

MIKRO

BMP224 BMP225

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	13	Individuella recept	13
2	Förhindrande av saksador	5	14	Timerfunktionerna	14
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	15	Barnspärr	15
4	Lär känna	5	16	Grundinställningar	15
5	Tillbehör	7	17	Rengöringsfunktion	17
6	Före första användningen	8	18	Rengöring och skötsel	17
7	Användningsprincip	8	19	Avhjälpling av fel	18
8	Mikro	9	20	Avfallshantering	20
9	Grill	9	21	Kundtjänst	20
10	Mikrokombi	10	22	Så här lyckas du	20
11	Tillval	10	23	MONTERINGSANVISNING	26
12	Programautomatik	11	23.1	Säker montering	26

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 transport-skador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbyggnad. 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.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- 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 dra ur kontakten 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.

⚠ 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.

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 flamblera eller ösa maten).
- Öppna maskinluckan försiktigt.

⚠ VARNING – 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.

⚠ VARNING – 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.

⚠ 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.

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.

- Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.

- Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.

- Ring service. → *Sid. 20*

⚠ VARNING – 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 förpackningsmaterialet.

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.

⚠ VARNING – 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.

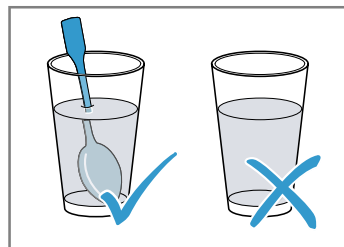
Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift.

- ▶ 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 stormkocar 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.
- Formar 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. 17

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.

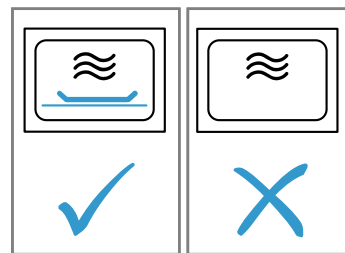
- Metall som t.ex. sked i glas måste vara minst 2 cm från ugnsväggarna och luckans insida.

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 formar som tål höga temperaturer vid användning av grill- eller kombifunktion.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinnsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Öppna luckan så lite som möjligt vid tillagning.

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

Dölj klockan i strömsparläge.

- ✓ Enheten sparar effekt i strömsparläget.

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)

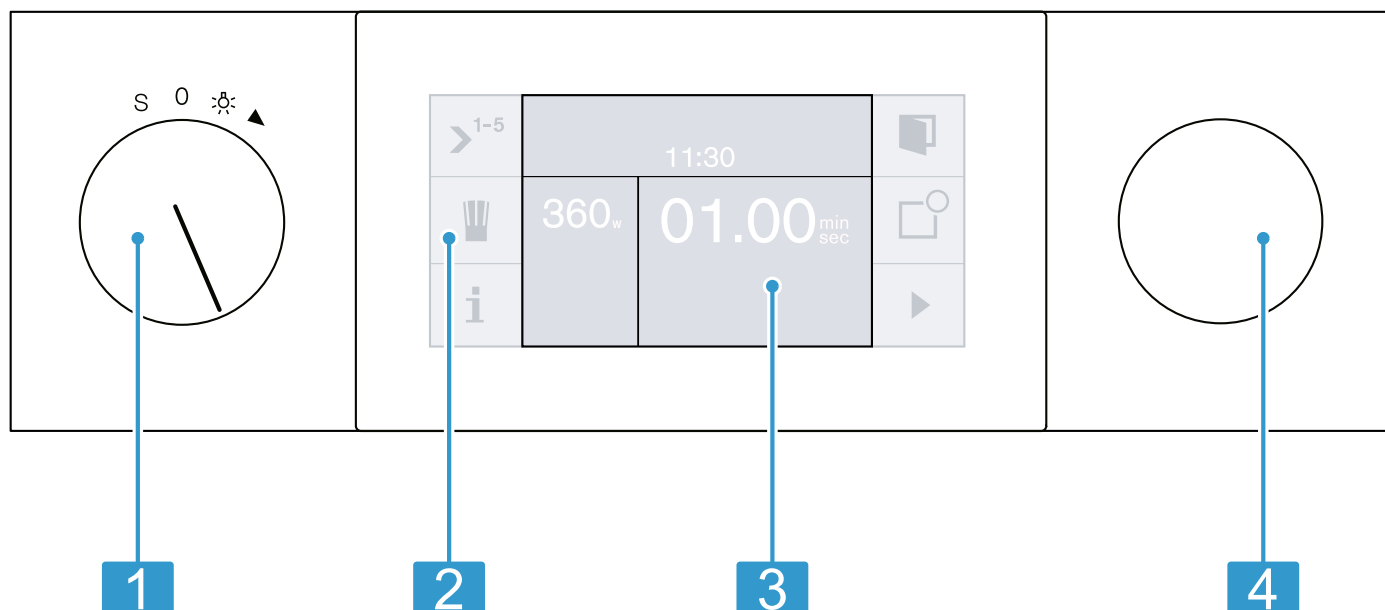
Enligt definitionen är alltså enheten varken "av" eller i "standby" och det är därför beteckningen lågeffektläge används. Lågeffektläget mäts enligt EN IEC 60350-1:2023.

