

EB 333

Ugn

Innehållsförteckning

Avsedd användning	3
Viktiga säkerhetsanvisningar	4
Skadeorsaker	6
Miljövård	6
Spara effekt	6
Återvinning	6
Lär dig enheten	7
Ugn	7
Display och kontroller	8
Symboler	8
Färger och visning	8
Ytterligare information i och i [®]	9
Kylfläkt	9
Funktionsväljarens lägen	9
Tillbehör	11
Specialtillbehör	11
Före första användningen	12
Välja språk	12
Ställa in tidvisningen	12
Ställa klockan	12
Ställa in datumvisning	12
Ställa in datum	13
Ställa in temperaturformat	13
Första driftsättningen klar	13
Värma upp ugnen	13
Rengöra tillbehör	13
Slå på enheten	14
Standby	14
Slå på enheten	14
Så använder du enheten	14
Ugnens insida	14
Sätta in tillbehör	14
Påslagning	15
Snabbuppvärmning	15
Säkerhetsavstängning	15
Timerfunktionerna	15
Öppna timermenyn	15
Timer	15
Stoppur	16
Tillagningstid	16
Avstängningstid	17
Långtidstimer	18
Ställa in långtidstimern	18

Egna recept	18
Skapa recept	18
Programmera recept	19
Namnge	19
Starta recept	19
Ändra recept	20
Radera recept	20
Stektermometer	21
Stick in kötttermometern	21
Ställa in kärntemperatur	21
Riktvärden för kötttemperatur	22
Grillspett, roterande	23
Förberedelser	23
Slå på grillspettet	24
Stänga av grillspettet	24
Brynläge	24
Barnspärr	25
Aktivera barnsäkringen	25
Slå av barnsäkringen	25
Grundinställningar	26
Rengöring och skötsel	28
Rengöringsmedel	28
Ta ur ugnsstegarna	29
Pyrolys (självrengöring)	29
Förbereda pyrolysen	29
Starta pyrolys	30
Rengöra tillbehör med pyrolys	30
Felsökning	31
Strömavbrott	31
Demo-läge	31
Byta ugnslampa	32
Service	32
E- och FD-nummer	32

Tabeller och tips	33
Grönsaker	33
Tillbehör och maträtter	34
Fisk	36
Kött	37
Fågel	39
Grilla och rosta	40
Bakverk	40
Jäsning	43
Desserter	44
Upptining	44
Konservering	45
Desinficera	45
Torkning	46
Baksten	46
Stekgryta	48
Akrylamid i livsmedel	49

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: www.gaggenau.com och onlineshop: www.gaggenau.com/zz/store

Avsedd användning

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Vid skador på grund av felanslutning gäller inte garantin.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Enheten är bara avsedd för tillagning av mat och dryck. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd bara enheten inomhus.

Skåpet är avsett att användas på en nivå upp till högst 2000 meter över havet.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 15 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Skjut alltid in tillbehöret ordentligt ugnen. Se bruksanvisningens beskrivning till tillbehöret.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Varning – Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- 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. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av. Låt lamporna svalna före rengöring. Slå av belysningen 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.

Varning – Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Varning – Risk för personskador!

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

Varning – Risk för stötar!

- Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

⚠ Varning – Brandrisk!

- Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under ugnsurengöringen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före pyrolysurengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid pyrolysurengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid pyrolysurengöring. Öppna aldrig luckan och pill inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.
- ⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid självrengöring. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!

Enheten blir mycket varm vid pyrolysurengöring. Den höga värmen förstör plåtars och formars non-stick-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig non-stick-plåtar och -formar med pyrolysurengöring. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

Skadeorsaker

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugsnbotten: ställ inga tillbehör på ugsnbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugsnbotten. Ställ inte formar på ugsnbotten om temperaturen är inställd på mer än 50°C. Det ackumulerar värme. Då stämmer inte gräddnings- och tillagningstiderna och emaljen kan få skador.
- Vatten i varmt ugsnutrymme: håll aldrig vatten i ugsnutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugsnutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig lucktätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går luckan inte längre att stänga ordentligt. Angränsande inredning kan ta skada. Håll lucktätningen ren.
- Sitta eller ställa saker på luckan: ställ eller häng inte något på luckan och sätt dig inte på den. Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugsnluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugsnluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Miljövård

Här får du energispartips och skrotningsanvisningar.

Spara effekt

- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.
- Du kan sätta in två kakor bredvid varandra i ugsnutrymmet. Varmluftsfunktionen gör att du kan baka på flera falsar samtidigt.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



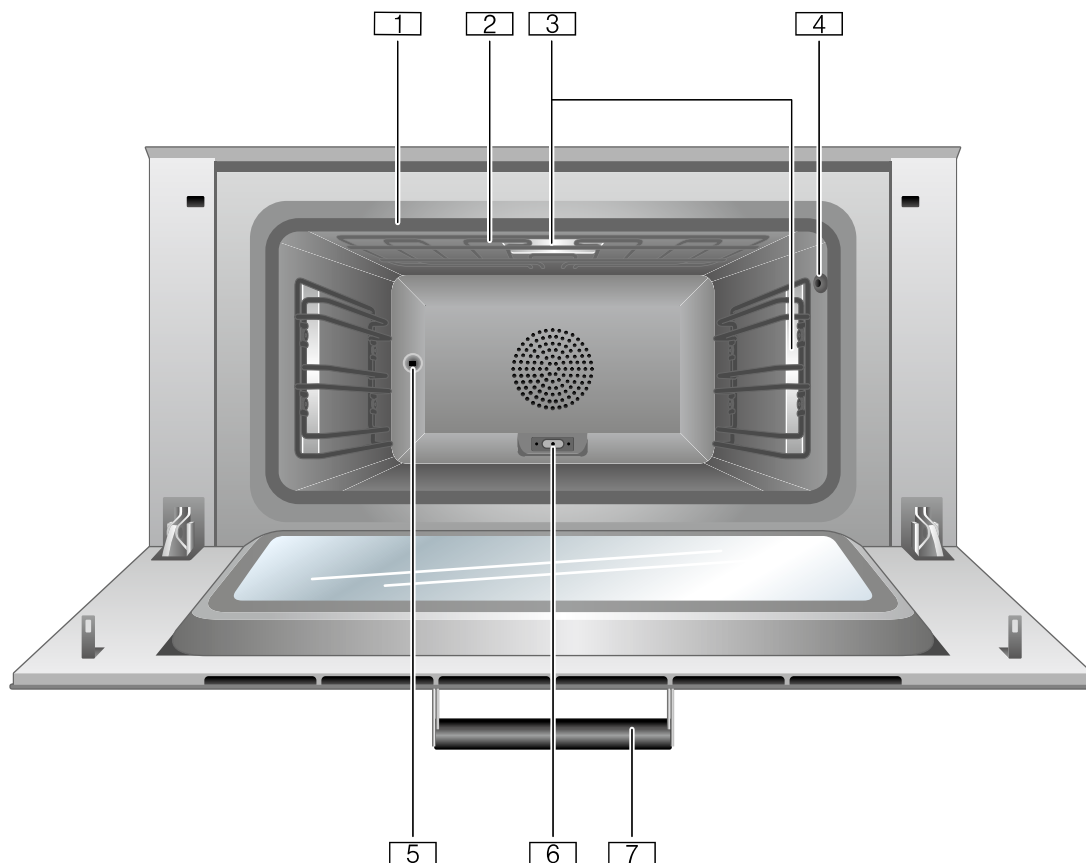
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

