

Gaggenau

sv Bruks- och installationsanvisningar

BOP2201.2

BOP2211.2

Inbyggnadsugn

Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet.....	2
2	Förhindrande av saksador	4
3	Miljöskydd och sparsamhet	5
4	Lär känna.....	6
5	Tillbehör.....	9
6	Före första användningen	10
7	Användningsprincip	11
8	Timerfunktionerna.....	11
9	Långtidstimer	13
10	Barnspärr.....	13
11	Individuella recept.....	13
12	Home Connect	14
13	Grundinställningar	16
14	Rengöring och skötsel	18
15	Pyrolys.....	20
16	Avhjälpning av fel	21
17	Avfallshantering	22
18	Så här lyckas du.....	22
19	Kundtjänst	39
20	Överensstämmelseförklaring	40
21	MONTERINGSANVISNING	40
21.1	Allmänna monteringsanvisningar.....	40

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 inbyggnad. I-akta särskilda monteringsanvisningar.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 2000°möh.

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. 9

WARNING! – 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.

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.

⚠ 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 flambära eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- ▶ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- ▶ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

Luckans insida blir jättevarm vid användning.

- ▶ Öppna alltid ugnsluckan till anslaget.
- ▶ Se till så att luckan inte går igen.
- ▶ Undvik kontakt med luckans insida.

⚠ 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 ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.

- ▶ Var försiktig vid hantering och rengöring.
- ▶ Använd helst skyddshandskar.

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

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

⚠ VARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

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.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ 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. 39*

⚠ 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 Rengöringsfunktionen**⚠ VARNING! – Brandrisk!**

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

- Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.
- Torka ur ugnsutrymmet med fuktad trasa.

⚠ WARNING! – Risk för allvarlig hälsoskada!

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen. Släppa lättbeläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.

- Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lättbeläggning under rengöringsfunktionen.
- Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

⚠ WARNING! – Risk för hälsoskada!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- Vistas inte länge i rummet.
- Håll barn och husdjur borta.

⚠ WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

- Öppna aldrig ugnsluckan.
- Låt enheten svalna.
- Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- Ta aldrig på luckan.
- Låt enheten svalna.
- Håll barnen borta.

Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- Låt lamporna svalna före rengöring av enheten.
- Slå av belysningen vid rengöring.

1.6 Halogenlampa

⚠ WARNING! – Risk för brännskador!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- Rör inte lampglaset.
- Undvik hudkontakt vid rengöring.

Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- Låt lamporna svalna före byte.

⚠ WARNING! – Risk för elstötar!

Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna 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.

2 Förhindrande av sakskador

2.1 Allmänt

OBS!

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme. Bak- och stektiderna stämmer då inte och emaljen kan ta skada.

- Ställ inget direkt på ugnsbotten.
- Lagg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten.

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- Håll aldrig vatten i varm ugn.
- Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Långvarig fukt i ugnsutrymmet ger korrosion.

- Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.
- Förvara inte mat i ugnsutrymmet.

Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.

- Lagg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- Använd helst den djupa långpannan.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- Kläm inte fast något i luckan.
- Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.

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.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.
- Bär du enheten i luckhandtaget så kan det gå av. Luckhandtaget klarar inte att bära enhetens vikt.
- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

Pyrolysvärmen kan skada vissa tillbehör.

- ▶ Rengör inte grillgaller, gjutjärnsgröta, baksten, stektermometer och andra tillbehör med pyrolys.
- ▶ Pyrolysgör bara GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller samtidigt.

- Ugnen är redan varm från första tillagningen. Det kortar tillagningstiden för nästa maträtt.

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

- Maten går klart på restvärmen.

Det går att grädda på flera falsar samtidigt med varmluftsfunktionen.

- Då sparar du effekt.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar.

- Sådana bakformar tar upp värmen bäst.

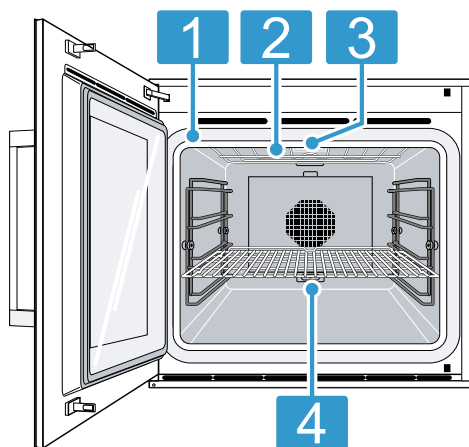
Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

4 Lär känna

4.1 Enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.



1	Lucktätningen
2	Grillelement
3	Ugnsbelysning
4	Uttag för extra värmarelement, extratillbehör för baksten och stekgryta.

4.2 Ugnsutrymme

Ugnen har 4 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Luckans insida blir jättevarm vid användning.

- ▶ Öppna alltid ugnsluckan till anslaget.
- ▶ Se till så att luckan inte går igen.
- ▶ Undvik kontakt med luckans insida.

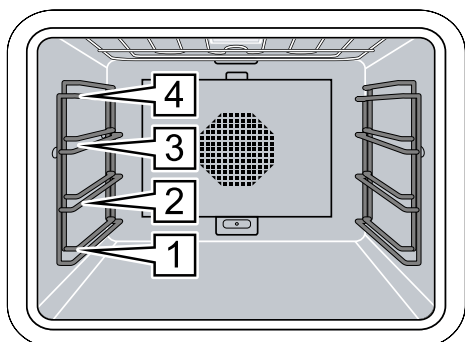
OBS!

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme. Bak- och stektiderna stämmer då inte och emaljen kan ta skada.

- ▶ Ställ inget direkt på ugnsbotten.
- ▶ Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten.

Tillbehöret kan tippa.

- ▶ Skjut inte in tillbehöret mellan ugnsstegarnas lister.

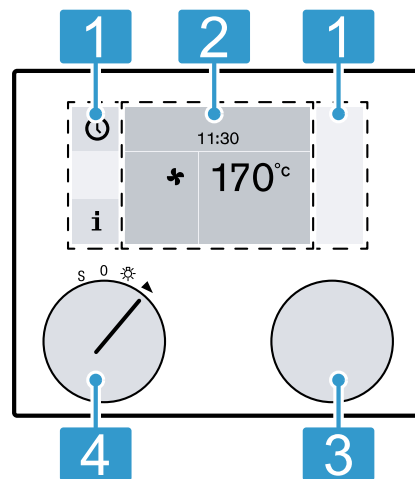


4.3 Kontroller

Med manöverorganen ställer du in spisens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

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

Användningen är identisk på alla enhetstyper.



1	Pekfält	Delarna är beröringskänsliga. Välj resp. funktion genom att trycka på den symbolen.
2	Display	Du får t.ex. upp aktuella inställningar och alternativ på displayen.
3	Vred	Välj temperatur och ändra andra inställningar med vredet.
4	Funktionsvred	Välj ugnsfunktion, rengöring eller grundinställningar med funktionsvredet.

Symboler

Slå på eller av funktioner och navigera i menyerna med symbolerna.

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Pausa eller avsluta
X	Avbryt
C	Radera
✓	Bekräfta eller spara inställningar
>	Pekare
i	Få upp tilläggsinformation
i [Ⓢ]	Får upp viktig information och åtgärdsuppsmaningar.
>>	Snabbuppvärmning med statusindikering
rec	Få upp individuella recept
•	Registrerameny
↶	Ändra inställningar
>A	Namnge

Symbol	Funktion
	Radera bokstäver
	Barnspärr
	Få upp timermenyn
	Få upp långtidstimern
	Demoläge
	Nätverksuppkoppling (Home Connect)

Färger

De olika färgerna fungerar som användarguidning i resp. inställningssituation.

orange	- Förstagångsinställningar - Huvudfunktioner
--------	---

blå	- Grundinställningar - Rengöring
vit	Inställbara värden

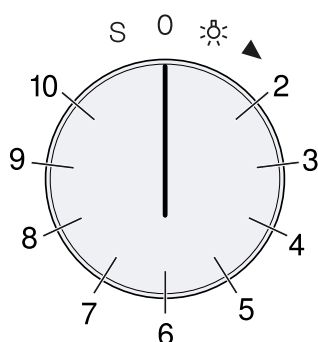
Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen ändras beroende på situationen.

Zoom	Enheten förstorar inställningen du håller på att ändra. En tillagningstid som är på väg att gå ut förstoras strax innan, t.ex. timern.
Begränsad displayvisning	Strax efter begränsar enheten displayvisningen till att bara visa det viktigaste. Funktionen är förinställd. Du kan ändra inställningen i grundinställningarna.

Funktionsvredets läge

Funktionsvredet väljer funktioner och ugsfunktioner.



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
	Belysning		Slå på ugsbelysningen Access till övriga funktioner, t.ex. programautomatik, individuella recept, fjärrstart via Home Connect
2	 Varmluft	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Varmluft: för kakor, småkakor och gratänger på flera falsar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.

¹ Ugsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN60350-1.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
3	 Varmluft eco ¹	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av, t.ex. ugnsbelysningen. Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Förvärm inte enheten. Sätt in maten i kall och tom ugn och slå på angiven tillagningstid. Håll luckan stängd vid tillagning. Då slipper du värmeförluster.
4	--- Över- + undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	För formkakor eller kakor på plåt, gratänger, stekar.
5	--- Övervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Riktad övervärme, t.ex. avbakning av marängtäckt fruktkaka.
6	--- Undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	För eftergräddning, t.ex. av mjuka fruktkakor, för konservering, tillagning i vattenbad.
7	 Varmluft + undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Undervärme för mjuka kakor, t.ex. fruktkakor.
8	 Plangrill + varmluft	50-300°C Temperaturförslag 220°C	Jämn runtomvärme för kött, fågel och hel fisk.
9	~~~~~ Plangrill	50-300°C Temperaturförslag 220°C	Grillning av platta köttdelar, korv och fiskfilé. Baka av och gratinera.
10	~~~~~ Bakstensfunktion	50-300°C Temperaturförslag 250°C	Går bara att använda med extratillbehören baksten och värmarelement. Bakstens undervärme gör pizza, bröd och frallor knapriga som i stenugn.
S	 Grundinställningar		Anpassa enheten individuellt i grundinställningarna → Sid. 16
S	 Pyrolysis	485°C	Självrengöring

¹ Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN60350-1.

4.4 Standby

Enheten är i standbyläge om varken funktioner eller barnspärr är på. Du får upp standbyindikeringen om du inte gjort någon inställning på ett tag.

Det finns olika indikeringar för standbyläget. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda. Kontrollernas ljusstyrka är sänkt i standbyläge. Displayljusstyrkan är baserad på vertikal synvinkel. I grundinställningarna → Sid. 16 kan du ändra indikeringar och ljusstyrka.

Är alternativet "Av" valt för standbyindikeringen i grundinställningarna, vrid funktionsvredet för att gå ur standbyläget.

Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.



4.5 Ytterligare information

Tryck på **i** för att få upp tilläggsinformation, t.ex. information om inställd ugnsfunktion eller aktuell ugnstemperatur.

Små temperaturvariationer är normala efter uppvärmning vid långvarig användning.

Du får upp symbolen **i** på enheten för viktig information och åtgärdsuppmärksamhet. Ibland får du även automatiskt upp viktig information om säkerhet och funktionsstatus på enheten. Indikeringarna slocknar automatiskt efter några sekunder eller om du kvitterar indikeringen med **✓**.

Vid indikeringar om Home Connect visar enhetens **i**-symbol även Home Connect-status.

→ "Home Connect", Sid. 14

4.6 Kylfläkten

Kylfläkten slår på när funktionen är igång. Den varma luften evakuerar över eller under luckan beroende på enhetsversion.

Håll luckan stängd tills enheten svalnat när du tagit ur maten. Ugnsluckan får inte stå halvöppen eftersom det kan skada intilliggande köksstommar. Kylfläkten har en viss eftergångstid och slår sedan av automatiskt.

Täck inte över ventilationsöppningen. Annars blir enheten överhettad.

4.7 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning gör att enheten snabbare uppnår den temperatur du vill ha med ugnsfunktionerna över-, undervärme och över- + undervärme.

Ställ inte in maten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är klar och **⏏** slocknat, så får du ett jämnare slutresultat.

Snabbuppvärmningsfunktionen är förinställd i grundinställningarna. I grundinställningarna → Sid. 16 väljer du snabbuppvärmning **⏏** eller uppvärmning **⏏**.

4.8 Automatisk avstängning

Enhetsen har automatisk avstängning som skyddar dig. Enhetsen slår av all uppvärmning efter 12 timmar om inga kontroller blir påverkade. Du får upp en displayindikering.

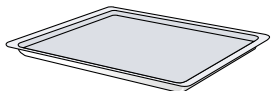
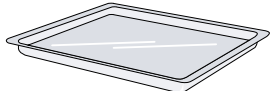
Enhetsen aktiverar inte automatisk avstängning vid programmering med långtidstimer.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notera: Om ett tillbehör blir hett kan det deformeras. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Bakplåt, emaljerad		■ Småkakor ■ Småkakor
Grillgaller		■ Porsling ■ Kakformar ■ Gratångformar ■ Stekar
Glasform		■ Småkakor ■ Stekar

5.1 Ytterligare tillbehör

Du kan köpa ytterligare tillbehör hos service, i butik eller på Internet.

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet på Internet eller i våra broschyrer.

www.gaggenau.com

Tillbehöret är enhetsspecifikt. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i vår onlineshop eller hos service.