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

Funktionsvredslägen

Funktionsvredet väljer funktioner och ugsfunktioner.

Läge	Funktion
0	Nolläge
☀	Ugsbelysning
2	900 W mikro
3	600 W mikro
4	360 W mikro
5	180 W mikro
6	90 W mikro
7	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

Symbol	Funktion
□	Öppna luckan
i	Få upp tilläggsinformation
💬	Få upp fler tips
👤	Få upp programautomatiken Få upp individuella recept
↩	Spara
🔧	Ändra inställningar
🔒	Barnspärr
🕒	Få upp timermenyn
> 1-5	Tillval
rec	Registrerameny
> A ^Ä	Namnge
✕	Radera bokstäver
0 _w	Mikro, låt maten vila
✂	Demoläge
⌚	Timer
⏸	Stoppur

Programautomatik

🍲	Vikt
* o	Tina
🍲	Tillagning och kombitillagning

Kombifunktion

	Få upp grillen
	Ta bort grillen
	Lägg till grillen
	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 displayvisning	Displayvisningen blir begränsad efter ett tag och visar bara det viktigaste. Du kan slå av den förinställda funktionen i grundinställningarna. → <i>Sid. 15</i>

4.2 Automatisk lucköppning

Tryck på , så åker luckan upp. Öppna luckan helt med sidohandtagen.

Notering: Den automatiska lucköppningen fungerar inte vid strömavbrott och när barnspärren är på. Öppna luckan manuellt med sidohandtagen.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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. 15*

4.6 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 	- Galler för grillning och gratinering - Galler för avställning av formar
Glasform 	Stänkskydd vid grillning direkt på gallret Ställ gallret i glasformen vid grillning Tips!: Du kan använda glasformen som form vid mikring.

Tillbehör	Användning
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. 15* 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.

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 30 minuter på grilläge 3. → *Sid. 9*
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 || 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 luckglasets.

- 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 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.
900	Värmer upp vätskor.

Noteringar

- Du kan bara ställa in mikroeffekterna en viss tid:
 - 900 W i 30 minuter
 - 90 W, 180 W, 360 W och 600 W i 90 minuter
- Maxinställningen är avsedd för att värma upp vätskor. Eheten 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. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
 - ✓ Eheten 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 Grill

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

9.1 Grillägen

Enhetsen har flera grillägen.

Grilläge	Användning
1 (lågt)	■ Suffléer ■ höga gratänger
2 (medel)	■ Låga gratänger ■ Fisk

Grilläge	Användning
3 (hög)	▪ Biffar ▪ Grillkorv ▪ Varma smörgåsar

9.2 Ställa in grillen

1. Ställ in plangrillen med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp  och grilläge 3 på displayen.
2. Ställ in grilläget med vredet.
3. Ställ in tillagningstiden och flytta fram färdigtiden, om det behövs:
 - ▶ Tryck på $\triangleright^{1-5}$ för att få upp tillvalsmenyn.
 - ▶ Välj och ställ in funktion "Tillagningstid"  med $\triangleright$.
 - ▶ Välj och ställ in funktion "Tillagningstidens slut"  med $\triangleright$.

4. Tryck på $\blacktriangleright$ för att slå på.

Tips!

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

Pausa funktionen

1. Tryck på **II** för att pausa funktionen.
2. Tryck på $\blacktriangleright$ 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.

10 Mikrokombi

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

Noteringar

- Du kan slå på alla mikroeffekter förutom 600 W och 900 W.
- Det går även att kombinera mikrokombi mikrotillval.

10.1 Ställa in mikrokombi

Notering: Du kan börja kombifunktionen med grill eller mikroeffekt. Exemplet börjar med grill.

1. Ställ in grill med funktionsvredet.
2. Ställ in grilläget med vredet.
- ✓ Du får upp  för mikron på högra kontrollen.
3. Lägg till mikroeffekt med .
4. Ställ in den mikroeffekt du vill ha med funktionsvredet.
5. Ställ in tillagningstid med vredet.
6. Tryck på $\blacktriangleright$ 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 grilläge eller mikroeffekt och tillagningstid.

1. Tryck på **II** för att ändra inställningar när funktionen är på och för att stoppa den.
2. Lyft fram grillen med  eller mikron med .
3. Ändra mikroeffekt med funktionsvredet.
4. Ändra grilläge eller mikroeffektens tillagningstid med vredet.
5. Tryck på $\blacktriangleright$ för att slå på.

Radera inställningar

1. Tryck på **II** för att radera inställningar när funktionen är på och för att stoppa den.
2. Lyft fram grillen med  eller mikron med .
3. Radera grillen med  eller mikron med .
4. Tryck på $\blacktriangleright$ för att slå på.

