikroeffekt	Ugnsfunktion	Temperatur/grilläge	Tillagningstid
Nötkött	ca 1,0 kg	Täckt form	0	180 W		160 – 170°C	80 - 90 min.
Rostbiff, rosa ¹	ca 1,0 kg	Öppen form	0	180 W		180 - 200°C	30-40 min
Fläskkött utan svål, t.ex. karré	ca 0,75 kg	Öppen form	0	360 W		170 – 180°C	35 – 45 min.
Fläskkött med svål, t.ex. bog ^{2,3}	ca 1,0 kg	Öppen form	0	180 W		170 – 180°C	80 – 90 min.
Kotlettrad	ca 0,5 – 0,6 kg	Öppen form	0	180 W		180 – 190°C	35 – 40 min.
Köttfärslimpa	ca 0,75 kg	Öppen form	0	360 W		200 - 210°C	30-35 min

¹ Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

² Snitta svålen.

³ Vänd inte maten.

Mat	Vikt	Form	Fals	Mikroeffekt	Ugnsfunktion	Temperatur/ grilläge	Tillagningstid
Kyckling, hel ^{1,2}	ca 1,0 – 1,2 kg	Täckt form	0	360 W		230 - 250 °C	30-40 min
Kycklingdelar, t.ex. en fjärdedels kyckling ^{3,2}	ca 0,8 kg	Öppen form	0	360 W		230 - 250 °C	20-30 min
Anka ²	ca 1,5 – 1,7 kg	Täckt form	0	180 W		220 - 240 °C	70 - 80 min.
Ankbröst ^{3,2}	ca 0,5 kg	Öppen form	0	180 W		3	15 - 20 min.
Ankbröst, 2 st. ^{3,2}	à ca 250 – 300 g	Öppen form	0	180 W		3	15 - 20 min.
Gåsbröst, gåsklubba ²	ca 0,7 – 0,9 kg	Hög, öppen form	0	180 W		2	30-40 min
Fisk, gratinerad, inte frusen	ca 0,5 kg	Öppen form	0	600 W		3	10-15 min

Mat	Vikt	Form	Fals	Ugnsfunktion	Grilläge	Tillagningstid
Biffar, 2 – 3 cm tjocka, 2 – 3 st.	à ca 200 g	Galler + Glasform	1+3		3	1:a sidan: ca 10 – 15 min. 2:a sidan: ca 5 – 10 min.
Karréskivor, 2 – 3 cm tjocka, 2 – 3 st.	à ca 120 g	Galler + Glasform	1+3		2	1:a sidan: ca 15 – 20 min. 2:a sidan: ca 10 – 15 min.
Grillkorv, 4 – 6 st.	à ca 150 g	Galler + Glasform	1+3		3	1:a sidan: ca 10 – 15 min. 2:a sidan: ca 5 – 10 min.
Fiskkotlett, 2 – 3 st.	à ca 150 g	Galler ⁴ + Glasform	1+3		3	1:a sidan: ca 10 – 12 min. 2:a sidan: ca 8 – 12 min.
Fisk, hel, t.ex. foreller, 2 – 3 st.	à ca 300 g	Galler ⁴ + Glasform	1+3		2	1:a sidan: ca 10 – 15 min. 2:a sidan: ca 10 – 15 min.
Rostat bröd, 12 skivor		Galler	3		3	1:a sidan: ca 3 – 5 min. 2:a sidan: ca 2 – 3 min.
Varma smörgåsar, 2 – 4 skivor, förrostade		Galler + Glasform	1+3		3	8-10 min

Ugnsstekningstips för nästa gång

Här finns tips om du inte lyckas första gången med ugnsstekningen.

Anliggning	Tips
Steken har blivit för mörk och på vissa ställen är yt-an bränd.	■ Välj lägre temperatur. ■ Korta tillagningstiden.

Anliggning	Tips
Steken är för torr.	■ Välj lägre temperatur. ■ Korta tillagningstiden.
Steken är inte tillräckligt knaprig.	■ Höj temperaturen. Eller: ■ Slå på grillen ett tag i slutet av stektiden.

¹ Lägg bröstsidan uppåt.