Övriga tillbehör	Beställningsnummer
Teleskoputdragsskenor	BA016105
Grillgaller, kromat, utan öppning, med fötter	BA036105
Bakplåt, emaljerad, 15 mm djup	BA026115
Glasform	BA046117
Grillpanna, emaljerad, 30 mm djup	BA226105
Värmarelement för baksten, 230 V	BA056115

Övriga tillbehör	Beställningsnummer
Baksten, bärdele och pizzaspade	BA056133 Notera: Beställ värmarelement separat
Pizzaspade, 2-pack	BA020002
Stekgryta av formgjuten aluminium GN2/3, höjd 165 mm, släppa lätt-bläggning	GN340230 Notera: Beställ värmarelement och utdragssystem separat

5.2 Snäpplägen

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippas när du drar ut dem.

Tippskyddet fungerar bara om tillbehöret är ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet.

5.3 Sätta in tillbehör i ugnen

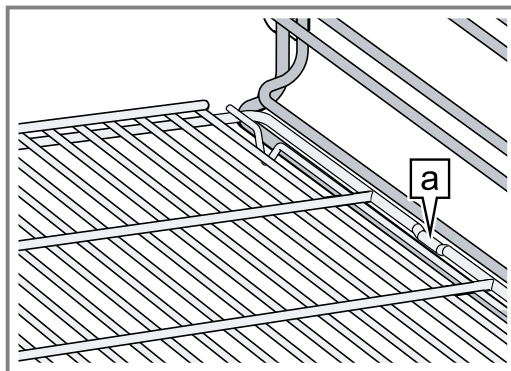
Tillbehöret har snäpplägen. Skjut alltid in tillbehöret ordentligt i ugnsutrymmet så att tippskyddet fungerar.

OBS!

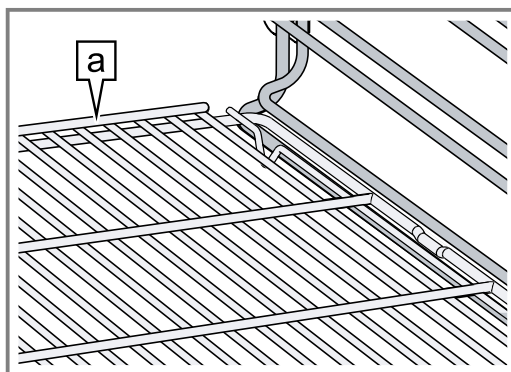
Tillbehöret kan tippa.

- Skjut inte in tillbehöret mellan ugnsstegarnas lister.

1. Se till så att snäppfästet **a** pekar nedåt när du skjuter in gallret.



2. Se till så att gallrets skyddsbygel **a** är vänd bakåt och uppåt.



6 Före första användningen

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

6.1 Första användningen

Gör inställningarna för första användningen innan du använder enheten.

Läs anvisningarna först i Säkerhet → Sid. 2.

Enheten ska vara monterad och ansluten.

Du får upp GAGGENAU-loggan i ca 30 sekunder vid elanslutning, sedan kommer menyn "Inställningar före första användningen" upp på enheten. Du kan ställa in din nya enhet före första användningen.

Du får bara upp menyn "Inställningar före första användningen" första gången du slår på efter elanslutningen eller om enheten varit strömlös flera dagar. Du kan ändra alla inställningar i grundinställningarna → Sid. 16.

Ställa in språk

Krav: Du får upp förinställt språk på displayen.

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

Ställa in tidformat

Krav: Du får upp möjliga 24h- och AM/PM-format på displayen. 24h är förinställt.

1. Ställ in det format du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Ställa klockan

Krav: Du får upp klockan på displayen.

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

Ställa in datumformat

Krav: Du får upp möjliga D.M.Y-, D/M/Y- och M/D/Y-format på displayen. D.M.Y är förinställt.

1. Ställ in det format du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Ställa in datum

Krav: Du får upp förinställt datum på displayen. Dagsinställningen är redan på.

1. Ställ in den dag du vill ha med vredet.
2. Tryck på > för att slå om till månadsinställningen.
3. Ställ in månad med vredet.
4. Tryck på > för att slå om till årsinställningen.
5. Ställ in år med vredet.
6. Bekräfta med ✓.

Ställa in temperaturenhet

Krav: Du får upp möjliga °C- och °F-enheter på displayen. Enheten °C är förinställd.

1. Ställ in den enhet du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med ✓.

Avsluta inställningarna före första användningen

Krav: Du får upp "Inställningarna före första användningen avslutade" på displayen.

- ▶ Tryck på ✓.
- ✓ Enheten slår om till standbyläge.
- ✓ Du får upp standbyindikeringen på displayen.
- ✓ Enheten är klar att använda.

Värma upp enheten

1. Se till så att det inte finns förpackningsrester i ugnen.

2. Värm upp enheten tom, stängd på 200°C med ugnsfunktionen varmluft  i en timme för att få bort lukten av ny ugn.

Rengöra tillbehör

- ▶ Rengör tillbehöret ordentligt med varmvatten och diskmedel med mjuk disktrasa före första användning.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

1. Öppna luckan, vrid på funktionsvredet eller tryck på något av pekfälten för att gå ur standbyläget.
2. Ställ in den funktion du vill ha.

7.2 Slå på enheten

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp vald ugnsfunktion och temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet, om det behövs.
- ✓ Du får upp uppvärmningssymbolen  på displayen.
- ✓ Staplarna visar hela tiden uppvärmningsstatus.

- ✓ Enheten ger signal och uppvärmningssymbolen  slocknar när inställd temperatur är uppnådd.

Notera: Ugnsbelysningen är av vid temperaturinställningar under 70°C.

7.3 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

7.4 Slå på enheten efter automatisk avstängning

Krav: → "Automatisk avstängning", Sid. 9 har slagit av enheten efter lång användningstid.

1. Vrid funktionsvredet till läge 0.
2. Använd enheten igen.

8 Timerfunktionerna

Enheten har olika timerfunktioner som kan styra användningen.

8.1 Översikt över timerfunktionerna

Välj olika timerfunktioner med .

Timerfunktion	Användning
	Äggklocka
	Tillagningstid ¹
	Färdigtid ¹
	Stoppur

¹ Finns inte i standbyläge.

8.2 Få upp timermenyn

Notera: Du kan få upp timermenyn i alla ugnsfunktioner. Timermenyn går inte att få upp om du vrider på funktionsvredet S i grundinställningarna.

- ▶ Tryck på .
- ✓ Du får upp timermenyn på displayen:

8.3 Gå ur timermenyn

- ▶ Tryck på **X**.
- ✓ Timermenyn stängs.
- ✓ Osparade inställningar försvinner.

Notera: Du kan gå ur timermenyn närsomhelst.

8.4 Äggklocka

Timern fungerar oberoende av övriga enhetsinställningar. Du kan ange max. 90 minuter.

Ställa timern

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp funktionen "Timer" **X** på displayen.
2. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
3. Slå på med **▶**.
- ✓ Enheten stänger timermenyn.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Du får upp **X** och tidnedräkningen på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
4. Tryck på **✓**.
- ✓ Signalen tystnar.

Stoppa äggklockan

1. Tryck på .
2. Tryck på **>** och välj funktionen Timer **X**.
3. Tryck på **||**.
- ✓ Timern stoppar.
- ✓ Du får upp **▶** på displayen.
4. Tryck på **▶** för att få timern att fortsätta.

Slå av timern tidigare

1. Tryck på .
2. Tryck på **>** och välj funktionen Timer **X**.
3. Tryck på **C**.

8.5 Stoppur

Stoppuret fungerar oberoende av övriga enhetsinställningar. Stoppuret räknar från 0 sekunder upp till 90 minuter.

Stoppuret har en pausfunktion. Så du kan stoppa stoppuret då och då.

Slå på stoppuret

1. Tryck på .
 2. Välj stoppursfunktionen  med .
 3. Slå på med .
- ✓ Enheten stänger timermenyn.
 - ✓ Tiden börjar räkna ned.
 - ✓ Du får upp  och tidnedräkningen på displayen.

Pausa stoppuret

1. Tryck på .
 2. Välj stoppursfunktionen  med .
 3. Tryck på .
- ✓ Tiden stoppar.
 - ✓ Du får upp  på displayen.
 - 4. Tryck på  för att få stoppuret att fortsätta.
 - ✓ Tiden går igång igen.
 - ✓ När den når 90 minuter blinkar indikeringen och enheten ger signal.
 - 5. Tryck på .
 - ✓ Signalen tystnar.

Slå av stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj stoppursfunktionen  med .
3. Tryck på .

8.6 Tillagningstid

Ställer du in en tillagningstid för maten, så slår enheten automatiskt av när tiden går ut. Du kan ställa in en tillagningstid från 1 minut till 23:59 timmar.

Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur när tillagningstiden är igång.

Ställa in tillagningstid

Krav

- Maten är i ugnen.
 - Ugnsfunktion och temperatur är inställda.
1. Tryck på .
 2. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .
 3. Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
 4. Slå på med .
- ✓ Enheten slår på tillagningstiden.
 - ✓ Enheten stänger timermenyn.
 - ✓ Du får upp temperatur, ugnsfunktion återstående tillagningstid och färdigtid på displayen.
 - ✓ Displayen förstorar tillagningstiden en minut innan tiden går ut.
 - ✓ Enheten slår av när tillagningstiden går ut.
 - ✓  blinkar och enheten ger signal.

5. Tryck på , öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
- ✓ Signalen tystnar.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .
3. Ändra tillagningstiden med vredet.
4. Slå på med .

Radera tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .
3. Radera tillagningstiden med .
4. Återgå till normal användning med .

Avbryta hela momentet

- Vrid funktionsvredet till läge 0.

8.7 Färdigtid

Du kan flytta fram färdigtiden.

Exempel: klockan är 14:00. Maten kräver 40 minuters tillagningstid. Maten ska vara färdig 15:30.

Ange 40 minuters tillagningstid och flytta färdigtiden till 15:30. Elektroniken beräknar starttiden. Enheten slår automatiskt på 14:50 och slår av 15:30.

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

Flytta färdigtiden

Krav

- Maten är i ugnen.
 - Ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid är inställda.
1. Tryck på .
 2. Tryck på  och välj funktionen Färdigtid .
 3. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet. Ställ in tillagningstiden först när  blinkar.
 4. Slå på med .
- ✓ Enheten slår om till standbyläge.
 - ✓ Du får upp ugnsfunktion, temperatur, tillagningstid och färdigtid på displayen.
 - ✓ Enheten slår på vid beräknad starttid och slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.
 - ✓  pulserar när tillagningstiden går ut och enheten ger signal.
 - 5. Tryck på , öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
 - ✓ Signalen tystnar.

Flytta färdigtiden

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Färdigtid .
3. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
4. Slå på med .

Avbryta hela momentet

- Vrid funktionsvredet till läge 0.

9 Långtidstimer

Funktionen håller enheten på en temperatur mellan 50 och 230°C med ugnsfunktionen varmluft.

Du kan varmhålla maten upp till 74 timmar utan att slå på eller av enheten.

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

9.1 Slå på långtidstimern

Krav: Långtidstimern är inställd på "på" i grundinställningarna → Sid. 16.

1. Vrid funktionsvredet till läge ☼.
2. Tryck på Ⓞ.
 - ✓ Du får upp ett 24h-förslag på 85°C på displayen.
3. Tryck på Ⓞ och ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
4. Tryck på ➤ och ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.

5. Tryck på ➤, ställ in det avstängningsdatum du vill ha och bekräfta med ✓.
6. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
7. Slå på med ▶.
 - ✓ Enheten slår på långtidstimern.
 - ✓ Du får upp Ⓞ och temperaturen på displayen.
 - ✓ Ugn- och displaybelysningarna är av.
 - ✓ Kontrollerna är spärrade.
 - ✓ Du får inga knappljud när du trycker på kontrollerna.
 - ✓ Enheten slår av uppvärmningen och indikeringen slocknar när tiden går ut.
8. Vrid funktionsvredet till läge 0.

9.2 Slå av långtidstimern

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

10 Barnspärr

Slå på barnspärren så att barnen inte kan slå på enheten eller ändra inställningar av misstag.

Är barnspärren på vid strömavbrott, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

10.1 Slå på barnspärren

Krav

- Du slår "på" barnspärren i grundinställningarna → Sid. 16.
- Funktionsvredet står på 0.

- ▶ Tryck på Ⓞ i ca 6 sekunder.
- ✓ Du får upp standbyindikeringen och Ⓞ på displayen.
- ✓ Barnspärren är på.

10.2 Slå av barnspärren

Krav: Funktionsvredet står på 0.

1. Tryck på Ⓞ i ca 6 sekunder.
- ✓ Barnspärren är av.
2. Ställ in enheten som vanligt.

11 Individuella recept

Det går att spara av upp till 50 individuella receptnamn så att du snabbt och smidigt kommer åt recepten när de behövs. Du kan registrera recept.

11.1 Registrera recept

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

1. Vrid funktionsvredet till läge ☼.
2. Tryck på Ⓞ.
3. Välj "Individuella recept" med vredet.
4. Bekräfta med ✓.
5. Välj ledigt minne med vredet.
6. Tryck på ^{rec}Ⓞ.
7. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet och den temperatur du vill ha med vredet.
 - ✓ Enheten registrerar tillagningstiden.
8. Sätt ev. i stektermometern i ugnsuttaget och ange innertemperaturen för momentet.
9. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet och den temperatur du vill ha med vredet för att registrera ett moment till.
 - ✓ Påbörjar ett nytt moment.
10. Tryck på ■ när maträtten fått det slutresultat du vill ha.