Pausa funktionen

1. Tryck på **II** för att pausa funktionen.
2. Tryck på $\blacktriangleright$ 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 Tillval

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

11.1 Ställa in tillval

1. Ställ in den mikroeffekt eller grill du vill ha med funktionsvredet.
2. Tryck på $\triangleright^{1-5}$.
- ✓ Du får upp tillvalsmenyn.
3. Ställ in tillagningstid 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 0w för att ställa in temperaturutjämningen och ställ in tillagningstiden med vredet.

Ställ in den mikroeffekt eller grill du vill ha med funktionsvredet.

6. Ställ in tillagningstid eller grilläge med vredet.
7. Välj tredje momentet med $\triangleright$.
8. Ställ in den mikroeffekt eller grill du vill ha med funktionsvredet.
9. Ställ in tillagningstid eller grilläge med vredet.
10. Välj med $\triangleright$ "Tillagningstid" .
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 ► för att slå på.

- ✓ Funktionen går igång. Tillagningstiden 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 900 W en gång.
- Grillen går inte att kombinera med mikroeffekt 600 W och 900 W.
- Du kan välja vilken ordning du vill på inställningarna. Du kan börja med tillagningstid, mikroeffekt eller grill.
- Om du öppnar luckan vid tillagning, kan fläkten fortsätta att gå.

Ändra tillval

1. Tryck på II.
- ✓ Funktionen stoppar.
2. Tryck på ►¹⁻⁵ och ändra inställningarna.
3. Gå ur menyn med ✓.
4. Tryck på ► för att slå på.

Radera inställningar

- Tryck på X.

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.

11.2 Färdigtid

Du kan flytta färdigtiden i grilläge. 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: Grill, grilläge och tillagningstid är inställda.

1. Välj med ► "Tillagningstidens slut" ☹.
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 ► för att slå på.
- ✓ Enheten slår om till standbyläge. Du får upp ugnsfunktion, grilläge, 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 ► "Tillagningstid" ☹.
3. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på ✓ för att bekräfta.
5. Tryck på ► för att slå på.

Ändra färdigtid

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

Radera inställningar

- Tryck på X.

Avbryt hela förloppet

- Vrid funktionsvredet till 0.

12 Programautomatik

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

12.1 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 formar, 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 djupfrysade 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 djupfrysade småfranskor i ugnen. Bara avsett för förgräddade småfranskor.

- När du vänder på köttfärsen bör du ta bort redan upptinad köttfärs.
- Lägg hel fågel först med bröstsidan ned i formen, fågeldelar med skinnsidan ned 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

- Skalad potatis: skär i lika stora bitar. Tillsätt två msk vatten per 100 g och lite salt.
- Skalpotatis: ta lika stora potatisar. Tvätta och picka skalen. Lägg den blöta potatisen i en form utan vatten.
- Bakpotatis: ta lika stora potatisar. Tvätta, torka och picka skalen.

Ris

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

Fågel

- Använd bara kylskåpskalla kycklingdelar.
- Picka skinnet på några ställen med gaffel.
- Lägg kycklingdelarna med skinnsidan upp i formen.

12.2 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

12.3 Ställa in program

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
Funktionsvredet får inte vara i läge ☼ eller S.

12.4 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
Bröd och bakverk ¹	Bröd, helt, runt eller avlångt, brödsivor, sockerkaka, vetebröd, fruktkaka och kakor utan glasyr, grädde eller gelatin.	0,20 – 1,50	Plan, öppen form Ugnsbotten

¹ Följ signalen som anger när du ska vända.

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. Tillagningstiden 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 formar, tillbehör och falsar.
2. Tryck på för att gå ur anvisningen.

Visa anvisningar

Du får upp **i**^o 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.

Maträtt	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form eller tillbehör, fals
Kött och fågel ¹	Stekar, platta köttstycken, köttfärslimpa, kyckling, gödkyckling och anka.	0,20 – 2,00	Plan, öppen form Ugnsbotten
Fisk ¹	hel fisk, fiskfilé och fiskkotlett	0,10 – 1,00	Plan, öppen form Ugnsbotten

Tillagning

Maträtt	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form eller tillbehör, fals
Färska grönsaker ²	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, purjolök, paprika, zucchini	0,15 – 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Frysta grönsaker ²	Blomkål, broccoli, morötter, kålrabbi, rödkål, spenat	0,15 – 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Potatis ²	Skalad potatis, skalpotatis, jämnstora potatisbitar	0,20 – 1,00	Täckt form Ugnsbotten
Ris ²	Ris, långkornigt ris	0,05 – 0,30	Hög, täckt form Ugnsbotten
Bakpotatis	Fast, halvfast eller mjölig potatis, ca 6 cm tjock	0,20 – 1,50	Galler Ugnsbotten

Kombitillagning

Maträtt	Lämpliga livsmedel	Viktintervall i kg	Form eller tillbehör, fals
Fryst lasagne	Lasagne	0,30 – 1,00	Öppen form Ugnsbotten
Färska kycklingdelar	Kycklinglår, kycklinghalvor	0,50 – 1,80	Glasform och galler Ugnsbotten

13 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.