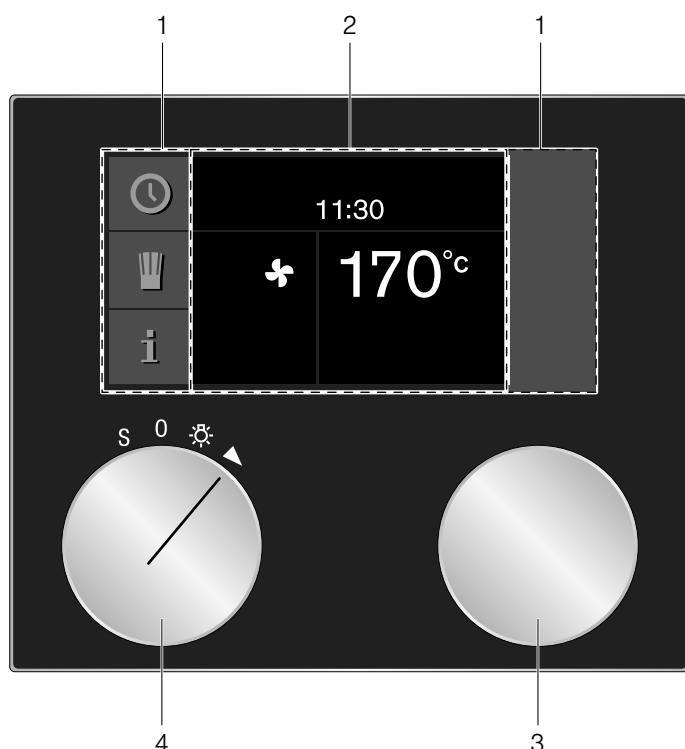
I det här avsnittet får du lära känna din nya enhet. Vi förklarar de olika kontrollerna. Här hittar du också information om själva ugnsutrymmet och tillbehör.

Ugn



1	Lucktätningen
2	Grillelement
3	Ugnsbelysning
4	Uttag för stektermometer
5	Grillspettsdrivning
6	Uttag för extra värmarelement (extratillbehör till baksten och stekgryta).
7	Luckhandtag

Display och kontroller



1	Kontroller	Den här delen är känslig för beröring. Trycker du på en symbol, så slår respektive funktion på.
2	Display	Displayen visar t.ex. aktuella inställningar och alternativ.
3	Vred	Med vredet kan du välja temperatur och göra ytterligare inställningar.
4	Funktionsvred	Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion, rengöring eller grundinställningar.

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
X	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
i	Öppna Ytterligare information
>>	Snabbuppvärmning med statusvisning
☺	Hämta individuella recept
rec	Skapa meny
↶	Ändra inställningar
>A	Namnge
✕	Radera bokstäver
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn

🕒	Öppna långtidsstimern
🔧	Demo-läge
🔥	Stektermometer
🔥	Starta roterande grillspett
🔥	Stanna det roterande grillspettet
>>	Starta bryningsläge
>>	Avsluta bryningsläge

Färger och visning

Färger

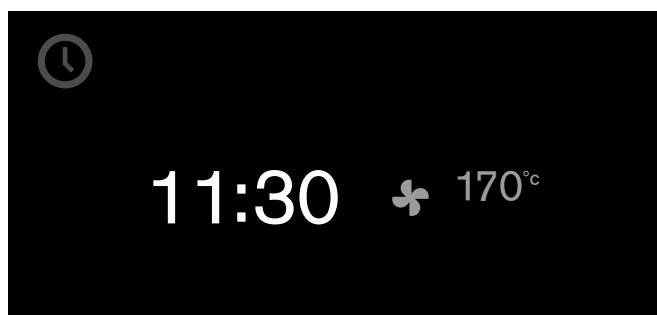
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna
	Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar
	Rengöring
Vitt	inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen ändrar sig efter situationen.

Zoom	Inställningen du ändrar blir förstord. Tid som precis ska gå ut blir förstord strax innan (t.ex. sista 60 s. på timern).
Begränsad displayvisning	Displayvisningen blir begränsad efter ett tag och visar bara det viktigaste. Funktionen är förinställd och går att ändra i grundinställningarna.



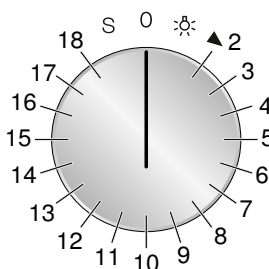
Ytterligare information i och i^①

Tryck på **i**, så får du upp tilläggsinformation, t.ex. information om inställd ugnsfunktion eller aktuell ugnstemperatur.

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

Du får upp **i^①** vid viktiga informationer och anvisningar. Enheten kan även lägga in viktig säkerhets- och statusinformation automatiskt. Indikeringarna slocknar automatiskt efter några sekunder eller kräver kvittering med **✓**.

Funktionsväljarens lägen



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperaturintervall Temperaturförslag	Användning
0	Nolläge		
	Ugnsbelysning		
2	Varmluft 	50 - 300°C 170°C	Varmluft: för kakor, småkakor och gratänger på flera falsar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.
3	Varmluft eco* 	50 - 300°C 170°C	Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysning och katalysator). Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Ugnen förvärmer inte. 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 170°C	För formkakor och kakor på plåt, gratänger, stekar.
5	Övervärme + 1/3 undervärme --- —	50 - 300°C 170°C	För kakor på plåt, småkakor, maränger, avbakning och gratinering av gratänger. Passar mycket bra om maten behöver riktad värme ovanifrån mot slutet av tillagningen.
6	Övervärme ---	50 - 300°C 170°C	Riktad värme ovanifrån, t.ex. avbakning av fruktkaka med maräng.
7	1/3 Övervärme + undervärme — ---	50 - 300°C 170°C	För cheesecake, formbröd, tillagning i vattenbad (t.ex. äggstanning, crème brûlée). För ugnspräservering utan lock och påvärmning av mat (maten torkar ur mindre). Passar mycket bra om maten behöver riktad värme underifrån mot slutet av tillagningen.

* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.

Kylfläkt

Enheten har en kylfläkt. Kylfläkten slår på när funktionen är igång. Fläkten går på högre varvtal vid höga temperaturer och vissa ugnsfunktioner, vilket ger kraftigare fläktljud. Den varma luften evakueras via luckan.

Håll luckan stängd tills enheten svalnat när du tagit ut maten. Lämna inte luckan halvöppen, intilliggande stommar kan bli skadade. Kylfläkten har en viss eftergångstid och slår sedan av automatiskt.

Obs!