11. Namnge under "ABC".
 - "Namnge", Sid. 14
 - Enheten påbörjar inte registreringen av momentet förrän enheten uppnått inställd temperatur.
 - Varje moment måste ta minst en minut.
 - Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur under momentets första minuter.

11.2 Programmera recept

1. Vrid funktionsvredet till läge ☼.
2. Tryck på Ⓞ.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
4. Välj ledigt minne med vredet.
5. Tryck på ↖.
6. Namnge under "ABC".
 - "Namnge", Sid. 14
7. Välj första momentet med ➤.
 - ✓ Du får upp första inställd ugnsfunktion och temperatur på displayen.
8. Ändra ugnsfunktion med funktionsvredet och temperatur med vredet, om det behövs.
9. Sätt ev. i stektermometern i ugnsuttaget och ange innertemperaturen för momentet eller välj tidsinställning med ➤.

Du kan inte ange tillagningstid i moment med programmerad innertemperatur.

10. Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
11. När tillagningen är klar, avsluta inmatningen med **X** eller välj nästa moment med **➤**.
12. Spara med **✓** eller avbryt med **X** och gå ur menyn.

11.3 Namnge

1. Namnge receptet under "ABC".
2. Välj bokstäver med vredet.
Nya ord börjar alltid med stor bokstav.
Det går att använda latinska bokstäver, 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 **➤A** för att flytta markören åt höger.
7. Håll in **➤A** för att slå om till vanliga tecken.
8. Tryck två gånger på **➤A** för radbrytning.
9. Tryck på **✕** för att radera en bokstav.
10. Spara med **✓** eller avbryt med **X** och gå ur menyn.

11.4 Starta recept

1. Vrid funktionsvredet till läge **☼**.
2. Tryck på **⏏**.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med **✓**.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Slå på med **▶**.
Tillagningstiden börjar inte räkna ned förrän enheten nått inställd temperatur.

Du kan ändra temperatur med vredet under pågående recept. Ändrar du temperaturen, så ändras inte det sparade receptet.

- ✓ Funktionen går igång.
- ✓ Tillagningsstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Du får upp momentinställningarna på displaylisten.

11.5 Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

1. Vrid funktionsvredet till läge **☼**.
2. Tryck på **⏏**.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med **✓**.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Tryck på **↵**.
6. Välj det moment du vill ha med **➤**.
✓ Du får upp programmerad ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid på displayen.
7. Ändra inställningarna med vredet eller funktionsvredet, om det behövs.
8. Spara med **✓** eller avbryt med **X** och gå ur menyn.

11.6 Radera recept

1. Vrid funktionsvredet till läge **☼**.
2. Tryck på **⏏**.
3. Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med **✓**.
4. Välj det recept du vill ha med vredet.
5. Radera recept med **C**.
6. Bekräfta med **✓**.

12 Home Connect

Apparaten har nätverkskapacitet. Anslut apparaten till en mobil terminal så att du kan manövrera funktioner via Home Connect appen, justera grundinställningar eller övervaka det aktuella drifttillståndet.

Home Connect-tjänsterna är inte tillgängliga i alla länder. Om Home Connect-funktionen är tillgänglig beror på om Home Connect-tjänsterna är tillgängliga i ditt land. Du hittar mer information på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen tar dig igenom hela inloggningsprocessen. Följ Home Connect-appanvisningarna när du gör inställningarna.

Tips!

- Följ den medföljande dokumentationen från Home Connect.
- Följ även Home Connect-appanvisningarna.

Anmärkningar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma och styr enheten via Home Connect-appen.
→ "Säkerhet", Sid. 2
- Vill du styra enheten med Home Connect-appen, så måste du först slå på funktionen fjärrstyrning i Home Connect-inställningarna. Funktionen är till för att skydda dig. Vrid enhetens funktionsvred till belysningsläge **☼** för att slå på fjärrstyrningsfunktionen.

- Manövreringen på apparaten har alltid förtur. Under denna tid går det inte att manövrera med Home Connect-appen.
- Enheten kräver max. 2 W i nätverksstandby.

12.1 Ställa in Home Connect

Krav

- Enheten är elansluten och på.
 - Du har en mobilenhet med den senaste versionen av operativsystemen iOS eller Android, t.ex. en smartphone.
 - Mobilenhet och enhet är inom räckvidden för hemnätverkets WLAN-signal.
1. Hämta Home Connect-appen.



2. Öppna Home Connect-appen och scanna följande QR-kod.



3. Följ Home Connect-appanvisningarna.

12.2 Home Connect-inställningar

Home Connect- och nätverksinställningarna går att anpassa i enhetens grundinställningar.

Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

Symbol	Grundinställning	Möjliga inställningar	Beskrivning
LAN / WLAN	Uppkopplingssätt	LAN WLAN	Du kan slå om mellan uppkoppling med LAN-kabel och WLAN. Följ installationsanvisningarna för resp. uppkopplingssätt.
📶	Uppkoppling	Koppla upp Koppla ned	Du kan slå på och av nätverksuppkopplingen, om det behövs. Nätverksinformationen ligger kvar när du slår av. Vänta några sekunder när du slår på tills enheten kopplat upp mot nätverket igen. Notera: Enheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
📱	Appuppkoppling		Påbörja uppkopplingen mellan app och enhet.
⬇️	Mjukvaruuppdatering		Du får upp en displayindikering när det finns en ny mjukvaruuppdatering. Du kan installera ny mjukvara med ⬇️ på Home Connect-menyn.
🏠	Fjärrstyrning	Slå på Slå av	Home Connect-appen ger dig access till enhetens funktioner. Är fjärrstyrningen av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på appen. Fjärrstyrningen är inte tillgänglig förrän du vrider vredet till belysningsläge 🏠. Belysningen slocknar inom några minuter.
🏠➡️	Permanent fjärrstart	Slå på Slå av	Med permanent fjärrstart på kan du närsomhelst slå på och styra enheten utan att först frigöra den. Permanent fjärrstart är inte tillgänglig förrän du vrider vredet till belysningsläge 🏠. Belysningen slocknar inom några minuter.
⊗	Radera nätverksinställningarna		Du kan radera nätverksinställningarna närsomhelst på enheten.
💬	Enhetsinfo		Du får upp följande på displayen: ■ MAC-adress COM-modul ■ Enhetens serienummer ■ Mjukvaruversion Beroende på uppkopplingssätt kan du få upp mer information som t.ex. SSID-nätverksnamn med pilknappen.

12.3 Styra enheten med Home Connect-appen

Du kan fjärrinställa och -starta enheten med Home Connect-appen.

⚠️ 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.

Krav

- Enheten är på.
- Enheten är uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen.
- Manuell eller permanent fjärrstart måste vara på i grundinställningen Remote Control Level för att du ska kunna ställa in enheten via appen.

1. Vrid funktionsvredet till 🏠.
 2. Tryck på 🏠➡️ för att slå på fjärrstarten.
- ✓ Du får upp **i** bredvid 🏠➡️.

3. Gör en inställning på Home Connect-appen och skicka den till enheten.

Anmärkningar

- Öppnar du enhetens lucka inom 15 minuter efter att du slagit på fjärrstarten eller efter färdigtiden, så slår den manuella fjärrstarten av.
- Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Du kan ändra inställningarna via Home Connect-appen eller starta nytt program.

12.4 Mjukvaruuppdatering

Funktionen mjukvaruuppdatering uppdaterar enhetsmjukvaran t.ex. för optimering, felåtgärd, säkerhetsrelevanta uppdateringar samt fler funktioner och tjänster. Den förutsätter att du är registrerad som Home Connect-användare, har installerat appen på din mobilenhet och är uppkopplad mot Home Connect-servern. Finns det en mjukvaruuppdatering tillgänglig, så får du information om det via Home Connect-appen och kan påbörja mjukvaruuppdateringen via appen. Du kan påbörja installationen via Home Connect-appen om hämtningen är OK och du är inne på ditt WLAN-hemnätverk (WiFi). Du får information via Home Connect-appen om installationen gick OK.

Anmärkningar

- Mjukvaruuppdateringen består av två moment.
 - Första momentet är att hämta filen.
 - Andra momentet är att installera på enheten.
- Du kan fortsätta använda enheten vid hämtning. Beroende på dina personliga inställningar i appen kan du även hämta mjukvaruuppdateringar automatiskt.
- Installationen tar några minuter. Du kan inte använda enheten under installationen.
- Om det gäller en säkerhetsrelevant uppdatering bör du genomföra installationen så snart som möjligt.

12.5 Fjärrdiagnostik

Service kan accessa din maskin via fjärrdiagnos om du hör med dem, din maskin är uppkopplad mot Home Connect-servern och fjärrdiagnosen är tillgänglig i det land där du använder maskinen.

Tips! Mer information samt anvisningar om tillgången till fjärrdiagnos i ditt land hittar du på service-/supportdelen till den lokala webbsajten: www.home-connect.com.

12.6 Dataskydd

Följ anvisningarna om dataskydd.

När du första gången ansluter apparaten till ett Internet-uppkopplat hemnätverk sänder apparaten följande kategorier av data till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig apparatidentifikation (som består av apparatnycklar samt MAC-adressen till den inbyggda Wi-Fi-kommunikationsmodulen).
- Säkerhetscertifikat för Wi-Fi-kommunikationsmodulen (för informationsteknisk säkring av anslutningen).
- Hushållsapparatens aktuella program- och maskinvaruversion.
- Status för en eventuell tidigare återställning till fabriksinställningar.

Denna första registrering förbereder utnyttjandet av Home Connect-funktionaliteterna och behövs först när du första gången vill använda Home Connect-funktionaliteter.

Notera: Tänk på att Home Connect-funktionaliteterna bara kan användas tillsammans med Home Connect-appen. Information om dataskydd kan hämtas i Home Connect-appen.

13 Grundinställningar

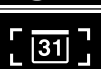
Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

13.1 Översikt över grundinställningarna

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

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in displayljusstyrkan.
	Standby-symbol	På ¹ Av ■ Klocka ■ Klocka + GAGGENAU-logga¹ ■ Datum ■ Datum + GAGGENAU-logga ■ Klocka + datum ■ Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Standbyindikeringsbild Av: ingen indikering. Inställningen sänker enhetens standbyförbrukning. På: det går att ställa in flera indikeringar. Bekräfta "På" med ✓ och välj den indikering du vill ha med vredet.
	Displayvisning	Begränsad ¹ Standard	"Begränsad": begränsar strax displayen till att bara visa det viktigaste.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Pekfältsfärg	Grå ¹ Vit	Välj symbolfärg på pekfälten.
	Pekfältsljud	Ljud 1 ¹ Ljud 2 Av	Tryck på något av pekfälten för att välja ljudsignal.
	Pekfältsvolym	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in pekfältsvolym.
	Snabbuppvärmning	På ¹ Av	Snabbuppvärmning gör att ugnen snabbare uppnår den temperatur du vill ha.
	Uppvärmningssignal	På ¹ Av	Enheten ger ljudsignal när uppvärmningen uppnått den temperatur du vill ha.
	Signalvolym	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in ljudsignalvolym.
	Tidformat	AM/PM 24h ¹	Ställ in 24- eller 12-timmarsformat.
	Klocka	Aktuell tid	Ställ klockan.
	Tidsomställning	Manuell ¹ Automatisk	Automatisk tidsomställning vid övergång från sommar- till vintertid.
	Datumformat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Ställ in datumformatet.
	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Tryck på ➤ för att slå om mellan år, månad och dag.
	Temperaturenhet	°C ¹ °F	Ställ in temperaturenheten.
	Viktenhet	kg ¹ oz.	Ställ in viktenheten.
	Språk	Svenska ¹ Franska [...] Engelska	Ställ in språk för textvisningen. Systemet startar om vid språkomställning. Omstarten tar några sekunder. Enheten stänger grundinställningsmenyn efter omstart.
	Fabriksinställningar	Återställa enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med ✗. Vid återställning till fabriksinställningar raderar enheten även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På ¹ Av	Demoläget är bara till för presentationer. Enheten värmer inte upp i demoläge. Övriga funktioner är tillgängliga. Inställningen "Av" måste vara på vid vanlig användning. Inställningen går bara att göra de första 3 minuterna efter anslutning av enheten.
	Långtidstimer	Saknas ¹ Tillgänglig	Tillgänglig: det går att ställa in långtidstimer → Sid. 13.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Barnspärr	Saknas ¹ Tillgänglig	Tillgänglig: det går att slå på barnspärren → Sid. 13.
	Hemnätverk	LAN / WLAN  Uppkopplingssätt  Uppkoppling  Appuppkoppling  Mjukvaruuppdatering  Fjärrkontroll  Permanent fjärrstart  Radera nätverksinställningarna  Enhetsinfo	Välj inställningar för uppkoppling mot hemnätverk och mobilenheter. Du får upp olika inställningsalternativ på displayen beroende resp. uppkopplingsstatus.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

13.2 Ändra grundinställningar

1. Vrid funktionsvredet till läge S.
2. Välj "Grundinställningar" med vredet.
3. Tryck på ✓.
4. Välj den grundinställning du vill ha med vredet.
5. Tryck på _.