² Vänd inte maten.

³ Lägg skinnsidan uppåt.

⁴ Smörj först gallret med olja.

Anliggning	Tips
Stekskyn är bränd.	- Välj mindre form. - Tillsätt mer vätska vid ugnstekningen.
Stekskyn är för ljus och urvattnad.	- Välj större form så att mer vätska förångas. - Tillsätt mindre vätska vid ugnstekningen.

Anliggning	Tips
Kötter bränner vid när du bräserar.	- Kontrollera om stekgryta och lock passar ihop och sluter tätt. - Sänk temperaturen. - Tillsätt mer vätska vid ugnbräseringen.
Steken är inte klar.	- Skär upp steken. - Tillaga såsen i stekgrytan. - Lägg stekskivorna i såsen. - Låt stekskivorna gå klart med mikron.

23.7 Matpajer och gratänger

Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd värme-, mikrotålig form.
- Tiderna gäller för insättning i kall ugn.
- Använd en stor, låg form till matpajer och potatisgratänger. Maten tar längre tid och får mer färg på ovansidan i höga, små formar.
- Låt matpajer och gratänger gå ytterligare 5 minuter på eftervärmen i avstängd ugn.

Mat	Vikt	Form	Fals	Mikroeffekt	Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Söt pudding, t.ex. fruktcheesecake	ca 1,5 kg	Öppen form	0	180 W		130 – 150°C	25 – 35
Matpaj, tillagade ingredienser	ca 1 kg	Öppen form	0	600 W		160 – 190°C	20 – 30
Matpaj, råa ingredienser, t.ex. potatisgratång	ca 1,1 kg	Öppen form	0	600 W		170 – 180°C	25 – 35

23.8 Djupfryst färdigmat

Följ inställningsrekommendationerna för tillagning av djupfryst färdigmat.

Notering

Tillagningsanvisningar

- Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen.
- Tiderna gäller för insättning i kall ugn.

Mat	Form	Fals	Ugnsfunktion	Temperatur	Tillagningstid
Strudel med fruktfyllning	Glasform	2		200 – 220°C	40 – 50 min ¹
Pommes frites	Glasform	2		210 – 230°C	20 – 30 min
Pizza	Galler	2		180 – 200°C	10 – 20 min
Pizzabaguette	Galler	2		160 – 190°C	15 – 20 min
Kroketter	Glasform	2		200 – 220°C	20 – 30 min
Rösti	Glasform	2		200 – 220°C	20 – 30 min

23.9 Provrätter

Översikterna är framtagna för provningsinstituten för att underlätta provning av enheten enligt EN 60350-1:2013

resp. IEC 60350-1:2011 och enligt standard EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

¹ Förvärm enheten 5 minuter.

Tina med mikron

Mat	Mikroeffekt	Tillagningstid	Anvisningar
Kött, 0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 8 – 12 min	Ställ Ø 22 cm-Pyrexformen på ugsnbotten. Alternativ: programautomatik "Köttfärs" tina

Mikra

Mat	Mikroeffekt	Tillagningstid	Anvisningar
Äggstanning, 1,0 kg	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 15 – 20 min.	Ställ Pyrexformen på ugsnbotten.
Rulltårta, 475 g	600 W	8 – 10 min.	Ställ Ø 20 cm-Pyrexformen på ugsnbotten.
Köttfärslimpa, 0,9 kg	600 W	25 – 30 min.	Ställ Pyrexformen på ugsnbotten.

Tillaga med mikro och grill

Mat	Mikroeffekt/ugns-funktion	Tillagningstid	Anvisningar
Potatisgratäng	360 W + grilläge 1	30 – 35 min.	Ställ den runda, Ø 22 cm-Pyrexformen på ugsnbotten.
Kakor	180 W + ✱ 190 – 200°C	20 – 25 min.	Ställ den runda, Ø 22 cm-Pyrexformen på galler på fals 1.
Kyckling	360 W + ✱ 240°C	30 – 35 min.	Lägg kycklingen med bröstsidan ned i hög form utan lock som du ställer på ugsnbotten. Vänd efter halva tiden.

Baka

Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.