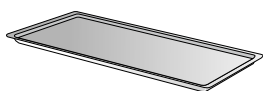
Täck inte över ventilationsöppningen. Då blir enheten överhettad.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperaturintervall Temperaturförslag	Användning
8	Undervärme ---	50 - 300°C 170°C	För att t.ex. baka av mjuk fruktkaka, konservering, tillagning i vattenbad.
9	Varmluft + undervärme 	50 - 300°C 170°C	Extravärme underifrån för mjuka kakor, t.ex. fruktkakor.
10	Varmluft + 1/3 undervärme 	50 - 300°C 170°C	För höga gratänger, lasagne, lökpaj, äggrätter (t.ex. tortilla, bondomelett).
11	Plan grill + varmluft 	50 - 300°C 220°C	Jämn uppvärmning runtom för kött, fågel och hel fisk.
12	Plan grill 	50 - 300°C 220°C	Grillar platta köttstycken, korv och fiskfilé. Baka av och gratinera.
13	Kompaktgrill --w--	50 - 300°C 220°C	Det är bara mitten av grillelementet som blir varmt. Effektsnål grillning av små mängder.
14	Bakstensfunktion 	50 - 300°C 250°C	Kräver baksten som extratillbehör Undervärmd baksten för knaprigare pizza, bröd eller småfranska som stenugnsbakt.
15	Stekgrytfunktion 	50 - 220°C 180°C	Kräver stekgryta som extratillbehör Uppvärmningsbar gjutjärnsgryta för stora mängder kött, gratäng eller helgstekar.
16	Jäsning 	30 - 50°C 38°C	Jäsning: för jäst- och surdegar. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38°C.
17	Upptining * o	40 - 60°C 45°C	Jämn och skonsam upptining. För grönsaker, kött, fisk och frukt.
18	Varmhållning 	30 - 120°C 70°C	Varmhållning av mat, förvärmning av porslin.
S	Grundinställningar 		Du kan anpassa din enhet individuellt i grundinställningarna.
	Pyrolys 	485°C	Självrengöring
* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.			

Tillbehör

Använd bara det medföljande tillbehöret eller tillbehör som levereras av kundservicen. Det är anpassat speciellt till din enhet. Se till att du alltid skjuter in tillbehöret på rätt håll i ugnen.

Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



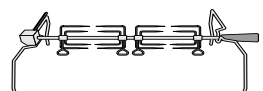
Bakplåt, emaljerad



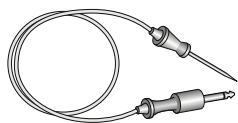
Grillgaller



Grillpanna med galler



Grillspett, roterande



Stektermometer

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

- | | |
|------------|---|
| BA 018 105 | Utdragssystem
Fullt utdragbart teleskoputdrag och pyrolystålram |
| BA 028 115 | Bakplåt, emaljerad, 30 mm djup |
| BA 038 105 | Grillgaller, förkromat, utan öppning, med fötter |
| BA 058 115 | Värmeelement för baksten och stekgryta |
| BA 058 133 | Baksten
inkl. bakstenshållare och pizzaspade (värmeelement ska beställas separat). |
| BA 090 100 | Vred, svarta, 2-pack |
| BS 020 002 | Pizzaspade, 2-pack |
| GN 340 230 | Stekgryta av aluminiumgjutgods
GN 2/3, höjd 165 mm, nonstickbelagd |

Använd tillbehöret endast enligt anvisningarna. Tillverkaren bär inget ansvar, om tillbehöret används på fel sätt.

Ta ut de tillbehör som inte behövs för funktionen ur ugnen. Uttaget för extra värmeelement baktill i ugnsutrymmet: uttaget ska ha täcklock vid normal användning utan extra värmeelement.

Före första användningen

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i enheten första gången. Läs först kapitlet Viktiga säkerhetsanvisningar.

Enheten ska vara monterad och ansluten.

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

- Språk
- Tidformat
- Tid
- Datumformat
- Datum
- Temperaturformat

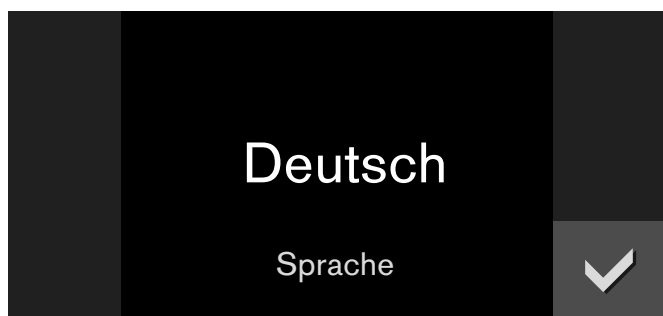
Anvisningar

- Du får bara upp menyn Första inställningarna första gången du slår på efter elanslutning eller om enheten varit strömlös flera dagar. När du elansluter får du först upp GAGGENAU-loggan i ca 30 sekunder, sedan menyn Första inställningar.
- Du kan ändra grundinställningarna närsomhelst (se kap. Grundinställningar).

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

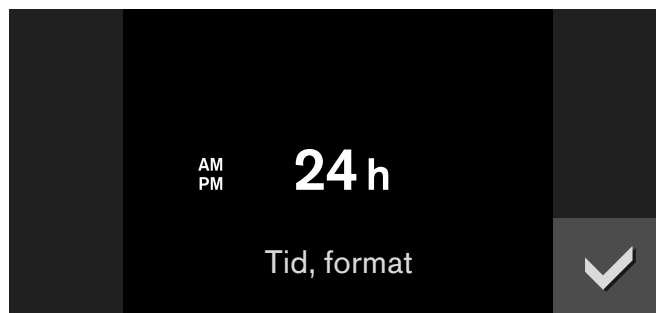


Anvisning: Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder.

Ställa in tidvisningen

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

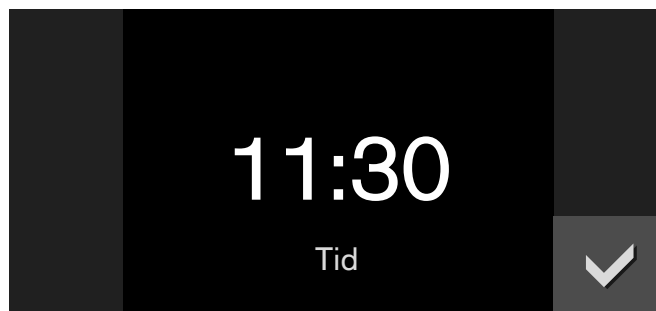
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

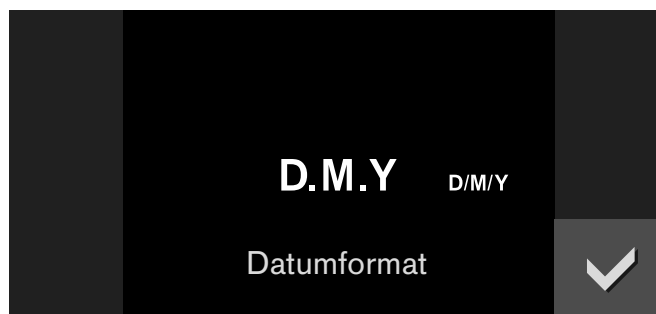
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datumvisning

Du får upp 3 datumvisningar på displayen D.M.Å, D/M/Å och M/D/Å. Förinställningen är D.M.Å.