6. Ställ in grundinställningen med vredet.
 7. Spara med ✓ eller avbryt med X och gå ur aktuell grundinställning.
 8. Vrid funktionsvredet till 0 för att gå ur grundinställningsmenyn.
- ✓ Ändringarna är sparade.

14 Rengöring och skötsel

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

14.1 Rengöringsmedel

Använd inte olämpliga rengöringsmedel, så skadar du inte enhetens olika ytor.

WARNING! – Risk för elstöt!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

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.
- Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.
- Låt lamporna svalna före rengöring av enheten.
 - Slå av belysningen vid rengöring.

WARNING! – Risk för personskador!

Repat luckglas kan spricka.

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

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.

Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.

- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Ugnsrengöring i varm ugn skadar de rostfria ytorna.

- Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn.
- Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Lucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglas	■ Fönsterputs	Använd inte glasskrapa. Fönsterputs: rengör med tvättpäls eller mikrofiberduk.
Lucktätning	■ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa. Skrubba inte tätningen och ta inte av den. Rengör inte med metall- eller glasskrapa.
Display	■ Varmt vatten och diskmedel	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Ugnsutrymme	■ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Jättesmutsig ugn	■ Ugnsrengöringsgelspray	Ugnsrengöringsgelspray hittar du hos service eller i onlineshoppnen. Följ anvisningarna nedan till ugnsrengöringsgelspraten. ■ Ugnsrengöringsgelspraten får inte hamna i lucköppningen. ■ Den får inte verka längre än 12 timmar! ■ Du inte får applicera den på varma ytor. ■ Skölj ordentligt med vatten. ■ Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampglas	■ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa.
Ugnsstegarna	■ Varmt vatten och diskmedel	Notera: Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ta ur ugnsstegarna", Sid. 19 Om de är jättesmutsiga, blötlägg och använd borste.
Tillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel	Blötlägg fastbränt och rengör med borste. Skölj ordentligt med rent vatten.
Teleskoputdragsskenor, extratillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa eller -borste och eftertorka med mjuk trasa. Ta ut teleskoputdragsskenorna ur ugnsutrymmet vid pyrolys.
Baksten, extratillbehör	■ Borste	Borsta bort fastbränt. Våtrengör aldrig bakstenen.
Stekgryta, extratillbehör	■ Varmt vatten och diskmedel	Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste och eftertorka med mjuk trasa. Maskindiska inte stekgrytan.

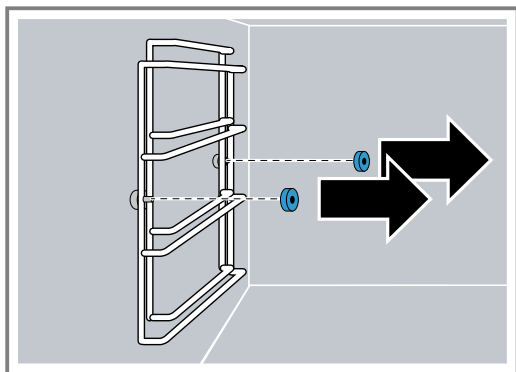
14.2 Mikrofiberduk

Den vaxkakemönstrade mikrofiberduken är framförallt avsedd för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt och aluminium. Mikrofiberduken tar bort vatten- och fetthaltig smuts i ett svep. Mikrofiberduken hittar du hos service eller i onlineshoppnen.

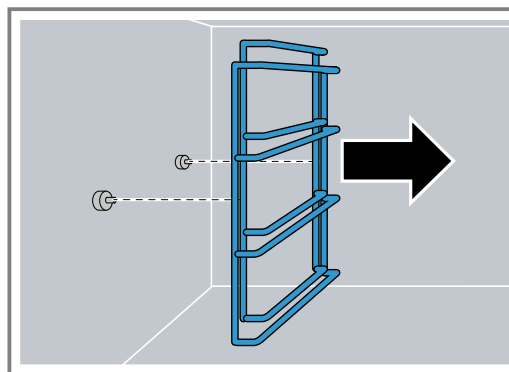
14.3 Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring.

1. Lägg en diskhandduk i ugnsutrymmet för att skydda emaljen mot repor.
2. Lossa de räfflade muttrarna.



3. Ta av ugnsstegarna.

**14.4 Sätta i ugnsstegarna**

Notera: Ugnsstegarna är identiska och passar både till höger och vänster.

1. Positionera ugnsstegen med långsidan upp.
2. Dra åt de räfflade muttrarna.

14.5 Rengöra teleskoputdragsskenorna**OBS!**

Kraftiga rengöringsmedel skadar teleskoputdragsskenorna.

- Maskindiska inte teleskoputdragsskenorna.
- Lägg inte teleskoputdragsskenorna i diskvattnet.

1. Ta ur teleskoputdragsskenorna.
2. Lossa de räfflade muttrarna.
3. Rengör utdragsskenorna med fuktad trasa.
 - Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenan.

Rengör helst utdragsskenan hopskjuten.

15 Pyrollys

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder pyrollys-rengöringen.

⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

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

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen. Släppa lätt-beläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.

- ▶ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

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

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta aldrig på luckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠ **WARNING! – Risk för hälsoskada!**

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- ▶ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är i gång.
- ▶ Vistas inte länge i rummet.
- ▶ Håll barn och husdjur borta.

Enheten värmer upp till 485°C vid pyrollys. Stek-, grill- och bakrester förbränns. Du behöver bara torka ur askan i ugnsutrymmet.

Den totala pyrolystiden består av rengörings- och avsvalningstid. Pyrolysen tar ca 3 timmar. Avsvalningen tar ca 1 timme. Det går att flytta pyrolysens avstängningstid om det behövs, t.ex. om du vill köra pyrolysen under natten.

15.1 Förbereda pyrolysen

⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

1. Torka ur ugnsutrymmet med fuktad trasa.
2. Torka av lucktätningen och luckans insida.
3. Ta bort alla rengöringsmedelsrester ordentligt.
4. Ta ut alla lösa föremål ur ugnen.

Ugnsstegarna är pyrolystålga.

→ "Förbereda pyrolysrengöring av tillbehör", Sid. 20

5. Se till så att uttagskyddet till det extra värmarelementet sitter i på ugnens bakvägg.

15.2 Förbereda pyrolysrengöring av tillbehör

GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor har en beläggning av pyrolystålga emalj. Pyrolysrengör bara GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor.

⚠ **WARNING! – Brandrisk!**

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

OBS!

Pyrolysvärmen kan skada vissa tillbehör.

- ▶ Rengör inte grillgaller, gjutjärnsgryta, baksten, stektermometer och andra tillbehör med pyrollys.
- ▶ Pyrolysrengör bara GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor.

Anmärkningar

- Pyrolysen kan missfärga grillpannans rostfria urtag. Missfärgningarna påverkar inte funktionen.
- Är ugnen jättesmutsig, rengör bakplåten eller grillpannan separat.

1. Sätt bara i en bakplåt resp. grillpanna på understa falsen.
2. Skjut bakplåten eller grillpannan ända in.

15.3 Slå på pyrolysen

1. Ta ut alla lösa föremål ur ugnen och ta bort grovsmutsen.
2. Ta bort ev. rengöringsmedelsrester helt.
3. Vrid funktionsvredet till läge S.
✓  tänds.
4. Bekräfta med ✓.
- ✓ Du får upp avstängningstiden då pyrolysen är klar på displayen.
5. Flytta avstängningstiden med vredet, om det behövs.
6. Bekräfta med ✓.
7. Slå på med ►.
Den totala pyrolystiden består av rengörings- och avsvalningstid. Tiden för resp. pyrolysdel räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten låser ugnsluckan för säkerhets skull. Enheten öppnar lucklåset när temperaturen svalnat till under 200°C.
- ✓ Rengöringstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Har du flyttat avstängningstiden, så räknar pyrolystiden ned till start på displayen.
- ✓ Ugnsbelysningen är släckt.
- ✓ Enheten ger signal när pyrolystiden går ut.
- ✓ Du får upp en displayindikering.
8. Torka ur eventuell aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när enheten svalnat.

Det kan fastna vita beläggningar på emaljytorna beroende på smutstypen och hur smutsigt det är. Beläggningarna är ofarliga. De påverkar inte funktionen eller enhetens livslängd.

16 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!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.

16.1 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. Felhantering ▶ Slå av säkringen till enheten i proppskåpet och slå på igen efter ca 60 sekunder.
Enheten går inte att starta.	Ugnsluckan är inte helt stängd. ▶ Stäng ugnsluckan.
Enheten fungerar inte. Indikeringen reagerar inte. Du får upp barnspärrsymbolen  på displayen	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren. → <i>Sid. 13</i>
Enheten slår av sig själv.	Säkerhetsavstängning: ingen användning på mer än 12 timmar. 1. Bekräfta indikeringen med . 2. Slå av enheten.
Enheten värmer inte upp och du får upp demolägesymbolen  på displayen.	Enheten är i demoläge. ▶ Slå av demoläget i grundinställningarna → <i>Sid. 16</i>.
Du får upp felindikeringen "Exx" på displayen.	Det uppstod ett fel. 1. Vrid funktionsvredet till 0 om du får upp en felindikering på displayen. ✓ Får du inte upp felindikeringen igen, så var det ett tillfälligt problem. 2. Får du upp felindikeringen igen på displayen, kontakta service → <i>Sid. 39</i> och ange felkoden.

16.2 Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

Vid längre strömavbrott när enheten är igång får du upp en displayindikering. Funktionen slår av.

Använda enheten igen efter strömavbrott

1. Vrid funktionsvredet till läge **0**.
2. Använd enheten som vanligt igen.

16.3 Demoläge

Får du upp  på displayen, så är demoläget på. Enheten värmer inte upp.

Slå av demoläget

1. Slå av elen till enheten ett tag med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet.
2. Slå av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna → *Sid. 16*.

16.4 Byta ugnslampa

⚠ VARNING! – Risk för brännskador!

Enhet och kontakt delar 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 kontakterna 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.

Notera: Värmebeständiga 230 V, 60 W, G9-halogenlampor hittar du hos service eller återförsäljarna. Använd bara de här lamporna. Hantera alltid nya halogenlampor med ren, torr trasa. Det ger lampen längre livslängd.

Krav

- Enheten är strömlös.
- Ugnen har svalnat.
- Ny halogenlampa för bytet finns tillhands.

1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
2. Lossa skruven till lampglaset.
- ✓ Lampglaset fälls ned.
3. Dra ur halogenlampen.
4. Sätt i ny halogenlampa och tryck fast den i fattingen.
5. Fäll upp och skruva fast lampglaset.
6. Ta ut diskhandduken ur ugnen.
7. Elanslut enheten.

16.5 Byta lampglas

Byt skadade lampglas i ugnsutrymmet. Lampglas hittar du hos service om du anger enhetens E- och FD-nummer.

Krav

- Enheten är strömlös.
 - Ugnen har svalnat.
1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
 2. Lossa skruven till lampglaset.
 - ✓ Lampglaset fälls ned.
 3. Fäll upp och skruva fast det nya lampglaset.
 4. Ta ut diskhandduken ur ugnen.
 5. Elanslut enheten.

17 Avfallshantering

17.1 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.

18 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och formar för olika slags mat. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

18.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

- Förvärm alltid enheten. Då får du bäst slutresultat. De angivna tillagningstiderna gäller förvärmad enhet.
- De angivna tillagningstiderna är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på livsmedlens kvalitet, temperatur, vikt och tjocklek.
- Börja med den kortaste tiden om du inte provat maträtten tidigare. Du kan alltid köra på maten lite till, om det behövs.
- Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna formar och liknande. Andra formar kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Du kan använda vilken eldfast form som helst. Ställ formen mitt på grillgallret. Du kan även använda grillpannan eller glasformen till stora stekar.
- För att få optimal värmecirkulation, lägg inte för tätt på grillgaller och bakplåtar.
- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken.
- Lägg gallret direkt på ugnsbotten och ställ maten eller stekgrytan på gallret. Ställ inte maten eller stekgrytan direkt på ugnsbotten.
- Öppna den förvärmade enhetens lucka så kort tid det går och sätt snabbt in maten.
- Använd alltid gallret till tallrikar, bakformar och gratängformar.
- Ugnsfunktion varmluft eco: Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysningen). Det går

bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Förvärm inte ugnen. Sätt in maten i kall och tom ugn och slå på angiven tillagningstid. Håll luckan stängd vid tillagning. Då slipper du värmeförluster.

- Plangrill och plangrill + varmluft:

De här ugnsfunktionerna kan ha en temperaturskillnad mellan vald, inställd temperatur och verklig ugnstemperatur. Orsaken är att grillning och gratinering är snabba tillagningsmetoder med höga temperaturer. Därför väljer enheten alltid högre temperatur än vald för att bryna eller griljera matens yta.

18.2 Grönsaker

Följ inställningsrekommendationerna för grönsaker.

- Ugnsgroönsaker är ett bra alternativ till stekta grönsaker. Smakämnen blir koncentrerade och grillsmaken ger mycket arom. Dessutom är tillagningsmetoden väldigt fettsnål.