13.1 Registrera recept

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

1. Ställ in den mikroeffekt eller grill 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. Ställ in tillagningstid 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. 14
 - ▶ Tryck på  för att avbryta receptet utan att spara.
 - ▶ Gör följande moment för att fortsätta registreringen.
9. Tryck på  för att fortsätta registreringen.
10. Ställ in den mikroeffekt eller grill du vill ha med funktionsvredet.
11. Ställ in tillagningstid eller grilläge med vredet.
12. Tryck på  för att slå på.
✓ Grillen 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. 14
 - ▶ Tryck på  för att avbryta receptet utan att spara.
 - ▶ Gör om föregående moment för att fortsätta registreringen.

¹ Följ signalen som anger när du ska vända.

² Följ signalen som anger när du ska röra om.

Noteringar

- Registreringen av momentet slutar om du öppnar ugnsluckan.
- Du kan använda enhetens kombifunktion.
→ "Mikrokombi", Sid. 10

13.2 Programmera recept

Det går att programmera och spara upp till 5 tillagningsmoment.

1. Ställ in den mikroeffekt eller grill 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. 14
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. 10
9. Ställ in tillagningstid 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  för att avbryta receptet utan att spara.

13.3 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   för att flytta markören åt höger.
4. Håll in   för omljud och specialtecken.
5. Tryck två gånger på   för radbrytning.
6. Tryck till på   för att flytta markören åt höger.
7. Håll in   för normaltecken.
8. Tryck två gånger på   för radbrytning.

9. Tryck på  för att radera en bokstav.

10. Välj något av följande tillval:

- ▶ Tryck på  för att spara.
- ▶ Tryck på  för att avbryta receptet utan att spara.

13.4 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 grillens grilläge och ändra mikroeffektens tillagningstid med vredet när receptet är igång. Det ändrar inte det sparade receptet.

13.5 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.

13.6 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 .
6. Tryck på  för att bekräfta.

14 Timerfunktionerna

Enheten har olika timerfunktioner som du kan styra funktionen med.

14.1 Få upp timermenyn**Krav**

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

Noteringar

- Vrids 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.

14.2 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" **Σ** 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 **Σ** och tidnedräkningen på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut. Du kan slå av signalen tidigare genom att trycka på **✓**.

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

Pausa timern

1. Tryck på **○**.
2. Välj "Korttidstimer" **Σ** med **>** och tryck på **II**.
3. Tryck på **▶** för att få igång timern igen.

Slå av timern tidigare

1. Tryck på **○**.
2. Välj "Korttidstimer" **Σ** med **>** och tryck på **C**.

14.3 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 **II**.
- ✓ 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 Barnspärr

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

15.1 Slå på barnspärren

Krav

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

- ▶ Håll in **⌚** i ca 6 sekunder.
- ✓ Strömsparlågets indikering och **⌚** kommer upp på displayen.

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

15.2 Slå av barnspärren

- Krav:** Funktionsvredet är i läge 0.
- ▶ Håll in **⌚** ca 6 sekunder.

16 Grundinställningar

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

16.1 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.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Symbol	Grundinställning	Inställningar	Beskrivning
	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.
	Pekfäلتsfärg	■ Grå¹ ■ Vit	Ställer in symbolfärgen på pekfältet.
	Pekfältsljud	■ Ljud 1¹ ■ Ljud 2 ■ Av	Ställer in ljudsignalen för pekfältets beröring.
	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.
	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.
	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.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Symbol	Grundinställning	Inställningar	Beskrivning
✕	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.
🔒	Barnspärr	■ Saknas¹ ■ Finns	Finns: barnspärr finns. → "Barnspärr", Sid. 15

16.2 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 ✕.
- ✓ Du går ur aktuell grundinställning.
6. Vrid funktionsvredet till 0 för att gå ur grundinställningarna.

17 Rengöringsfunktion

17.1 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.

18 Rengöring och skötsel

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

18.1 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 varmgöring.
- 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.

18.2 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 grovmuts ur ugnsutrymmet, på värmeelementen och tillbehören före användning.

⚠ **WARNING – Risk för personsador!!**

Repat luckglas kan spricka.

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

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → Sid. 17
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.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

18.3 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. 17*
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.
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.

18.4 Rengöra aluminium

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

18.5 Rengöra ugnsutrymmet

OBS

Felaktig rengöring kan skada ugnsutrymmet.

- ▶ Använd inte ugnsrengöringsspray, skurmedel eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel.

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

- 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. 17*
 2. Rengör med varmt vatten och diskmedel eller ättikslösning.
 3. Om det är jättesmutsigt, använd ugnsrengöring avsedd för rostfritt.
Använd bara ugnsrengöring 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 stormkoken det inte.