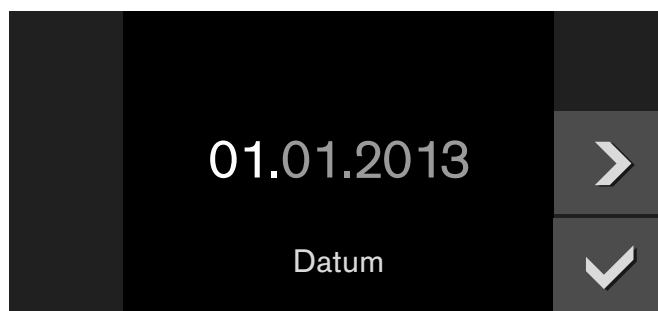
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datum

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

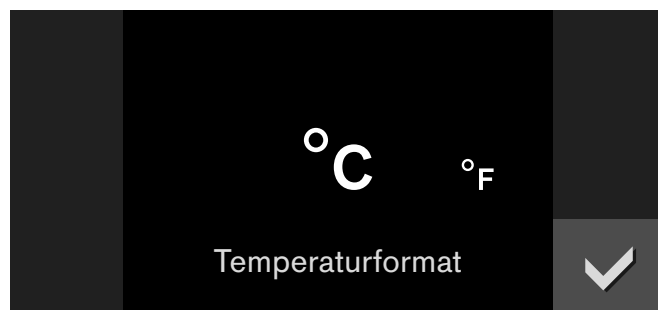
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med ➤.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med ➤.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



Ställa in temperaturformat

Du får upp de 2 enheter du kan välja på displayen, °C och °F. Förinställningen är °C.

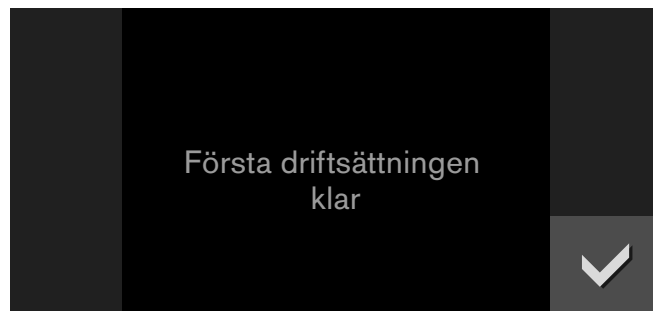
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Första driftsättningen klar

Du får upp "första driftsättningen klar" på displayen.

Bekräfta med ✓.



Enheten slår om till standby och du får upp standbyindikeringen. Enheten är klar att använda.

Värma upp ugnen

Kontrollera att inga rester av förpackningen finns kvar i ugnen.

För att få bort eventuell lukt, värm upp ugnen tom och med luckan stängd. Lämpligast är då en timmes varmluft 🌀 vid 200°C. Hur du ställer in denna funktion får du veta i kapitlet *Använda ugnen*.

Rengöra tillbehör

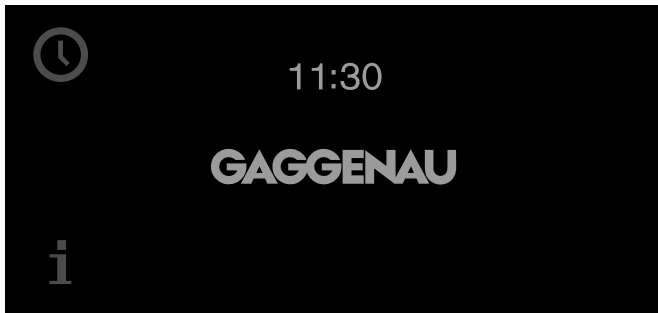
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

Slå på enheten

Standby

Enheten befinner sig i stand-by-läge, när ingen funktion är inställd eller när barnsäkringen är aktiverad.

I stand-by-läget är manöverfältets ljushet nedsatt.



Anvisningar

- Det finns olika indikeringar för stand-by-läget. GAGGENAU-Logo och klockslaget är förinställda. Hur du ändrar indikeringen får du veta i kapitlet *Grundinställningar*.
- Displayens ljushet beror på den vertikala blickvinkeln. Du kan anpassa indikeringen på displayen via inställningen "ljushet" i grundinställningarna.

Slå på enheten

Vill du gå ur standbyläget, så kan du antingen

- vrida på funktionsvredet,
- trycka på någon kontroll,
- eller öppna eller stänga luckan.

Nu kan du ställa in den funktion du vill ha. Läs i resp. kapitel hur du ställer in funktionerna.

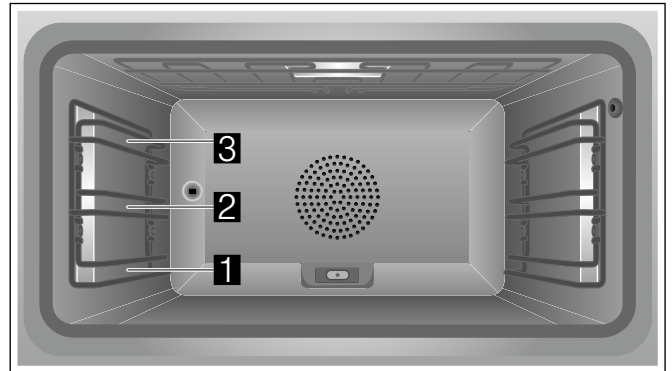
Anvisningar

- Om "Standbyindikering = av" i grundinställningarna, så måste du vrida på funktionsvredet för att gå ur standbyläget.
- Du får upp standbyindikeringen igen om du inte gör någon inställning på ett tag efter att du slagit på.
- Ugnsbelysningen slocknar efter ett tag om luckan är öppen.

Så använder du enheten

Ugnens insida

Ugnen har 3 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.



Obs!

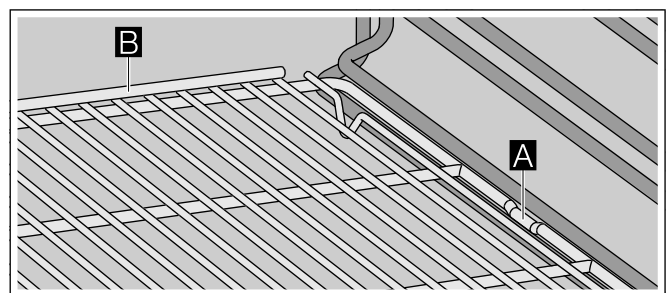
- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta.

Sätta in tillbehör

Tillbehöret har snäpplägen. Snäpplägena förhindrar att tillbehöret välter när du drar ut det. Du måste sätta in tillbehöret rätt i ugnsutrymmet för att vältskyddet ska fungera.

Tänk på följande när du sätter i gallret:

- att låsfliken **A** är nedåt
- att gallrets säkerhetsbygel **B** är bak- och upptill.



Påslagning

- 1 Med funktionsväljaren ställer man in önskad funktion. På displayen visas den valda funktionen och temperaturförslag.
- 2 Om du vill ändra temperaturen:
Ställ in önskad temperatur med vredet.