- Putsa grönsakerna och vänd ned med lite olja i en bunke. Lägg i eldfast form eller glasform resp. grillpanna och fördela jämnt.
- Rör om minst en gång under tillagningen. Krydda efter tillagningen och strö över färska örter som du vill ha det.
- Grönsakerna passar som varm och kall förrätt, vegetarisk huvudrätt eller som tillbehör till fisk och kött.
- Använd eldfast form vid små portioner (till 2-3 pers.) och ställ den på grillgallret. I glasform eller grillpanna bränner maten annars vid eller torkar ur.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Grönsaker

Mat	Tillbehör/form	Fäls	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Antipasti	Glasform eller Grillpanna	3	200	✿	30 ¹	Recepttips: krydda genom att ringla över balsamvinäger.
Antipasti	Glasform eller Grillpanna	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Recepttips: krydda genom att ringla över balsamvinäger.
Endivesallad	Gratängform	2	180	✿	25-30	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost.
Endivesallad	Gratängform	2	190	✿ ^e	45-50	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost. Förvärm och öppna inte luckan vid ✿ ^e .
Escalivada, medelhavsinspirerade ugnsgroönsaker	Gratängform	4	250	~~~~~	15 ¹	Recepttips: aubergine, lök, tomat, paprika, olja. Gott både varmt och kallt.
Grönsaksgratäng	Gratängform	2	180	✿	40-50	Förväll eller blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
Grönsaksburgare, djupfrost	Plåt + bakplåts-papper	2	220	✿	12-15 ¹	
Grönsaksspett	Grillgaller + grillpanna	3	220	~~~~~	24 ¹	Kapa träspetten eller blötlägg över natt, annars förkolnar de. Recepttips: paprika, lök, majs (förvällad), körsbärstomater, zucchini.
Pumpklyftor	Glasform eller Grillpanna	3	200	✿	20-30 ¹	Recepttips: krydda med olja, vitlök, ingefära, spiskummin, salt och peppar.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Ugnstomater	Gratängform	2	120	✿	60	Recepttips: lägg körsbärstomater eller tomatiskivor, rosmarin och vitlök i formen och ringla över olja och lite honung. Skålla och flå tomaterna först, om du vill.
Paprika, fylld, vegetarisk	Gratängform eller Stekgryta	2	190	---	50	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Ratatouille	Glasform eller Grillpanna	3	200	---	30-40 ¹	Recepttips: strö över parmesan mot slutet.
Sparris, grön, grillad	Glasform eller Grillpanna	3	220	~~~~	6-10 ¹	Recepttips: krydda med lök, olja, vinäger, salt och peppar. Anpassa tillagningstiden efter storleken.
Rotsaker	Glasform eller Grillpanna	3	200	✿	30 ¹	Recepttips: morötter, selleri, kålrötter, rödbetor kryddade med olja, vitlök, salt och peppar.
Rotsaker	Glasform eller Grillpanna	3	250	~~~~	15-20 ¹	Recepttips: morötter, selleri, kålrötter, rödbetor kryddade med olja, vitlök, salt och peppar.
Zucchini, fylld, vegetarisk	Glasform eller Grillpanna	2	180	---	40	Recepttips: fyll med rivna morötter, vårlök, getost, vitlök, timjan, salt och peppar, strö över parmesan.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

18.3 Tillbehör och maträtter

Följ inställningsrekommendationerna för tillbehör och maträtter.

- De vanligaste ugnstillbehören innehåller potatis, t.ex. potatisgratäng. Det går även att suveränt ugnstillaga tillbehör som brukar stekas, t.ex. råakor och stekpotatis. Fördelen med det här tillagningssättet: det går att göra stora mängder samtidigt, det osar mindre i köket och det går åt mindre fett.

- Ett jätteviktigt ugnstillbehör är ost. Osten ger bra komplement till vegetariska rätter, kan bli till förrätt eller snacks, allt beroende på tillagningssättet.
- Mat som passar för ugnstillagning är framförallt gratinerad som gratänger. Passar även för mat med degbotten som t.ex. pizza och flammkuchen (lök- och baconpaj) samt fyllda ägggrätter som t.ex. tortilla.
- Använd eldfast form vid små portioner (till 2-3 pers.) och ställ den på grillgallret. I glasform eller grillpanna bränner maten annars vid eller torkar ur.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Tillbehör och maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Tillbehör						
Ugnscamembert, panerad, färsk	Plåt + bakplåts-papper	2	180	✿	15-20	Baka av tills paneringen lyfter.
Ugnscamembert, panerad, djupfryst	Plåt + bakplåts-papper	2	180	✿	15-20	Baka av tills paneringen lyfter.
Ugnscamembert, panerad, djupfryst	Plåt + bakplåts-papper	2	200	---	15	Baka av tills paneringen lyfter.
Stekpotatis	Grillpanna	2	180	✿	30-45 ¹	Fettsnål tillagning. Sprid ut i grillpannan, rör om flera gånger.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funk- tion	Tillag- ningstid i min.	Kommentarer
Feta	Bakplåt	2	250		12	Recepttips: lägg i form med olja, to-mater, lök, vitlök och rosmarin och krydda med salt och peppar.
Klyftpotatis	Plåt + bakplåts- papper	2	200		15 ¹	Recepttips: klyfta potatisen, krydda med olivolja, paprika och salt.
Potatisgratäng	Gratängform	2	180		35	
Potatisgratäng	Gratängform	2	190		55-60	Förvärm och öppna inte luckan vid  .
Saltinbakt potatis	Gratängform	2	200		40-60 ¹	Fyll en gratängform med 1,5 cm havssalt. Lägg i småpotatis med ska-let på, pensla med olivolja.
Råakor	Bakplåt	2	175		20-30 ¹	Olja in plåten ordentligt, tryck ut råa-korna, stryk på lite olja. Vänd 1 ggn.
Råakor	Bakplåt	2	200		20-30 ¹	Olja in plåten ordentligt, tryck ut råa-korna, stryk på lite olja. Vänd 1 ggn.
Mozzarella sticks, djupfrysta	Plåt + bakplåts- papper	2	180		10	
Ugnsbakt ost, färs	Bakplåt	2	180		20	Snitta ett kryss i mjukosten efter 10 minuter och tryck upp. Formen ska helst inte vara större än osten, så att den inte rinner ut.
Pommes frites, färs	Plåt + bakplåts- papper	3	200		15-20 ¹	Recepttips: smörj lite, krydda efter tillagning med salt, paprika- eller cur-rypulver.
Pommes frites, djupfryst	Plåt + bakplåts- papper	3	220		14 ¹	Sprid ut den djupfrysta pommes frite-sen på bakplåten.
Baconlindad get- ost	Glasform eller Bakplåt	2	220		8-10	Färs getost eller getcamembert går bra.
Baconlindad get- ost	Glasform eller Bakplåt	3	220		8-10	Färs getost eller getcamembert går bra.
Getost med ho- nung	Glasform eller Bakplåt	2	200		8	Recepttips: ringla lavendelhonung på färs getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
Getost med ho- nung	Glasform eller Bakplåt	3	200		8	Recepttips: ringla lavendelhonung på färs getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
Maträtter						
Amerikansk piz- za, tjock botten, djupfryst	Bakplåt	2	200		20-24	Utan förvärmning. Korta tillagningstiden med 4 minuter vid förvärmd ugn.
Bondomelett	Gratängform	2	160		40	Recepttips: med grön och vit sparris, gravad lax till.
Enchiladas, grati- nerade	Glasform eller Grillpanna	2	200		15-20	
Flammkuchen (lök- och bacon- paj), färs	Bakplåt	2	250		8-10	Recepttips: klassisk eller med färs getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och bacon- paj), djupfryst	Grillgaller	2	200		10-12	

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funk- tion	Tillag- ningstid i min.	Kommentarer
Flammkuchen (lök- och bacon- paj), djupfryst	Grillgaller	2	230	---	8-10	
Flammkuchen (lök- och bacon- paj), förgräddad	Plåt + bakplåts- papper	2	250	✱	7	
Frittata	Gratängform	2	190	---	45-50	Recepttips: med spenat, lök och rä- kor.
Vårrullar, djupfrys- ta	Plåt + bakplåts- papper	2	225	✱	18-20 ¹	
Makaronilåda	Gratängform	2	180/220	✱	10-20	Höj temperaturen till 220°C efter 10 minuter och gratinera i 10 minuter för knaprig ostskorpa.
Käsespätzle (ty. ostpasta)	Gratängform	2	180/220	✱	30	Varva färskkokt spätzle och ost i for- men. Strör till slut över ost och rostad lök och höj temperaturen till 220°C i 5 minuter.
Lasagne	Gratängform	2	175	✱	35	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillade grönsaker och buffel- mozzarella.
Lasagne	Gratängform	2	180-190	✱ ^e	55-60	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillade grönsaker och buffel- mozzarella. Förvärm och öppna inte luckan vid ✱ ^e .
Små vårrullar, djupfrysta	Plåt + bakplåts- papper	2	225	✱	10 ¹	
Pizza, färsk	Bakplåt	2	230-250	---	10-15	Smörj bakplåten lite eller använd bakplåtspapper.
Pizza, djupfryst	Grillgaller	2	200	✱	11-13	
Pizza, djupfryst	Grillgaller	2	220	---	11-13	
Pizza, förbakad	Plåt + bakplåts- papper	2	230	✱	6-8	
Pizza, förbakad	Plåt + bakplåts- papper	2	230	---	6-8	
Quiche	Tarteform	2	200	---	20 + 20	Picka botten med gaffel och förgräd- da i 20 minuter. Bred ut massan på botten och baka av i ytterligare 20 minuter.
Tortilla	Gratängform	2	160	---	25	Recepttips: med paprika, oliver, lök, Serrano-skinka och Manchego-ost.
Lökpaj	Bakplåt	2	200	---	30-40	Picka botten med gaffel.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

18.4 Fisk

Följ inställningsrekommendationerna för fisk.

- Se till så att fisken av hälsoskäl har en innetemperatur på minst 62-70°C efter tillagning. Den temperaturen är även perfekt kokpunkt.
- Salta fisken efter tillagningen. Det bevarar den naturliga smaken och drar ur mindre vatten.

- Olja in grillgaller och plåt lite, så fastnar inte fisken.
- Skinfiléer: lägg fisken med skinnsidan upp, så bevarar du struktur och smak bättre.
- Kapa träspetten eller blötlägg över natt innan du trär på dem, annars förkolnar de.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Fisk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Dorada, hel	Grillgaller + grillpanna	3	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinnet diagonalt.
Dorada, hel	Bakplåt	3	190	✿	20-25 ¹	Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinnet diagonalt.
Fiskspett	Grillgaller + grillpanna	3	200	~~~~~	12 ¹	Använd fasta fisksorter, t.ex. gråsej, lax, rödfisk, torsk.
Fiskpinnar, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	2	220	✿	15-17 ¹	
Forell, hel	Bakplåt	3	200-220	~~~~~	16 ¹	Recepttips: fyll med citron, vitlök och persilja.
Räkspett, färsk	Grillgaller + grillpanna	3	180	~~~~~	10 ¹	
Räkspett, djupfrusna	Grillgaller + grillpanna	3	180	~~~~~	12 ¹	
Laxkotlett	Grillgaller + grillpanna	3	250	~~~~~	10-12	Recepttips: marinera med lime, salt, peppar och vitlök.
Laxkotlett	Bakplåt	2	200	✿	10-12	Recepttips: marinera med lime, salt, peppar och vitlök.
Tonfiskkotlett	Bakplåt	2	200	✿	8-10	Recepttips: krydda asiatiskt med sojasås, sesamolja, ingefära, honung, vitlök, chili och korianderfrön.
Bläckfiskringar, djupfrusna	Plåt + bakplåts-papper	2	220	---	8-12	

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

18.5 Kött

Följ inställningsrekommendationerna för kött.

- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 5-15 minuter på galler efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Kötsaftcirkulationen avtar så att köttet släpper mindre kötsaft vid uppskärning. Stora köttbitar som t.ex. stekar kan vila i ugnen. Ta ut mindre bitar som t.ex. biffrar ur ugnen och låt dem vila i aluminiumfolie.
- Använd helst eldfast form till småportioner (2-3 pers.), så bränner inte maten vid eller torkar ur.

- Använd grillpanna eller stekgryta till stora stekar och tillagningssätt som kräver mycket vätska vid bräse-ring.
- Marinera helst över natten och ta bort med t.ex. knivrygg eller sked före ugnsstekning eller grillning. Annars bränner örter och kryddor fast.
- Om steken blivit för hårt stekt och delvis bränd, sänk temperaturen nästa gång och kontrollera om du valt rätt fals.
- Tillagas steken, men såsen bränner vid, använd mindre ugnsform och tillsätt mer vätska nästa gång. Blir såsen vattnig, använd större ugnsform och tillsätt mindre vätska.

Kött

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Nöt						
Nötkött, 1,5 kg	Glasform eller Grillpanna	2	180	✿	90-120 ¹	

¹ Bryn först på runt om i stekpanna/-gryta på hällen.

² Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15-20 minuter.

³ Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Rostbiff, ryggdel, blodig, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	2	230/180	✚	25-35 ²	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
Rostbiff, ryggdel, genomstekt, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	2	230/180	✚	50-60 ²	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
Rostbiff, ryggdel, rosa, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	2	230/180	✚	30-40 ²	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glasform eller Grillpanna	2	200	✚	30	
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glasform eller Grillpanna	2	200	✚ ^e	45-50	Förvärm och öppna inte luckan vid ✚ ^e .
Fläsk						
Kassler, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	2	180/160	✚	50-60 ²	
Knaperstek svål, fläskstek med svål, genomstekt, 1,5 kg	Grillgaller + grillpanna	2	180/200	☼	60-70 ³	Snitta svålen i rutor, så att den blir fräsigt. Koka stek med svål 10 minuter i vatten före tillagning.
Nätad stek	Glasform eller grillpanna eller Grillgaller + grillpanna	2	180/230	✚	65-70 ³	
Nätad stek	Glasform eller grillpanna eller Grillgaller + grillpanna	2	180/230	☼	75-80 ³	
Fläskstek, bog, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	2	230/180	✚	45-50 ²	Snitta svålen i rutor, så att den blir fräsigt.
Fläskstek, kararé, 1,5 kg	Glasform eller Grillpanna	2	230/180	✚	85-95 ²	
Fläskstek, kararé, 1,5 kg	Glasform eller Grillpanna	2	230/180	☼	70-80 ²	
Fläskfilé, 250 g	Glasform eller Grillpanna	2	180	✚	30	
Fläskfilé, 250 g	Glasform eller Grillpanna	2	180	✚ ^e	40-45	Förvärm och öppna inte luckan vid ✚ ^e .
Fläskfilé, hel, 400 g	Glasform eller Grillpanna	2	230/180	✚	20-25 ²	Recepttips: marinera med olja, vitlök och persilja.

¹ Bryn först på runt om i stekpanna/-gryta på hällen.² Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15-20 minuter.³ Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Fläskmedaljonger	Glasform eller Grillpanna	2	180		12-15 ¹	Recepttips: lägg i en klick smör och en rosmarinkvist strax innan du ska ta ut glasformen/grillpannan och låt allt gå klart i ugnen.
Fläsklägg	Grillgaller + grillpanna	2	150/200		40-45 ³	Snitta svålen i rutor, så att den blir fräsigt. Koka stek med svål 90 minuter i vatten före tillagning.
Kalv						
Kalvstek, 1,5 kg	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	180		50-60 ¹	
Kalvbringa, fylld	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	120-130		120	
Kalvlägg	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	150/180		50-60 ³	
Kalv, bakdel	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	160-170		20	
Vilt						
Kaninstek	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	180		15-25 ¹	Recepttips: marinera med vitlök, rosmarin, olivolja och bra balsamvinäger.
Lammlägg	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	180-200		35-45	
Lammfiol, rosa	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	180-190		100 ¹	Recepttips: marinera över natten med olivolja, vitlök, rosmarin och citronskivor.
Lammfiol, genomstekt	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	180-190		120 ¹	Recepttips: marinera över natten med olivolja, vitlök, rosmarin och citronskivor.
Rådjursstek	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	170-180		60-80	
Rådjurssadel	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	165-175		20	
Rådjurssadel	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	165-175		20-25	

¹ Bryn först på runt om i stekpanna/-gryta på hällen.² Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15-20 minuter.³ Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Vildsvinsstek	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	2	170	✱	60-90 ¹	Recepttips: marinera över natten med olja, vitlök, senap och fransk örtkrydda.
Annorlunda						
Bacon, stekfläsk, tjockt	Plåt + bakplåts-papper	3	190	✱	8-12	
Bacon, stekfläsk, tunt	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✱	8-10	Ta ut och lägg på hushållspapper.
Köttfärslimpa, färsk, 0,7 kg	Grillgaller + grillpanna	2	160	✱	60	
Småköttbullar, à 25 g	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	25-30	Recepttips: jättebra förberedelse för t.ex. frikadeller i tomatsås, köttbullar, tyska "Königsberger Klopse".
Småköttbullar, à 80 g	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	30-35	Ju plattare köttbullarna är, desto snabbare går de att tillaga. Passar bra för stora mängder.
Småköttbullar, stekta, à 25 g	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	15	Recepttips: sätt köttbullar av lamm- eller kaninfärs på spett och servera med myntayoghurt eller fikonsenap.
Småköttbullar, stekta, à 80 g	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	20	Vackert brynta och saftiga småköttbullar: stek först på i stekpanna och fortsatt sedan tillagningen i ugnen.
Paprika, köttfärsfylld	Gratängform eller Stekgryta	2	175	✱	55-60	Recepttips: fyll med köttfärs och tillaga i tomatsås.
¹ Bryn först på runt om i stekpanna/-gryta på hällen. ² Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15-20 minuter. ³ Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.						

18.6 Fågel

Följ inställningsrekommendationerna för fågel.

- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten, stesky eller apelsinjuice i slutet av stektiden

- På anka eller gås, picka huden under vingarna så att fett kan rinna ut.
- Använd stekgryta eller annan eldfast form till maträtter som kräver mycket vätska vid bräsering. Samma sak gäller om det kan tränga ut fett ur maten, t.ex. gåsstek.

Fågel

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Anka, hel, 1,5-2 kg	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	2	160/180	---	75 ¹	Recepttips: fyll med apelsiner, äpplen eller torkad frukt.
Ankbröst	Stekgryta eller Gratängform	2	190	☼	25-35	Snitta skinnet i rutor.

¹ Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

² Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Gås, hel, 5 kg	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	2	160/190		110-130 ¹	Recepttips: fyll med äpplen, lök och mejram och bind upp.
Gås, hel, 5 kg	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	2	160/190		110-130 ¹	Recepttips: fyll med äpplen, lök och mejram och bind upp.
Kycklingnuggets, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	2	200		15 ²	
Kyckling, hel, 1 kg, enligt EN60350-1	Grillgaller + grillpanna	2	190		70-80	Förvärm.
Kyckling, hel, 1 kg, enligt EN60350-1	Grillgaller + grillpanna	2	190		70-80	Förvärm.
Kycklingbröst	Grillgaller + grillpanna	2	200		20-25	Recepttips: gnid in med tandoori-pasta före tillagning.
Kycklingbröst	Grillgaller + grillpanna	2	200		50	Recepttips: gnid in med tandoori-pasta före tillagning. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	3	220		30 ²	Lägg skinnsidan upp när du vänt, så blir det knaprigt. Marinera med olja, rosmarin, citronskivor och vitlök.
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	3	220		30 ²	Lägg skinnsidan upp när du vänt, så blir det knaprigt. Marinera med olja, rosmarin, citronskivor och vitlök.
Kycklingklubbor	Grillgaller + grillpanna	3	220		30 ²	Recepttips: asiatisk marinad med sojasås, honung, chili, vitlök, ingefära, spiskummin, limecest, koriander.
Kycklingklubbor	Grillgaller + grillpanna	3	220		30 ²	Recepttips: asiatisk marinad med sojasås, honung, chili, vitlök, ingefära, spiskummin, limecest, koriander.
Kalkon, hel	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	2	160/200		120-180 ¹	
Kalkon, hel	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	2	160/200		120-180 ¹	
Vaktel, hel, à 150 g	Grillgaller + grillpanna	3	200		20-25	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.
Vaktelbröst	Bakplåt	3	220		10-12	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.

¹ Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

² Vänd efter halva tillagningstiden.

18.7 Grilla och rosta

Följ inställningsrekommendationerna för grillning och rostning.

- Grilla alltid med stängd lucka.

- Använd grillpanna med iläggsgaller när du grillar (tillbehör eller extratillbehör beroende på modell). Tillsätt ca 1 dl vatten i grillpannan, det fångar upp

köttsaften och håller ugnen ren. Häll inte i för mycket vatten, det kan påverka slutresultatet om det ångar för mycket.

- Grillbitarna ska helst vara jämntjocka, minst 2-3 cm. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Grilla alltid köttet osaltat. Lägg grillbitarna direkt på gallret.

- Använder du träspett, så kan de förkolna. Kapa träspetten eller blötlägg över natt innan du trär på ingredienserna eller använd metallspett.
- Grillar du små mängder, använd den effektsnåla ugsfunktionen Kompaktgrill. Då är det bara mitten av grillelementet som blir varmt. Lägg grillmaten mitt på grillgallret.

Grilla och rosta

Mat	Tillbehör/form	Färg	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Grädda maräng	Springform	2	220-250		4-5 ¹	Lämna inte enheten, risk att du bränner marängen.
Bratwust	Grillgaller + grillpanna	3	270		10 ²	
Croque Monsieur	Plåt + bakplåts-papper	3	190		8-11 ¹	
Krutonger	Bakplåt	2	180		15 ²	Recepttips: blanda färskt, vitt bröd med olivolja, vitlök och rosmarin. Ta inte för mycket olja och häll över strax innan du ska äta, annars suger krutongerna upp för mycket. Vänd flera gånger.
Halloumi-, grillrost	Grillgaller + grillpanna	3	250		5-8	Halloumi är en mjuk hårdost som ingår i det turkiska och grekiska köket. Den är suverän att grilla.
Merguez	Grillgaller + grillpanna	3	250		12 ²	
Baconlindade, torkade plommon	Plåt + bakplåts-papper	3	200		8-10	Dadlar och torkade aprikoser går också bra.
Kycklingsaté	Grillgaller + grillpanna	3	250		10-14 ²	Servera med jordnötssås.
Schaschlik	Grillgaller + grillpanna	3	190		16 ²	
Sidfläsk, skivat	Grillgaller + grillpanna	2	230		18-20 ²	
Sidfläsk, skivat	Grillgaller + grillpanna	2	230		18-20 ²	
Tunna revbens-spjäll, råa	Grillgaller + grillpanna	3	220		40 ²	Recepttips: lägg i olja, senap, balsamvinäger, honung, vitlök, worcestershiresås, tomatpuré och tabasco.
Tunna revbens-spjäll, råa	Grillgaller + grillpanna	3	220		30 ²	Recepttips: lägg i olja, senap, balsamvinäger, honung, vitlök, worcestershiresås, tomatpuré och tabasco.
Tunna revbens-spjäll, förlagade	Grillgaller + grillpanna	3	200-220		24 ²	
Tunna revbens-spjäll, förlagade	Grillgaller + grillpanna	3	200-220		24 ²	

¹ Gratinera tills du får den färg du vill ha.

² Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Hawaiitoast	Plåt + bakplåts-papper	3	190		8-10 ¹	
Rostat bröd	Grillgaller	3	200		2:30-3	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet. Grilla alltid med stängd lucka.

¹ Gratinera tills du får den färg du vill ha.

² Vänd efter halva tillagningstiden.

18.8 Bakverk

Följ inställningsrekommendationerna för bakverk.

- Vi rekommenderar mörka metallformar eftersom de absorberar värmen bättre. Ställ formen mitt på grillgallret.
- Smöra plåten om du bakar småkakor utan bakplåts-papper.
- Småkakor som t.ex. petit-chouxer, kakor och smördegskakor går även att grädda på 2 falsar, 1+3.
- Gräddar du på flera falsar, så är det helt normalt att plåtar du sätter in tillsammans inte nödvändigtvis blir färdiga samtidigt. Låt de nedre plåtarna gå klart lite längre eller sätt in dem tidigare i enheten nästa gång.
- Låt bakverket svalna på galler innan du skär upp.
- Blir bakverket för mörkt under, sätt in en fals högre och välj lägre temperatur.
Blir bakverket för mörkt ovanpå, sätt in en fals lägre, välj lägre temperatur och förläng baktiden lite.

- Är kakan för torr, höj temperaturen lite. Är kakan degig, sänk temperaturen lite.
Du får inte kortare baktid med högre temperatur, det är bättre att välja en lägre temperatur.
- Faller kakan ihop, använd mindre vätska eller ställ in temperaturen 10°C lägre. Öppna inte ugnsluckan för tidigt.
- Reser sig kakan bara i mitten, smöra formkanten.
- Lossnar inte kakorna från plåten, sätt in plåten ett slag i varm ugn och lossa kakorna när de är varma.
- Lossar inte kakan ur formen när du stjälp upp den, lossa kakan försiktigt i kanten med kniv. Stjälp upp kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen ordentligt nästa gång.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Bakverk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Kakor						
Äppelpaj, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160		90-105 ¹	Förvärm.
Äppelpaj, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	1	160		90-100 ¹	Förvärm.
Biskvibotten	Springform	2	150		40-45	Smöra plåten lite.
Rulltårta	Plåt + bakplåts-papper	2	190		6	Stjälp upp på sockerstrött bakplåtspapper och rulla samman.
Smördegssstrudel	Plåt + bakplåts-papper	2	200		20-25	Recepttips: fyll med pudding och körsbär eller äpplen.
Småkakor	Bakplåt	2	165-170		20-30	Smöra plåten lite.
Småkakor	Bakplåt	2	165-170		40-50	Smöra plåten lite.
Gugelhupf, Napfkuchen (ty. formkakor)	Sockerkaks-form	1	165		30	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter.
Gugelhupf, Napfkuchen (ty. formkakor)	Sockerkaks-form	1	170		55	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter. Förvärm och öppna inte luckan vid  .