4. Torka ur ugnsutrymmet med mjuk trasa.
5. Låt ugnsutrymmet torka med öppen lucka.

18.6 Rengöra kontrollerna

OBS

Felaktig rengöring kan skada kontrollerna.

- ▶ Våttorka inte kontrollerna

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 17*
2. Rengör kontrollerna med mikrofiberduk eller mjuk, fuktad trasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

18.7 Rengöra luckglasen

OBS

Felaktig rengöring kan skada luckglasen.

- ▶ Använd inte glasskrapa.

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 17*
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.

18.8 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. 17*
2. Rengör lucktätningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa.
3. Torka torrt med mjuk trasa.

18.9 Rengöra tillbehören

1. Följ rengöringsmedlens anvisningar. → *Sid. 17*
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 ugnsrengöring.
5. Torka torrt med mjuk trasa.

19 Avhjälpning av fel

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

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

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", *Sid. 20*

⚠ 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.

19.1 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. 15</i>
Enheten går inte igång och du får upp  på displayen.	Demoläget är aktivt. ► Slå av demoläget. → <i>"Grundinställningar", Sid. 15</i>
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Halogenlampan är trasig. ► Ring till kundtjänsten. → <i>"Kundtjänst", Sid. 20</i>

19.2 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. 20</i>

19.3 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*

20 Avfallshantering

20.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
2. Klipp av nätanslutningsledningen.
3. Omhänderta enheten 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.

21 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 (F-D).

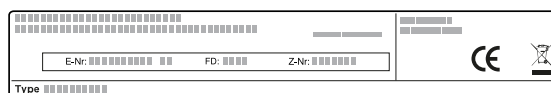
Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

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

21.1 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.

22 Så här lyckas du

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

22.1 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.

⚠ VARNING – 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.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

Het vätska kan skvimpas 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.

22.2 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 upptinings tiden.
- 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. 20 min ¹ 2. 20 – 30 min
Helt kött av nöt, fläsk, kalv, med ben och benfritt	1,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25 – 30 min
Kött i bitar eller skivor	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 – 8 min ² 2. 5 – 10 min
Kött i bitar eller skivor	0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 – 11 min ² 2. 10 – 15 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	10 – 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. 8 min ¹ 2. 10 – 15 min
Fågel eller fågeldelar	1,2 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20 – 25 min
Fiskfilé, -kotlett eller -skivor	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 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 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15 – 20 min
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Frukt, t.ex. hallon	300 g	180 W	6 – 9 min ³

¹ Vänd maten flera gånger.

² Dela på tinade delar när du vänder.

³ Rör försiktigt om maten då och då.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Tillagningstid
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	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1 – 2 min
Smör, tina ²	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2 – 4 min
Helt bröd	0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Helt bröd	1 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ³ 2. 10 – 20 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. 5 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 – 20 min
Mjuk kaka, t.ex. fruktkaka, cheesecake ⁴	0,75 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 20 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 otinade inuti efter upptining.	▪ Sänk mikroeffekten. ▪ Vänd stora livsmedel flera gånger vid upptining.

22.3 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 grytappar.
- 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	8 – 13 min
Soppa	400 g	600 W	8 – 12 min
Grytor	0,5 kg	600 W	10 – 15 min
Köttskivor eller -bitar i sås, t.ex. gulasch	0,5 kg	600 W	10 – 15 min
Fisk, t.ex. filébitar	400 g	600 W	10 – 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
Gratänger, t.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10 – 15 min
Tillbehör, t.ex. ris, pasta ¹	250 g	600 W	3 – 7 min
Tillbehör, t.ex. ris, pasta ¹	0,5 kg	600 W	8 – 12 min
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter ¹	300 g	600 W	7 – 11 min
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter ¹	0,6 kg	600 W	14 – 17 min
Stuvad spenat ²	450 g	600 W	10 – 15 min

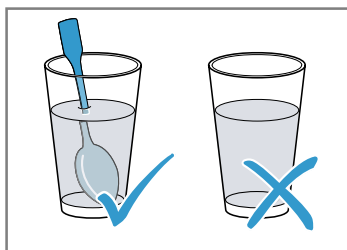
Mikra

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 stormkocar 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		600 W	5 – 8 min
Drycker ^{3,4,5}	1,25 dl	900 W	0:30 – 1 min
Drycker ^{3,4,5}	2 dl	900 W	1 – 2 min
Drycker ^{3,4,5}	0,5 l	900 W	3 – 4 min
Barnmat, t.ex. små nappflaskor ^{6,7,8}	0,5 dl	360 W	ca 0:30 min
Barnmat, t.ex. små nappflaskor ^{6,7,8}	1 dl	360 W	0:30 – 1 min
Barnmat, t.ex. små nappflaskor ^{6,7,8}	2 dl	360 W	1 – 2 min
Soppa, 1 kopp	à 175 g	600 W	1 – 2 min
Soppa, 2 koppar	à 175 g	600 W	2 – 3 min
Kött i sås	0,5 kg	600 W	7 – 10 min
Gryta	400 g	600 W	5 – 7 min

¹ Tillsätt lite vätska till maten.