Mat	Form och anvisningar	Fals	Ugns-funktion	Temperatur	Tillagningstid
Spritskakor	Glasform	2	✱	160 – 170°C	30 – 35 min
Småkakor	Glasform	2	✱	160 – 170°C	25 – 30 min ¹
Biskvibotten	Springform på galler	1	✱	170 – 180°C	45 – 50 min
Vetebröd	Glasform	2	✱	160 – 180°C	50 – 60 min
Äppelpaj med lock	Mörk Ø 22 cm-springform på galler	2	✱	170 – 190°C	80 – 100 min

Grillning

Inställningsvärdena gäller vid insättning i kall ugn.

Mat	Form	Fals	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagningstid
Rosta bröd	Galler	3	☰	3	4 – 5 min
Hamburgare, 12 st.	Galler och glasform	3+1	☰	3	30 – 35 min ²

¹ Förvärm enheten 5 minuter.

² Vänd rätten efter 1/2 av den totala tiden.

24 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm



24.1 Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.

- Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.
- Använd inte handtaget vid transport eller inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontage.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 95°C, intilliggande stomfronter upp till 70°C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Du kommer åt delar med vassa kanter vid monteringen som kan ge skärskador.

- Använd skyddshandskar.

⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

Det är farligt att använda förlängningsnätkablar och ej godkända adaptrar.

- Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

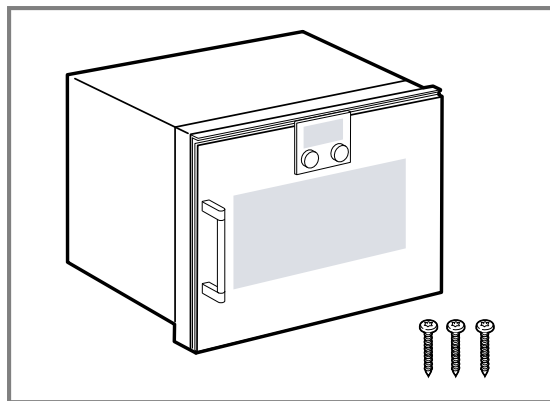
OBS

Bär du enheten i luckhandtaget så kan det gå av. Luckhandtaget klarar inte att bära enhetens vikt.

- Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

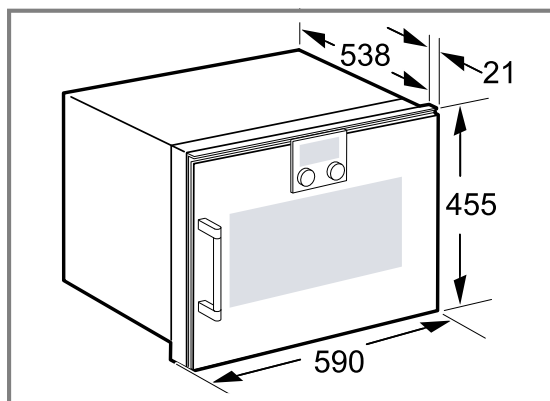
24.2 Leveransomfattning

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.



24.3 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



24.4 Skåpstomme

Enheten är bara avsedd för inbyggnad. Enheten är varken avsedd för bänkskivor eller stominbyggnad.

Se till så att stommen inte har någon rygg bakom enheten. Håll minst 45 mm avstånd mellan vägg och stombotten eller rygg och överliggande skåp.

Se till så att ventilations- och intagsöppningar inte blir övertäckta.

Gör alla urtag i stommar och bänkskiva innan du sätter i enheten.

Ta bort spånen.

24.5 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.

- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.
- Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste installationen ha en åtkomlig, allpolig brytare med min. 3 mm brytavstånd.

Elansluta enheten utan jordad kontakt

Notering: Det är bara behörig montör som får ansluta enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

I den fasta elinstallationen måste en frånskiljare vara inbyggd enligt anläggningsbestämmelserna.

1. Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.
Felanslutning kan skada enheten.
2. Spänning, se typskylten.
3. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen:
 - ▶ grön-gul = skyddsledare ☹
 - ▶ blå = neutralledare (nolla)
 - ▶ brun = fas (fasledare)

24.6 Enhetskombinationer

Tänk på följande vid kombination med andra enheter. Montera bara enheten över ventilerad ugn från samma tillverkare. Inbyggnad bredvid ugn kräver att handtagen är centrerade på båda enheterna. Den går även att montera över kylskåp.