¹ Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 16

² Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Vetebröd (piza)	Bakplåt	2	165	✚	30-35	Recepttips: lägg på plommon, fik eller lök och bacon.
Vetebröd (piza)	Bakplåt	2	165	---	30-35	Recepttips: lägg på plommon, fik eller lök och bacon.
Cheesecake	Springform	1	160-165	✚	70-75	
Cheesecake	Springform	1	160-165	---	70-75	
Cheesecake	Springform	1	160-165	✚	85-90	
Cheesecake	Springform	1	160-165	---	80-90	
Cheesecake	Springform	1	160-165	✚	40-45	Låg cheesecake med hälften kexmassa.
Formkakor	Formbrödsform	2	160-170	✚	60-65	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
Formkakor	Formbrödsform	2	160-170	---	55-60	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
Fruktkaka på mördeg	Tarteform	2	165	✚	40-50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
Fruktkaka på mördeg	Tarteform	2	170	---	40-50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
Fruktkaka på mördeg	Tarteform	2	165	✚	45-55	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
Sockerkaka	Springform	2	160-170	✚	50-60	
Sockerkaka	Springform	2	160-170	---	50-60	
Tarte	Tarteform	2	190	✚	30-40	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tarte	Tarteform	2	190	---	30-40	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tarte	Tarteform	2	190	✚	40-45	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Mosskakbotten, enligt EN60350-1	Springform Ø 26 cm	2	160	✚	22-30 ¹	Förvärm.
Mosskakbotten, enligt EN60350-1	Springform Ø 26 cm	2	160	---	20-30 ¹	Förvärm.
Småkakor						
Smördegskakor	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✚	15	Recepttips: med sesam-, vallmo-frön, glasyr.
Smördegskakor	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✚	15-20	
Smördegstänger	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✚	15	Recepttips: med ost, skinka, nötter.
Smördegskakor, fyllda	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✚	15	Recepttips: fyll med skinka och ost eller äpplen och russin.
Smördegskakor	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✚	15-20	Recepttips: med pudding, småfrukt.

¹ Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar", Sid. 16

² Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Brownies	Plåt + bakplåts-papper	2	120	✱	60	Skär i fyrkanter när de är klara. Konsistensen är lite rinnig inuti tack vare den låga temperaturen.
Brownies	Plåt + bakplåts-papper	2	180	✱ ^e	40-45	Förvärm och öppna inte luckan vid ✱ ^e .
Cookies, à 20 g	Plåt + bakplåts-papper	2	175	✱	12-14	Med choklad, russin, nötter eller citron.
Grissini	Plåt + bakplåts-papper	2	160	✱	30	Strö på havssalt, rosmarin, curry, sesamfrön eller kummin.
Rån	Plåt + bakplåts-papper	2	140	✱	8-10	Forma innan de svalnar, t.ex. strutar eller dessertrullar.
Muffins	Muffinsplåt, pappersformar	2	160	✱	25-30	Med choklad, nötter eller russin.
Muffins	Muffinsplåt, pappersformar	2	160	---	25-30	Med choklad, nötter eller russin.
Små-, spritskakor	Bakplåt	2	160-170	✱	15	
Små-, spritskakor	Bakplåt	2	160-170	---	18	
Småkakor, enligt EN60350-1	Bakplåt	2	150	✱	25-30 ¹	Förvärm.
Småkakor, enligt EN60350-1	Bakplåt + glasform	3 och 1	150	✱	28-32 ¹	Förvärm. Använd 2 falsar.
Småkakor, enligt EN60350-1	Bakplåt	3	160	---	20-25 ¹	Förvärm.
Spritskakor enligt EN60350-1	Bakplåt	2	140	✱	35-40 ¹	Förvärm.
Spritskakor enligt EN60350-1	Bakplåt + glasform	3 och 1	140	✱	35-40 ¹	Förvärm. Använd 2 falsar.
Spritskakor enligt EN60350-1	Bakplåt	2	140	---	26-30 ¹	Förvärm.
Petit-chouxer, éclair-bakelser	Plåt + bakplåts-papper	2	180	✱	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
Petit-chouxer, éclair-bakelser	Plåt + bakplåts-papper	2	180	---	40	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
Petit-chouxer, éclair-bakelser	Plåt + bakplåts-papper	2	180	✱	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
Bröd, småfranskor						
Baguette, förgräddad	Plåt + bakplåts-papper	2	220	---	10-12	
Smördegssstrudel	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	20-25	Recepttips: fyll med får- och fetast.
Formbröd	Formbrödsform	2	175	---	40-45	
Småfranska, färska, à 50 g	Plåt + bakplåts-papper	2	250/200	---	15-20 ²	
Småfranskor, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	2	180	✱	10-12	

¹ Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 16

² Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Småfranskor, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	2	200	---	10-12	
Småfranska, förgräddade	Plåt + bakplåts-papper	2	210	---	8-10	
Småfranska, förgräddade	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	8-10	
Ciabatta, förbakad	Plåt + bakplåts-papper	2	190	---	12-14	
Ciabatta, förbakad	Plåt + bakplåts-papper	2	180	✱	12-14	
Croissanter, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	2	170	---	15-25	
Focaccia	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	15-20	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.
Focaccia	Plåt + bakplåts-papper	2	210	---	15-20	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.
Focaccia	Plåt + bakplåts-papper	2	210	---	15-20	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Vetelängd	Plåt + bakplåts-papper	2	165	✱	20	
Vetelängd	Plåt + bakplåts-papper	2	170	✱ ^e	30-35	Förvärm och öppna inte luckan vid ✱ ^e .
Vitlöks-, örtbaguette	Plåt + bakplåts-papper	2	200	---	8-10	
Tyska Laugegebäck, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	2	200	✱	10-12	
Mörkt bröd	Plåt + bakplåts-papper	2	200/170	✱	40-50 ²	
Mörkt bröd	Plåt + bakplåts-papper	2	200/170	---	40-50 ²	
Oliv-tomatbröd	Bakplåt	2	200/170	---	40-50 ²	
Surdegsbröd	Bakplåt	2	200/180	---	50-60 ²	

¹ Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.

→ "Grundinställningar", Sid. 16

² Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

18.9 Dessерter

Följ inställningsrekommendationerna för desserter.

- Ugnsdessert som går att förbereda i god tid – det är bara att sätt in i ugnen. Tillagningssättet passar för stora mängder, t.ex. när man har gäster.

- Ugnsdesserter blir oftast serverade varma och passar bäst under kallare årstider.

Desserter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Äppelsmulpaj	Gratängform	2	200	✱	35-40	Äppelpaj med smuldegstäcke, smakar även bra med bär eller körsbär.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Stekt äpple	Gratängform	2	190-200	✿	20-30	Rekommendation: använd mat-äpplen, t.ex. belle de Boskoop. De är gjorda för kokning och bakning. Sommarvariant: fyll med ricotta, citron, honung, kardemumma, vanilj och pinjenötter.
Clafoutis	Gratängform	2	190	✿	30-35	Fransk dessert: klassisk med körsbär, även god med Mirabelle-körsbär eller bär.
Clafoutis	Gratängform	2	200	✿ ^e	55	Fransk dessert: klassisk med körsbär, även god med Mirabelle-körsbär eller bär. Förvärm och öppna inte luckan vid ✿ ^e .
Kompott	Glasform eller Grillpanna	2	160-180	✿	30-40	t.ex. aprikoser eller olika bär. Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, vaniljstång eller kanel.
Kompott	Glasform eller Grillpanna	2	200	---	30-40	t.ex. aprikoser eller olika bär. Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, vaniljstång eller kanel.
Maräng	Plåt + bakplåts-papper	2	100	✿	150	Portionera ut så plant som möjligt, så att massan torkar.
Ofenschlupfer, Kirschenmichel (tysk, söt brödpudding)	Gratängform	2	150	✿	50-55	t.ex. med körsbär eller aprikoser
Söt pudding	Gratängform	2	160-180	✿	30-40	t.ex. mannagryn, kvarg eller risgrynsgröt
Topfenpalatschinken (öst. pannkaksdessert)	Gratängform	2	180-190	✿	8-10	Österrikisk specialitet: pannkakor fyllda med kvarg och russin, grätinerade med grädde på.

18.10 Konservering

Konservera frukt och grönsaker i glaskonservburkar.

- Du konserverar smidigt frukt och grönsaker med enheten.
- Konservera livsmedlen så snabbt som möjligt efter inköp eller skörd. Längre lagring ger mindre vitamininnehåll och kan leda till jäsning.
- Använd bara frukt och grönsaker utan skador.
- Enheten är inte avsedd för köttkonservering.

- Kontrollera och rengör konservburkar, gummiringar, klammor och fjädrar ordentligt.
- Ställ konservburkarna i eldfast form med vatten. De får inte ha kontakt och innehållet i burkarna ska stå i min. $\frac{3}{4}$ vatten.
- Öppna ugnsluckan när tillagningstiden går ut. Vänta tills konservburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.
- Förvara konserverna svalt, mörkt och torrt, t.ex. i skafferier. Kylförvara öppnade burkar och använd innehållet snarast.

Konservering

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Frukt	Grillgaller	1	150-160	---	35-40	Fyll i konservburkar med lock.
Grönsaker	Grillgaller	1	190-200	---	60-120	Fyll i konservburkar med lock.

18.11 Desinficera

Följ inställningsrekommendationerna för desinficering.

- Desinficera burkarna i ugn före konservering, så att innehållet inte förstörs. Det är nödvändigt för att konserverna ska hålla för förvaring utanför kylan.

- Desinficera tomglas med 100°C-varmluft i minst 20 minuter. Burklock och gummipackningar går att desinficera samtidigt i kokande vatten eftersom de torkar ut av värmen i torr ugn.

Desinficera

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Desinficera	Grillgaller	2	100		20-25	Konservburkar, nappflaskor

18.12 Torkning

Torka frukt, grönt eller örter.

- Torkning är en konserveringsmetod där tillförsel av torr värme drar ut upp till 50% av vätskan ur livsmedlet. Smaken blir samtidigt intensivare.
- Ju tjockare livsmedlet är, desto längre tar det att torka. Torkningen går snabbast och drar minst effekt om du skivar livsmedlet.

- Lägg det preparerade livsmedlet på bakplåtspapper på galler eller plåt. Vänd livsmedlet då och då under torkningen.
- Torktiden beror på livsmedlets tjocklek och naturliga fukthalt, dvs. det tar längre tid att torka tomater än svamp.
- Vill du torka på 2 falsar samtidigt, använd fals 1 och 3 (resp. 2 och 4).

Torkning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Äppelringar	Grillgaller + bakplåtspapper	2	70		5-8	
Örter	Grillgaller + bakplåtspapper	2	50-60		1½-2	t.ex. snittlök, persilja, salvia
Skivad svamp	Grillgaller + bakplåtspapper	2	50-60		3-4	
Tomatklyftor	Grillgaller + bakplåtspapper	2	60-70		7-8	Kärna ur tomaterna, annars tar torkningen längre tid.

18.13 Baksten

Knaprig pizza eller färskt bröd, bakstenen ger bakresultat som påminner om stenugnsbakt eller till och med slår det eftersom baktemperaturen går att reglera exakt.

- Kräver baksten och värmarelement som extratillbehör.
- Du kan även grädda flera pizzor, småfranskor eller andra bakverk samtidigt på bakstenen beroende på storleken.

- Det går ju även grädda flera pizzor i följd. Det kan ge ca 1-3 minuter längre baktid per pizza.
- Deg måste kunna expandera utan att ytan spricker. Det kan du fixa genom att picka med gaffel eller snitta med kniv.
- De angivna temperaturerna och tiderna i jästabellen är riktvärden. Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Baksten

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Småfranska, färska, à 50 g	Baksten	1	250/200		15-20 ¹	
Focaccia	Baksten	1	210		15	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.

¹ Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Flammkuchen (lök- och baconpaj), färsk	Baksten	1	300		3-4	Recepttips: klassisk eller med färsk getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), djupfryst	Baksten	1	250		4-5	
Foccacia	Baksten	1	210		15	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Mörkt bröd	Baksten	1	175		45	
Oliv-tomatbröd	Baksten	1	175		45	
Pizza, färsk	Baksten	1	275		5-8	Gräddningstiden beror på degens typ och tjocklek samt fyllningen.
Pizza, djupfryst	Baksten	1	230		8-10	Gräddningstiden varierar beroende på degtjockleken. Följ tillverkarens anvisningar.
Surdegsbröd	Baksten	1	250/200		50-60 ¹	

¹ Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

18.14 Tips för akrylarmidsnål tillagning

Akrylamid är hälsofarligt och uppstår när du tillagar gryn- och potatisprodukter på väldigt hög värme.

Allmänt

- Håll tillagningstiderna så korta som möjligt.
- Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka.
- Använd stor, tjock mat. Då bildas mindre akrylamid vid tillagningen.

Bakverk

- Ställ in varmluft med temperatur på max. 180°C.

Småkakor

- Pensla småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen.
- Bred ut jämnt fördelade på plåt.

Ugnspommesfrites

- Bred ut pommes fritesen jämnt fördelad i ett lager på plåten.
- Ta minst 400 g per plåt, så att pommes fritesen inte blir torra.

19 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

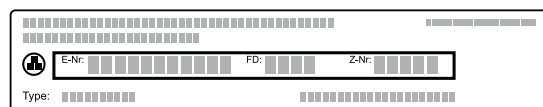
När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats. Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

19.1 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.

20 Överensstämmelseförklaring

Härmed försäkras BSH Hausgeräte GmbH att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundläggande krav och övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utförlig RED-försäkran om överensstämmelse finns på internet under www.gaggenau.com bland övriga dokument på enhetens produktsida.

2,4 GHz-bandet (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-bandet (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz-WLAN (Wi-Fi): bara för inomhusanvändning.

21 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



21.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs och följ anvisningarna innan du börjar montera enheten.

WARNING! – Risk för personskador!

Enheten är tung.

- ▶ Ta hjälp av någon vid förflyttning av enheten.
 - ▶ Använd bara lämpliga hjälpmedel.
- Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- ▶ Använd skyddshandskar.
 - Läs igenom anvisningen noga.
 - Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
 - Slå alltid av strömmen före sådana arbeten.
 - Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
- Lyft inte enheten i luckan, luckhandtaget eller undre ventilationslisten.
- Följ gällande byggnorm och regionala eller verantörens föreskrifter vid installation.
- Montera enheten enligt monteringsritningen. Håll minimiavstånden.
- Inbyggnad bakom stomluckor: använd lämpliga åtgärder för att förhindra att luckorna stängs vid användning. Risk för överhettning om luckorna inte är öppna vid användning eller avkylning (fläktgång).
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Måttuppgifterna i bilderna är i mm.