² Tillaga maten utan tillsatt vatten.

³ Sätt en sked i glaset.

⁴ Överhetta 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
Gryta	0,8 kg	600 W	7 – 8 min
Grönsaker, 1 port.	150 g	600 W	2 – 3 min
Grönsaker, 2 port.	300 g	600 W	3 – 5 min

22.4 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 ugsnbotten.
- 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 ¹	1,2 kg	600 W	25 – 30 min
Fiskfilé, färsk	400 g	600 W	7 – 12 min
Grönsaker, färska ^{2,3,4}	250 g	600 W	6 – 10 min
Grönsaker, färska ^{2,3,4}	0,5 kg	600 W	10 – 15 min
Potatis ^{2,3,4}	250 g	600 W	8 – 10 min
Potatis ^{2,3,4}	0,5 kg	600 W	12 – 15 min
Potatis ^{2,3,4}	0,75 kg	600 W	15 – 22 min
Ris ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Ris ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Desserter, t.ex. pudding (mix) ⁴	0,5 l	600 W	5 – 8 min
Frukt, kompott ⁴	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 ugsnutrymmet.

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.

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.

22.5 Grillning

Notering

Tillagningsanvisningar

- 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.
- Grilla alltid på galler med stängd ugsnslucka. Ställ gallret på glasformen, så att köttsaften fångas upp. Förvärm inte.
- Skölj köttet i kallvatten, torka av med hushållspapper. Salta köttet efter grillningen.
- Vänd grillbitarna med grilltång. Sticker du en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och köttet blir torrt.

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

² Skär i lika stora bitar.

³ Tillsätt lite vatten till maten.

⁴ Rör försiktigt om maten då och då.

⁵ Tillsätt dubbla mängden vätska.

- Mörkt kött som t.ex. nötbryner snabbare än ljust kött. Grillbitar av ljust kött eller fisk är ofta ljusbruna på ytan, men ändå tillagade och saftiga inuti.
- Lättrosta brödsnivorna till varma mackor.

Mat	Vikt	Form	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagningstid
Karréskivor, ca 2 cm tjocka, 3 – 4 st.	à ca 120 g	Galler + Glasform		3	1:a sidan: ca 15 min. 2:a sidan: ca 10 – 15 min.
Grillkorv, 4 – 6 st.	à ca 150 g	Galler + Glasform		3	1:a sidan: ca 10 – 15 min. 2:a sidan: ca 10 – 15 min.
Fiskkotlett, 2 – 3 st.	à ca 150 g	Galler ¹ + Glasform		3	1:a sidan: ca 10 min. 2:a sidan: ca 10 – 15 min.
Fisk, hel, t.ex. foreller, 2 – 3 st.	à ca 150 g	Galler ¹ + Glasform		3	1:a sidan: ca 15 min. 2:a sidan: ca 15 – 20 min.
Rostat bröd (lättrostad), 2 – 4 skivor		Galler		3	1:a sidan: ca 4 min. 2:a sidan: ca 4 min.
Varma smörgåsar, 2 – 6 skivor, förrostade		Galler + Glasform		3	5-10 min

22.6 Grill- och mikrokombination

Notering

Tillagningsanvisningar

- Använd gallret som avställning för formen.
- Använd värme-, mikrotålig form.
- Ställ heta glasformar på torr kökshandduk. Är underlaget blött eller kallt kan glaset spricka.
- Tiderna gäller för insättning i kall ugn.
- 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.
- Använd en stor, låg form till matpajer och gratänger. Maten tar längre tid och får mer färg på ovansidan i höga, små formar.
- Låt köttet vila ytterligare 5 till 10 minuter innan du skär upp det. Det fördelar köttssaften jämnt så att inget rinner ur när du skär upp.
- Låt puddingar och gratänger gå ytterligare 5 minuter på eftervärmen i avstängd enhet.
- Ställ alltid in max. tillagningstid. Kontrollera maten efter den kortast angivna tiden.

Mat	Vikt	Mikroeffekt	Ugns-funktion	Grilläge	Tillagningstid
Fläskstek, t.ex. karrébit ²	ca 0,75 kg	360 W		1	35 – 40 min.
Köttfärslimpa, max. 7 cm hög	ca 0,75 kg	360 W		2	ca 25 min.
Kycklinghalva	ca 1,2 kg	360 W		3	40 min.
Kycklingdelar, t.ex. en fjärdedels kyckling ^{3,4}	ca 0,8 kg	360 W		2	20-25 min
Ankbröst ^{3,4}	ca 0,8 kg	180 W		3	25 – 30 min.
Pastagrätäng (tillagade ingredienser) ⁵	ca 1,0 kg	360 W		1	25 – 30 min.
Potatisgrätäng (på rå potatis), max. 3 cm hög	ca 1,0 kg	360 W		2	ca 35 min.
Fisk, gratinerad, inte frusen	ca 0,5 kg	360 W		3	15 min.
Cheesecake, max. 5 cm hög	ca 1,0 kg	360 W		1	20-25 min

¹ Smörj först gallret med olja.