På displayen visas då uppvärmningssymbolen . Förloppsindikatorn visar hela tiden uppvärmningens status. När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal, uppvärmningssymbolen slocknar.

Anvisning: Vid en temperaturinställning under 70°C förblir ugnens belysning bortkopplad.

Avstängning:

Vrid funktionväljaren till 0.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning uppnår den temperatur du vill ha mycket snabbare med ugnsfunktionerna övervärme, undervärme och över- + undervärme.

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

Anvisning: Snabbuppvärmningen är förinställd på fabrik. Du kan välja snabbuppvärmning eller uppvärmning i grundinställningarna.

Säkerhetsavstängning

Enheten har säkerhetsavstängning som skyddar dig. All uppvärmning slår av efter 12 timmar om inga kontroller blir påverkade. Du får upp en indikering på displayen.

Undantag:
inprogrammerad långtidstimer.

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

Timerfunktionerna

I timer-menyn ställer du in:

Äggklocka

Stoppur

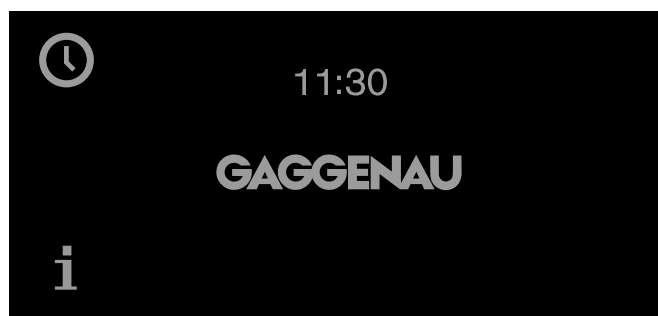
Tillagningstid (inte i viloläget)

Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Öppna timermenyn

Du kan hämta timer-menyn utifrån vilken funktion som helst. Men utifrån grundinställningarna, med funktionsväljaren stående på S, är timer-menyn inte tillgänglig.

Berör symbolen .



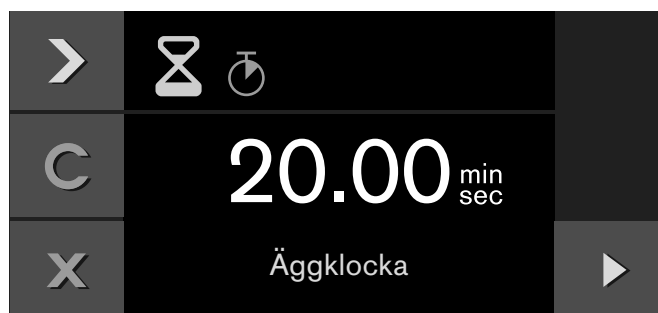
Timermenyn visas i displayen.

Timer

Äggklockan fungerar oberoende av enhetens andra inställningar. Du kan ställa in maximalt 90 minuter.

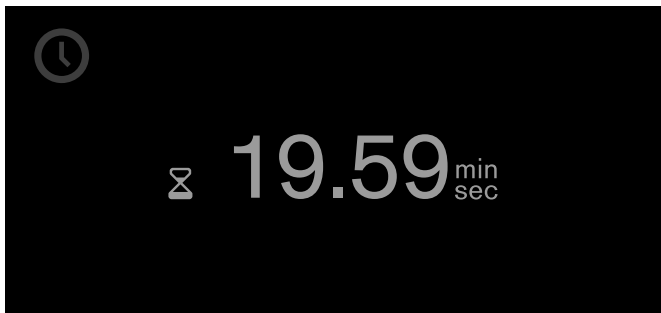
Ställa äggklockan

- 1 Öppna timermenyn.
Du får upp funktionen "äggklocka" .
- 2 Ställ in den tid du vill ha med vredet.



- 3 Slå på med .

Timermenyn stänger och tiden börjar räkna ned. Du får upp ⌚ och tidsnedräkningen på displayen.



Enheten ger signal när tiden går ut. Den tystnar om du trycker på ✓.

Du kan närsomhelst gå ur timermenyn genom att trycka på X. Inställningarna försvinner.

Stoppa äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ➤, välj funktionen "äggklocka" ⌚ och tryck på ||. Tryck på ▶ om du vill dra igång äggklockan igen.

Avbryta äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ➤, välj funktionen "äggklocka" ⌚ och tryck på C.

Stoppur

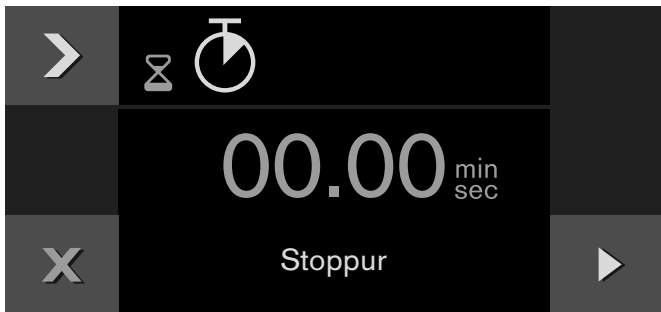
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

Det har en pausfunktion. Så kan du stanna uret emellanåt.

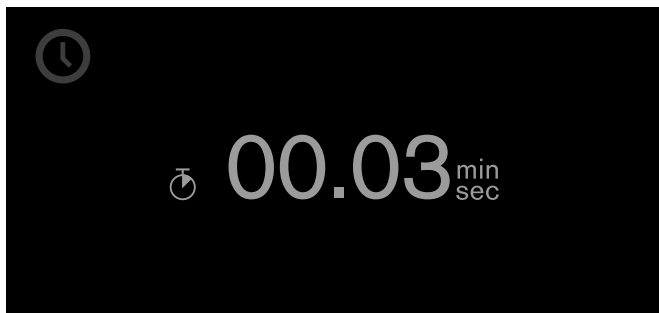
Starta stoppuret

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



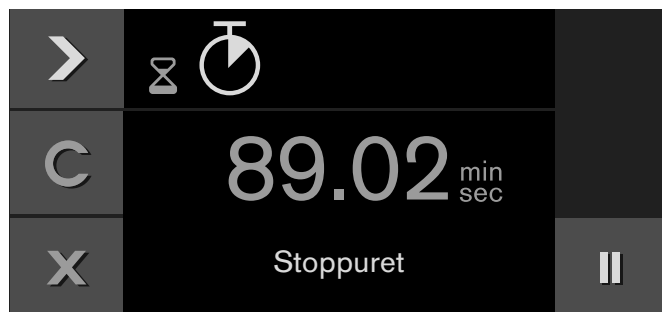
- 3 Starta med ▶.

Enheten stänger timermenyn och tiden börjar räkna ned. Du får upp ⌚ och tidsnedräkningen på displayen.



Stoppa och starta stoppuret

- 1 Öppna timermenyn.
- 2 Använd ➤ för att välja funktionen "Stoppur" ⌚.
- 3 Tryck på ||-symbolen.



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion ▶.

- 4 Starta med ▶.

Tidtagningen fortsätter. Displayen pulserar och enheten ger signal när 90 minuter gått. Signalen slår av när du trycker på ✓. ⌚ slocknar på displayen. Funktionen slår av.