21.2 Planeringstips

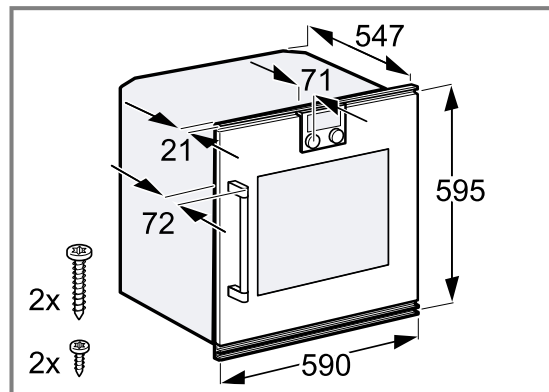
Följ följande planeringstips före inbyggnad av enheten.

- Luckupphängningen går inte att ändra.
- Avståndet från skåpstomme till luckfrontens yta är 21 mm.
- Avståndet från skåpstomme till luckhandtagets ytterkant är 72 mm.
- Tänk på frontutsticket map. öppning av lådorna intill.
- Planerar du en hörnlösning, så krävs en lucköppningsvinkel om minst 110°.

- Monterar du enheten under häll, håll minst en 15 mm-spalt mellan hällens undersida och ugnens överkant. Följ hällarnas planeringsanvisningar, framförallt map. ventilation, gas- och elanslutning.

21.3 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



21.4 Förbereda stommen

Krav: Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C och intilliggande stomfronter upp till 70°C.

1. Enheten ska ha ett ventilationsurtag om minst 20 x 500 mm i stommens hyllplan.
2. Se till så att uttaget sitter utanför inbyggnadsnischen.
3. Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten.
4. Ta bort spånen efter urtagningen.
Spån kan påverka elkomponenternas funktion.
5. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar mot väggen.
6. Montera inte enheten högre än att kunden smidigt kan ta ur tillbehör.

21.5 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

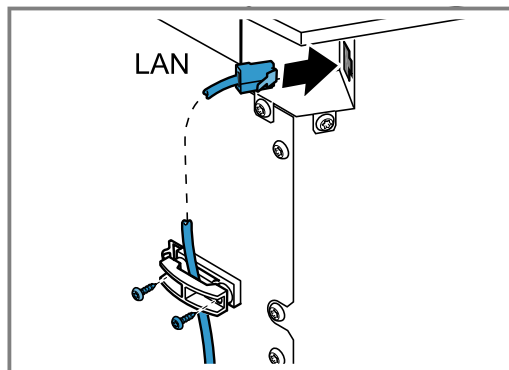
- Kontrollera att avsäkringar räcker till för installationen. Enhetens spänning och frekvens måste matcha elinstallationen, se typskylten.
- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Kräver avsäkring med B- eller C-automatsäkringar.
- Installationen kräver allpolig brytare med brytavstånd på minst 3 mm. Det måste gå att komma åt kontakten även efter inbyggnad.
- Enheter utan sladd får bara anslutas enligt elschemat. Montera de medföljande kopparbyglingarna, om det behövs.
Felanslutning kan skada enheten.
- Nätanslutningen måste motsvara minst typ H05 VV-F.
- Den gul-gröna ledaren för skyddsjord ska vara 10 mm längre än övriga ledare på enhetssidan.
- Dra sladden ned åt höger vid höljets avfasade hörn vid stomdjup om 550 mm.

21.6 LAN-ansluta hemnätverket

Enheten är nätverkskompatibel. Du kan koppla upp enheten mot hemnätverket med LAN-kabel. LAN-kabel medföljer inte.

LAN-ansluta

1. Sätt i LAN-kabeln i uttaget på enhetens baksida före monteringen.
2. Dragavlasta LAN-kabeln.



3. Anslut LAN-kabeln till nätverket.

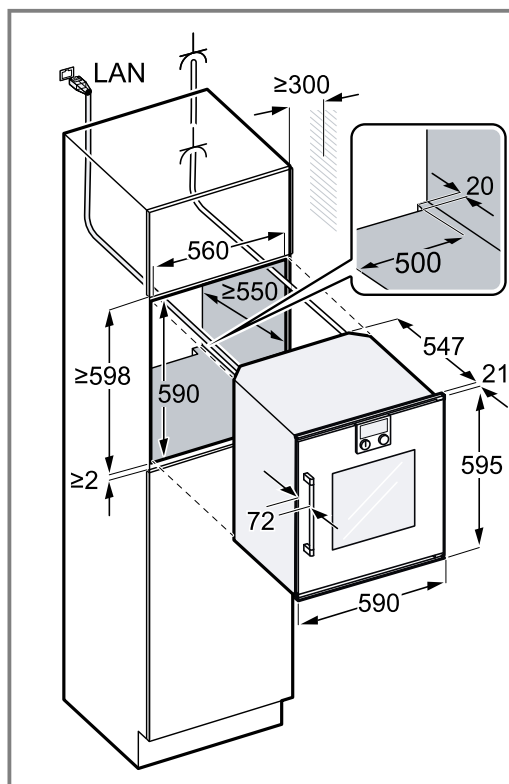
21.7 Montera enheten

OBS!

Vassa mejslar kan skada kontrollerna.

- Använd skruvmejsel.
- Repa inte kontrollerna.

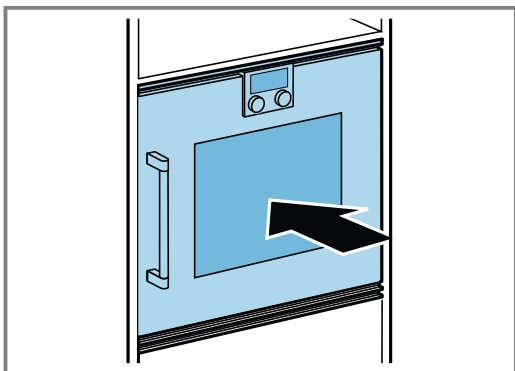
1. Håll avstånden vid montering i högskåp.



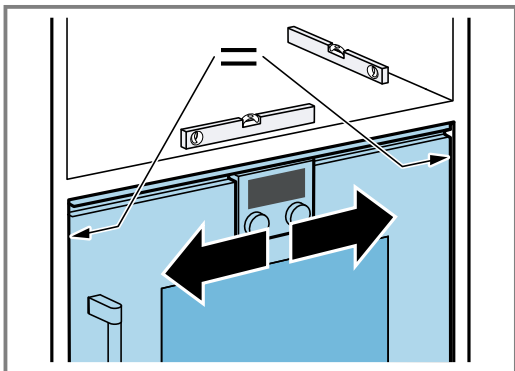
Vid inbyggnad av 2 enheter i bredd måste båda handtagen/greppen vara centrerade.

2. Tipssäkra enheten i stommen om det inte finns något hyllplan över. Sätt två vanliga fästvinklar 450 mm in på stommens båda sidor, 5 mm över enhetens höjd.

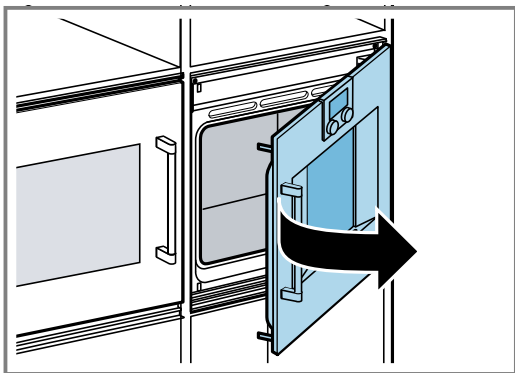
3. Skjut in enheten helt i stommen.
 - Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.



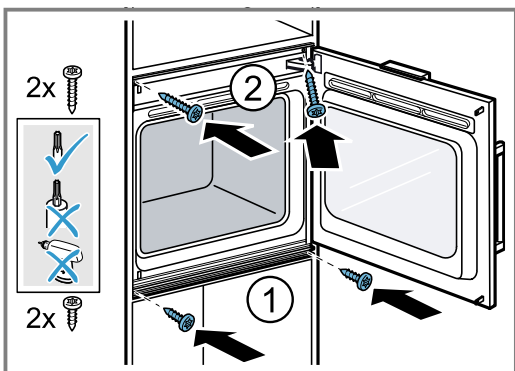
4. Centra enheten.
Det ska finnas 2 mm-luftspalt mellan enheten och intilliggande stomfronter.
5. Nivellera enheten med vattenpass.



6. Öppna ugnsluckan.



7. Fäst enheten med de medföljande skruvarna.
 - Fixera enheten först med de undre skruvarna i stommen ①.
 - Dra åt de båda övre skruvarna ②.



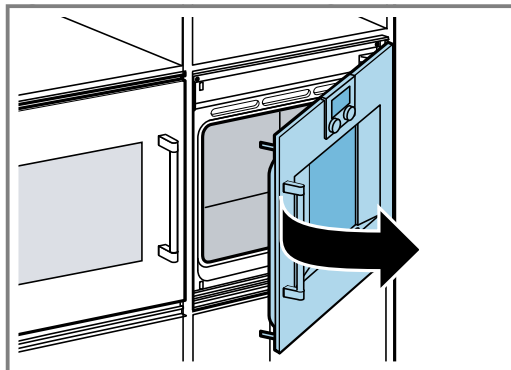
8. Ta bort transportsäkringen på luckan.

21.8 Justera luckan

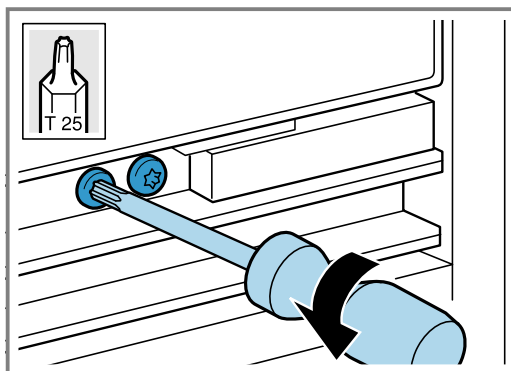
Luckan är justerad vid utleverans. Du ska normalt sett inte behöva justera luckan. Det går att rikta luckan vid gångjärnet för att få exakt spaltmått, om det behövs.

Justera ugnsluckan

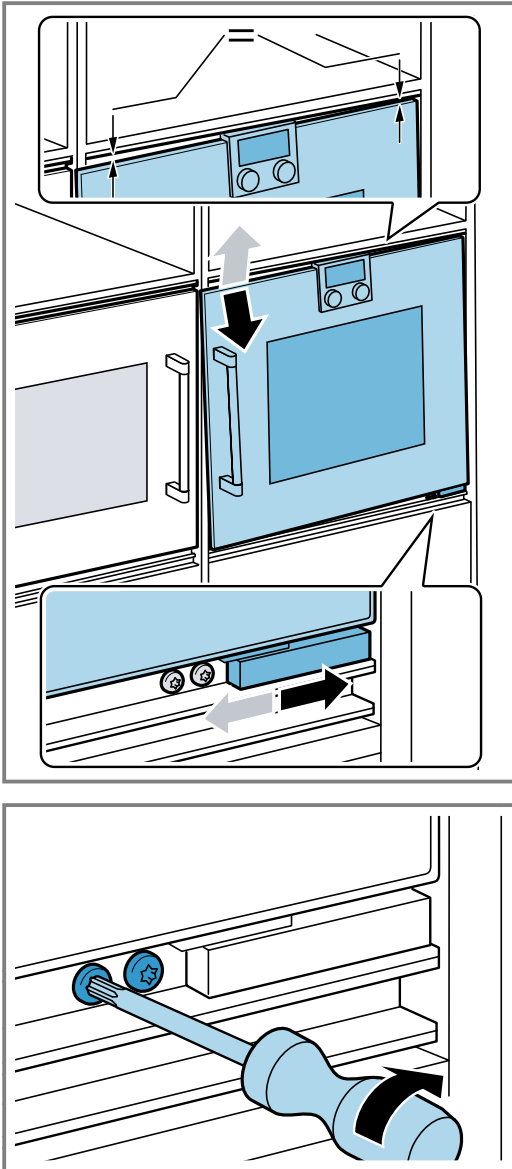
1. Öppna luckan.



2. Lossa båda skruvarna vid undre luckgångjärnet.



3. Justera luckan och dra åt de båda skruvarna.



21.11 Demontera enheten

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

21.9 Kombinera enheten med kombiångugn

Krav: Kombiångugnen är monterad.

1. Följ kombiångugnens monteringsanvisning.
2. Dra vattenslangar och sladd vid urtaget vid 550 mm inbyggnadsdjup.

21.10 Kombinera enheten med värmelåda

OBS!

Vassa kanter på enheten kan skada värmelådans panel.

- Skada inte värmelådans panel när du skjuter in enheten.
1. Kombinera bara enheter av samma märke och i samma serie.
 2. Montera värmelådan först.
 3. Följ värmelådans monteringsanvisning.
 4. Skjut in enheten ovanpå värmelådan i skåpstommen.

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

GAGGENAU



9001836149 sv (030525)