² Vänd efter 15 minuter.

³ Lägg skinnsidan uppåt.

⁴ Vänd inte maten.

⁵ Strö ost över maten.

22.7 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.

Tina med mikron

Mat	Mikroeffekt	Tillagningstid	Anvisningar
Kött, 0,5 kg	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 7 – 10 min	Ø 24 cm-Pyrexform Alternativ: programautomatik "Köttfärs" tina

Mikra

Mat	Mikroeffekt	Tillagningstid	Anvisningar
Äggstanning, 1,0 kg	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min. 2. 8 – 10 min.	Pyrexform
Rulltårta, 475 g	600 W	7 – 9 min.	Ø 22 cm-Pyrexform
Köttfärslimpa, 0,9 kg	600 W	25 – 30 min.	Pyrexbrödform, 28 cm lång

Tillaga med mikro och grill

Mat	Mikroeffekt/ugns-funktion	Tillagningstid	Anvisningar
Potatisgratäng, 1,1 kg	360 W + grilläge 2	30 – 35 min.	Rund, Ø 22 cm-Pyrexform
Kakor	-	-	Rekommenderas inte
Kycklinghalva, ca 1,1 kg	360 W + grilläge 3	ca 40 – 45 min.	Galler, glasform

23 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm

23.1 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.
- Kontrollera enheten efter uppäckning. 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.

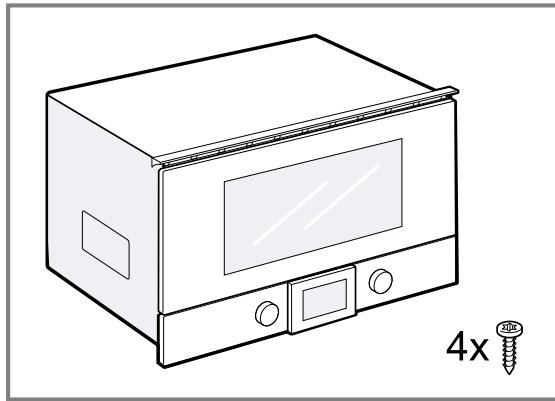
⚠ **WARNING – Brandrisk!!**

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.

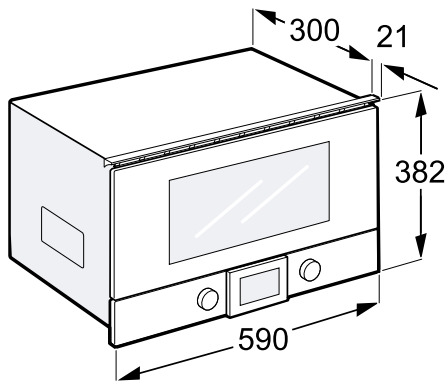
23.2 Leveransomfattning

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



23.3 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



23.4 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.

Minimihöjden är 850 mm.

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

Enheter med extra kontaktadapterar kräver min. 340 mm inbyggnadsdjup.

23.5 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

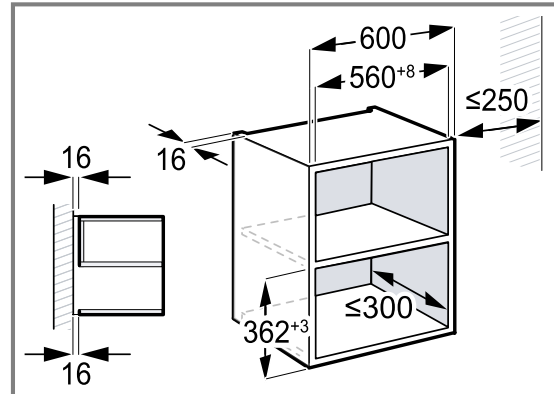
- Enheten är anslutningsklar med kontakt och du får bara ansluta den till jordade uttag.
- Det är bara behörig elektriker som får sätta in eluttag enligt gällande föreskrifter.
- Det måste vara minst 10 A-avsäkring (L- eller B-auto-matsäkring). Nätspänningen måste matcha angiven spänning på typskylten.
- Anslut bara enheten med den medföljande sladden.
- Sätt i sladden på enhetens baksida.
- Det finns sladdar med olika kontaktyper hos service.
- Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste installationen ha en åtkomlig, allpolig brytare med min. 3 mm brytavstånd.

23.6 Enhetskombinationer

Tänk på följande vid kombination med andra enheter. Montera inte enheten över ångkokare, ångugn eller diskmaskin.