Slå av stoppuret:

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

Tillagningstid

När du ställer in tillagningstid för din maträtt, stängs enheten av automatiskt efter denna tid.

Du kan ställa in en tillagningstid från 1 minut och upp till 23:59 timmar.

Ställa in tillagningstid

Du har ställt in funktion och temperatur och placerat maten i ugnen.

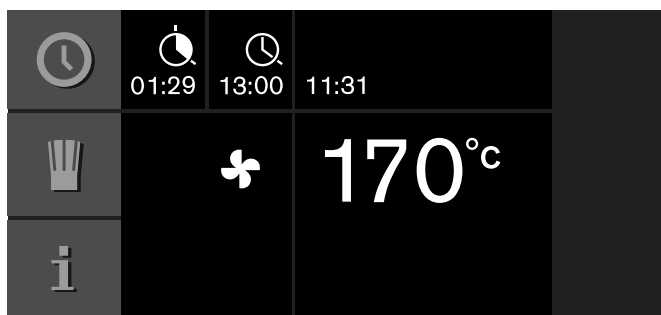
- 1 Berör symbolen ⌚.
- 2 Välj med ➤ funktionen "Tillagningstid" ⌚.

3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

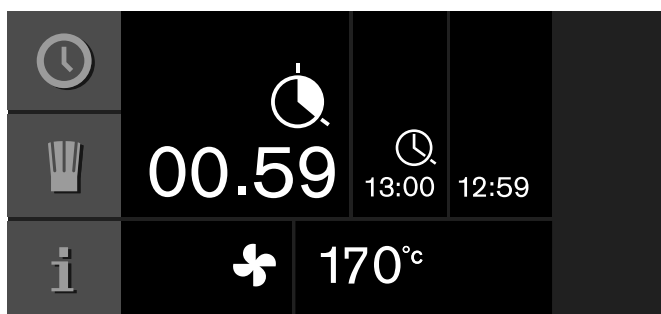


4 Starta med ►.

Enheten startar. Timermenyn stängs. I displayen visas temperatur, funktion, återstående tillagningstid och tillagningstidens slut.



En minut före tillagningstidens slut visas den förbrukade tillagningstiden förstorad i displayen.



När tillagningstiden är slut stängs enheten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Den upphör i förtid om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på 0.

Ändra tillagningstid:

Öppna timermenyn. Välj med ► funktionen "Tillagningstid" . Ändra tillagningstiden med vredet. Starta med ►.

Radera tillagningstid:

Hämta timermenyn. Välj med ► funktionen "Tillagningstid" . Radera tillagningstiden med C. Gå tillbaka till den normala användningen med X.

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Anvisning: Du kan ändra funktionen och temperaturen även under tillagningstiden

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden.

Exempel: Klockan är 14:00. Det behövs 40 minuters tillagningstid till maträtten. Den skall vara färdig klockan 15:30.

Ställ in tillagningstiden och senarelägg tidpunkten för avstängning till klockan 15:30. Elektroniken räknar ut starttiden. Enheten startar automatiskt klockan 14:50 och stänger av klockan 15:30.

Observera att livsmedel som lätt blir dåliga inte får stå för länge i ugnen.

Senarelägga tillagningstidens slut

Du har ställt in funktion, temperatur och tillagningstid.

- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj med ► funktionen "Tillagningstidens slut" .



3 Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet.

4 Starta med ►.



Apparaten ställer sig i vänteläge. Displayen visar funktion, temperatur, tillagningstid tillagningstidens slut. Apparaten startar vid den uträknade tidpunkten och stänger av automatiskt när tillagningstiden är slut.

Anvisning: När symbolen  blinkar: Du har inte ställt in någon tillagningstid. Ställ alltid först in tillagningstiden.

När tiden är slut stängs apparaten av. Symbolen  pulserar och en signal hörs. Den upphör i förtid om du berör symbolen , öppnar ugnsluckan eller ställer funktionsväljaren på 0.

Ändra tillagningstidens slut:

Hämta timer-menyn. Välj med ► funktionen "Tillagningstidens slut" . Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet. Starta med ►.

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Långtidstimer

Med denna funktion håller apparaten med värmesättet "varmluft" en temperatur mellan 50 och 230°C.

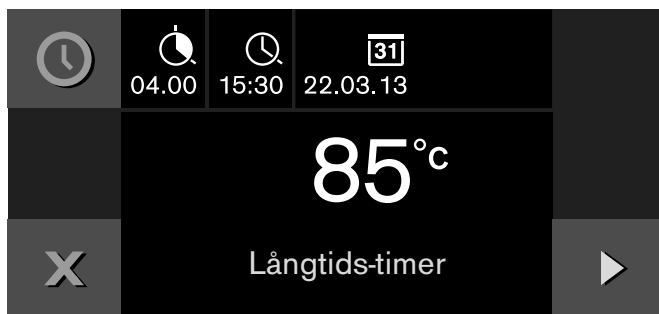
Du kan hålla maträtter varma upp till 74 timmar utan att behöva sätta på eller stänga av.

Observera att livsmedel som lätt blir dåliga inte får stå för länge i ugnen.

Anvisning: Långtidstimern måste du ställa in på "tillgänglig" i grundinställningarna (se kapitlet *Grundinställningar*).

Ställa in långtidstimern

- 1 Ställ funktionsväljaren på .
- 2 Berör symbolen .
Ett förslag på 24h vid 85°C visas i displayen. Starta med .
–eller–
ändra tillagningstid, tillagningstidens slut och temperatur.



- 3 Ändra tillagningstiden :
Berör symbol . Ställ in önskad tillagningstid med vredet.
- 4 Ändra tillagningstidens slut : berör symbol . Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet.
- 5 Ändra avstängningsdatum :
Berör symbol . Ställ in önskat avstängningsdatum med vredet. Bekräfta med .
- 6 Ändra temperatur:
Ställ in önskad temperatur med vredet.
- 7 Starta med .

Enheten startar. I displayen visas  och temperatur.

Ugnens och displayens belysning är fränkopplad. Manöverfältet är spärrat, vid beröring hörs inget knappljud.

När tiden är slut värmer enheten inte längre upp. Displayen är tom. Vrid funktionsväljaren till 0.

Stänga av:

För att avbryta processen vrider du funktionsväljaren till 0.

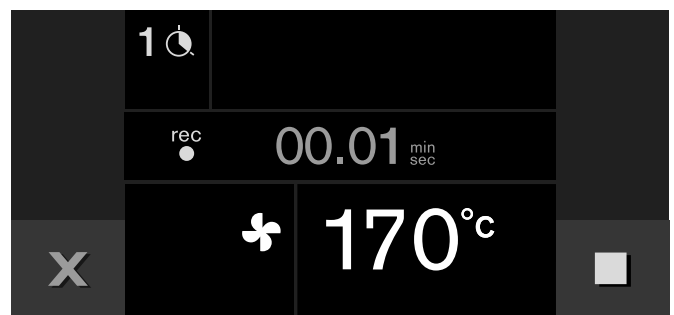
Egna recept

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

Skapa recept

Du har möjlighet att ställa in upp till 5 avsnitt efter vartannat och i samband därmed att notera dem.