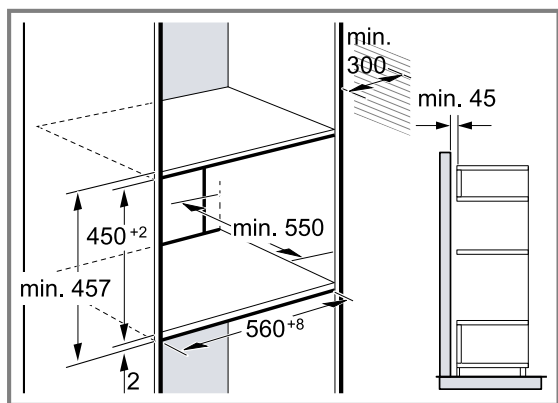
24.7 Kombination med värmelåda

Montera värmelådan först. Följ värmelådans monteringsanvisning.

Skjut in enheten ovanpå värmelådan i skåpstommen. Skada inte värmelådans panel när du skjuter in.

24.8 Inbyggnad i högskåp

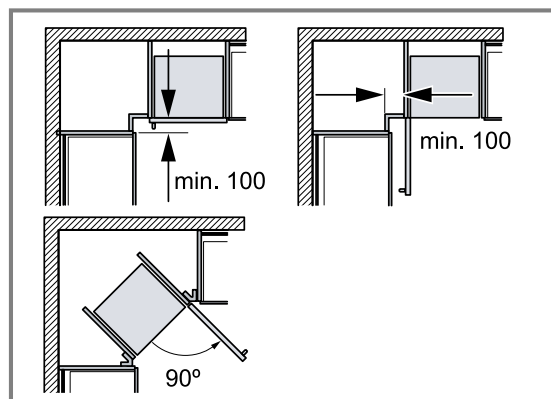
Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet. Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.



Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den. Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

24.9 Hörnmontering

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd vid hörnmontering.



Ta hänsyn till minimimåttet, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering.

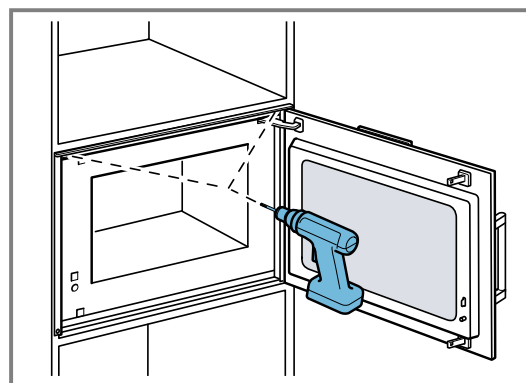
24.10 Montera enheten

OBS

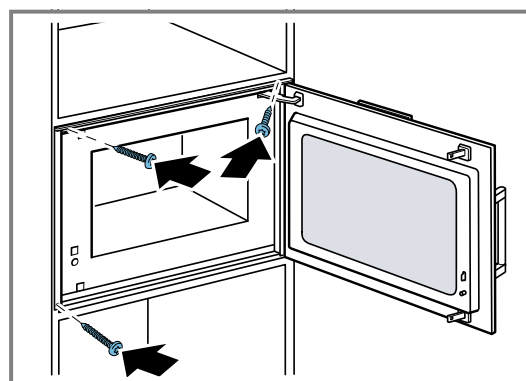
Kontrollerna kan skadas om du ställer dem på golvet.

- ▶ Ställ inte enheterna med kontrollerna nedåt på golvet. Lagg trälistor under.
- ▶ Lyft inte enheterna snett bakifrån med kontrollerna nedåt.

1. Skjut in enheten helt.
Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.
2. Nivellera och centrera enheten.
3. Nivellera enheten exakt med vattenpass.
4. Förborra de övre borrhålen.



5. Skruva fast enheten i stommen.



6. Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka.

24.11 Ta ur enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001804478 (050811) REG25
sv