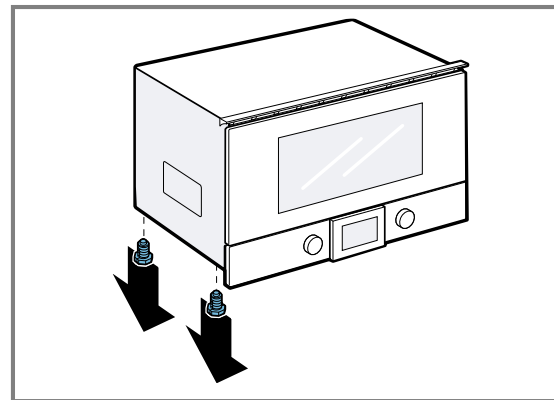
23.7 Montering i överskåp

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet.



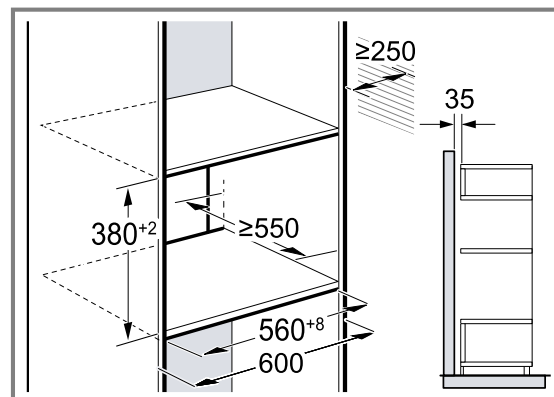
Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

Ta bort skruvfötterna.



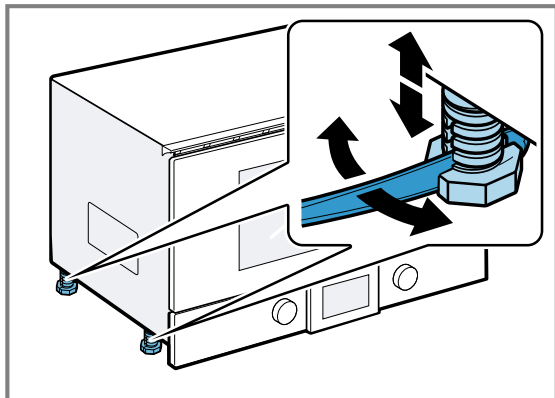
23.8 Inbyggnad i högskåp

Håll inbyggnadsmått och säkerhetsavstånd i högskåpet.



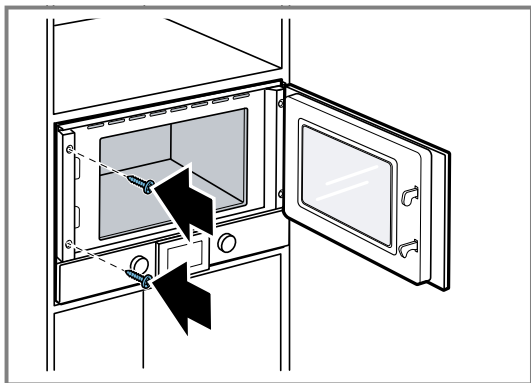
Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

Ställ in skruvfötterna.

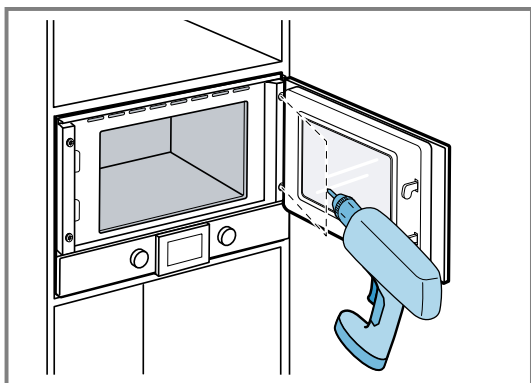


23.9 Montera enheten

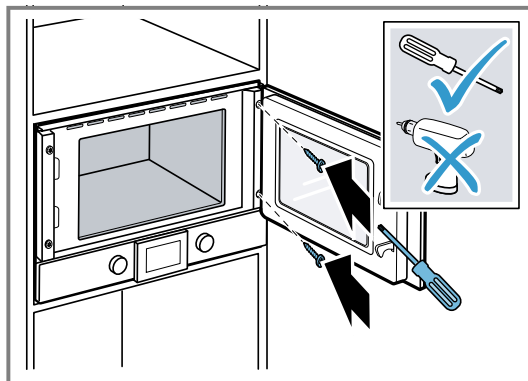
1. Skjut in enheten helt.
Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.
2. Nivellera och centrera enheten.
3. Nivellera enheten exakt med vattenpass.
4. Öppna ugnsluckan.
5. Skruva fast enheten i stommen med skruvarna på motsatt sida om gångjärnen.



6. Förborra borrhålen på gångjärnssidan.



7. Skruva fast enheten i stommen.



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

23.10 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, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001804631 (050811) REG25
sv