- 1 Ställ funktionsväljaren på önskad funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen .
- 3 Välj en ledig minnesplats med vredet.
- 4 Berör symbol .



- 5 Ställ in den önskade temperaturen med vredet.
- 6 Tillagningstiden noteras.
- 7 Notera ytterligare avsnitt:
Ställ funktionsväljaren på önskad funktion. Ställ in önskad temperatur med vredet. Ett nytt avsnitt börjar.
- 8 Har rätten uppnått önskat tillagningsresultat, avsluta då receptet genom att beröra symbolen .
- 9 Mata in namnet under "ABC" (se kapitlet *Mata in namn*).

Anvisningar

- Noteringen av ett avsnitt börjar inte förrän enheten har uppnått den inställda temperaturen.
- Varje avsnitt måste ta minst 1 minut.
- Under den första minuten av ett avsnitt kan du ändra funktion eller temperatur.

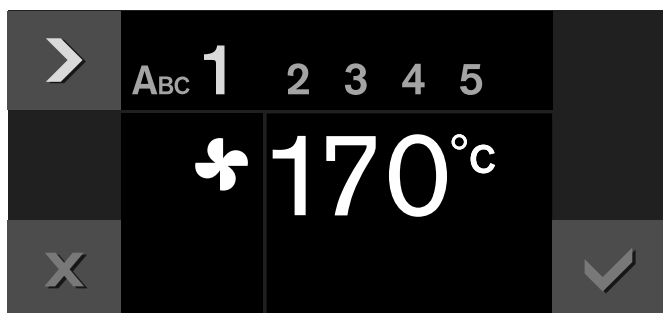
Mata in kärntemperatur för ett avsnitt:

Stick in stektermometern i eluttaget. Ställ in funktion och temperatur. Berör symbolen . Mata in önskad kärntemperatur med vredet och bekräfta med .

Programmera recept

Du kan programmera in och spara upp till 5 tillagningsmoment.

- 1 Vrid funktionsvredet till den ugnsfunktion du vill ha. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet. Du får upp .
- 2 Tryck på .
- 3 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 4 Tryck på .
- 5 Namnge under "ABC" (se kapitlet *Namnge*).
- 6 Välj första momentet med .
Du får upp först inställda ugnsfunktion och temperatur. Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur med vreden.



- 7 Välj tidsfunktionsinställning med .
- 8 Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
- 9 Välj nästa moment med .
- eller -
Tillagningen är klar, avsluta inmatningen.
- 10 Spara med .
- eller -
Avbryt med  och gå ur menyn.

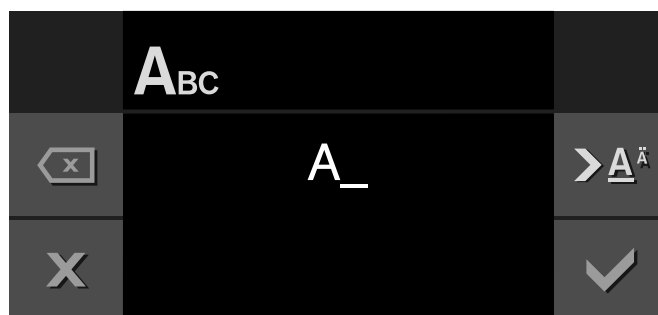
Ange kötttemperatur för ett moment:

Välj nästa moment med . Ställa in ugnsfunktion och temperatur Tryck på . Ställ in den kötttemperatur du vill ha och bekräfta med .

Anvisning: Du kan inte ange någon tillagningstid i program med inprogrammerad kötttemperatur.

Namnge

- 1 Mata in receptets namn under "ABC"



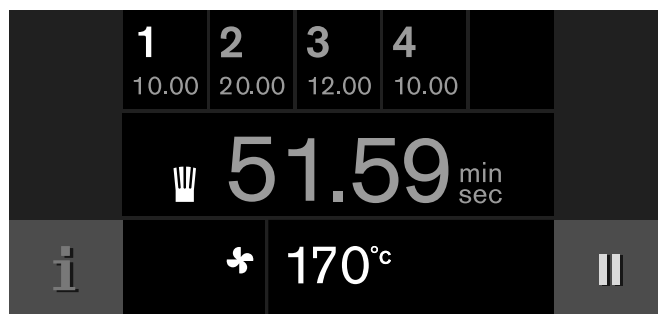
Vred	Välj ut bokstäver
	Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
 A ^ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken dubbel tryckning: infoga radbrytning:
 Ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken dubbel tryckning: infoga radbrytning:
	Radera bokstäver

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

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

Starta recept

- 1 Ställ funktionsväljaren på valfri funktion. Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen . Ställ in önskat recept med vredet.
- 3 Starta med .
Driften startar. Tidsförloppet syns i displayen. Inställningarna av avsnitten visas i displayraden



Anvisningar

- Tillagningstiden börjar inte räkna ned förrän enheten nått inställd temperatur.
- Du kan ändra temperatur med vredet under pågående recept. Det påverkar inte sparade recept.

Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

- 1 Vrid funktionsvredet till någon ugnsfunktion.
Du får upp .
- 2 Tryck på .
- 3 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 4 Tryck på .
- 5 Välj det moment du vill ha med .
Du får upp inprogrammerad ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. Du kan ändra inställningarna med vredet eller funktionsvredet.
- 6 Spara med .
- eller -
Avbryt med  och gå ur menyn.

Radera recept

- 1 Ställ funktionsväljaren på valfri funktion.
Symbolen  indikeras.
- 2 Berör symbolen .
- 3 Ställ in önskat recept med vredet.
- 4 Radera tillagningstiden med .
- 5 Bekräfta med .

Stektermometer

Stektermometern ger dig möjlighet att laga maten planenligt och exakt. Den kontrollerar matvarans innertemperatur. Den automatiska avstängningen vid önskad kärntemperatur garanterar att vad som än lagas det alltid blir genomstekt.

Använd endast den medföljande stektermometern. Du kan köpa stektermometern hos kundservicen eller i e-Shopen.

Stektermometern blir skadad vid temperaturer över 250°C. Använd den därför bara i din enhet vid en maximal temperaturinställning på 230°C.

Ta alltid stektermometern ur ugnen efter användningen. Förvara den aldrig i ugnen.

Rengör stektermometern efter varje användning med fuktig duk. Rengör den aldrig i diskmaskin!

⚠ Varning – Risk för stötar!

Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

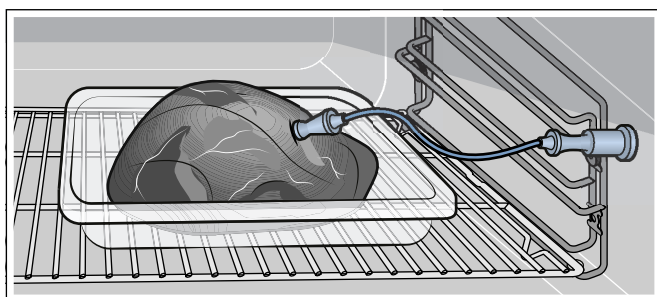
⚠ Varning – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet och stektermometern blir mycket varma. Använd grillvantar när du ska ansluta eller dra ur stektermometern.

Stick in köttermometern

Sätt stektermometern i maten innan du sätter in den i ugnen.

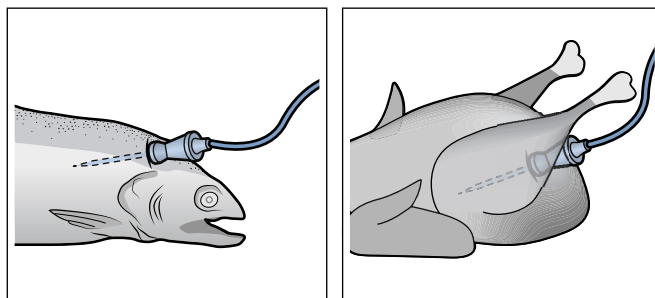
Stick in metallspetsen i den tjockaste delen av köttet. Se till så att spetsen hamnar ungefär mitt i köttbiten. Termometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.



Om du steker flera köttbitar, placera termometern i mitten av den tjockaste biten.

Försök sticka in hela termometern, om det går.

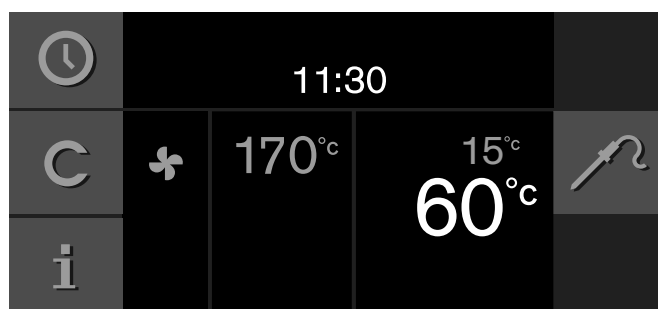
Se till så att spetsen på stektermometern inte hamnar i hålrum eller ligger mot ben på fågel, utan hamnar i köttet mellan buk och lår.



Vid brödbak, stick inte in stektermometern förrän efter 10 - 15 minuters gräddning på kallaste stället i brödet. Skorpan gör att stektermometern inte sjunker in i degen. Baka av brödet tills det får den innertemperatur du vill ha.

Ställa in kärntemperatur

- 1 Skjut in maträtten med instucken stektermometer i ugnen. Sätt stektermometern i eluttaget i ugnen och stäng ugnsluckan. Kläm inte in stektermometerns kabel! I displayen syns och den aktuella kärntemperaturen.
- 2 Ställ funktionsväljaren på önskad funktion.
- 3 Ställ in tillagningstemperaturen med vredet.
- 4 Berör symbolen . Mata in önskad kärntemperatur för anrättningen med vredet och bekräfta med . Den inställda kärntemperaturen måste vara högre än den aktuella kärntemperaturen.



- 5 Enheten värmer upp med den inställda funktionen. I displayen visas den aktuella och därunder den inställda kärntemperaturen. Du kan ändra den inställda kärntemperaturen när som helst.

När matvaran har uppnått den inställda kärntemperaturen hörs en ljudsignal. Tillagningen avslutas automatiskt. Bekräfta med och vrid funktionsväljaren till 0.

Anvisningar

- Mätintervallet är 15-99 °C. Enheten visar "-- °C" om kötttemperaturen ligger utom intervallet.
- Om du låter köttet ligga kvar en stund efter avslutad tillagning i ugnen, stiger temperaturen i köttet ytterligare lite på grund av restvärmen.
- Om du ställer in både stektermometer och tillagningstidstimer, så slår den programmering som först når inställt värde av enheten.

Ändra inställd kötttemperatur:

Tryck på . Ändra inställd kötttemperatur med vredet, bekräfta med .

Radera inställd kötttemperatur:

Tryck på . Radera inställd kötttemperatur med **C**. Enheten fortsätter tillagningen som vanligt.

Riktvärden för kötttemperatur

Använd bara färska livsmedel, inte djupfrysta. Tabelluppgifterna är riktvärden. De beror på livsmedlets kvalitet och typ.

Kritiska livsmedel som fisk och vilt ska vara min. 62 - 70 °C inuti, fågel och köttfärs tom. 80 - 85 °C.

Livsmedel	Riktvärden för kötttemperatur
Nöt	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte	
mycket blodig	45 - 47 °C
blodig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
genomstekt	70 - 75 °C
Nötsstek	80 - 85 °C
Fläsk	
Fläskstek	72 - 80 °C
Kotlettrad	
rosa	65 - 70 °C
genomstekt	75 °C
Köttfärslimpa	85 °C
Fläskfilé	65 - 70 °C
Kalv	
Kalvstek, genomstekt	75 - 80 °C
Kalvbringa, fylld	75 - 80 °C
Kalvrygg	
rosa	58 - 60 °C
genomstekt	65 - 70 °C
Kalvfilé	
blodig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
genomstekt	70 - 75 °C

Livsmedel	Riktvärden för kötttemperatur
Vilt	
Rådjursadel	60 - 70 °C
Rådjursstek	70 - 75 °C
Hjortryggbiff	65 - 70 °C
Har-, kaninstek	65 - 70 °C
Fågel	
Kyckling	85 °C
Pärllhöns	75 - 80 °C
Gås, kalkon, anka	80 - 85 °C
Ankbröst	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Strutsstek	60 - 65 °C
Lamm	
Lammfiol	
rosa	60 - 65 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Lammsadel	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	65 - 75 °C
Får	
Fårfiol	
rosa	70 - 75 °C
genomstekt	80 - 85 °C
Fårsadel	
rosa	70 - 75 °C
genomstekt	80 °C
Fisk	
Filé	62 - 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrin	62 - 65 °C
Övrigt	
Bröd	96 °C
Pastej	72 - 75 °C
Terrin	60 - 70 °C
Gåslever	45 °C

Grillspett, roterande

Med det roterande grillspettet lyckas man särskilt bra vid beredning av stora stekar, t.ex. rullad stek och fågel. Köttet blir knaprigt och brunt runtom.

Du kan använda det roterande spettet vid alla funktioner. Bästa resultat får du med funktionerna "hel grill" eller "övervärme".

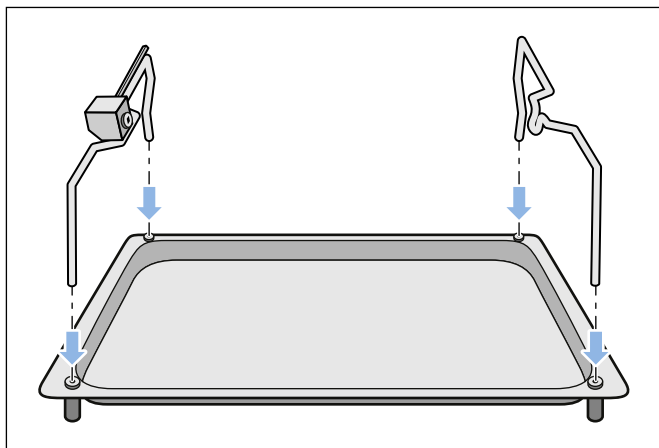
Obs!

Använd inte stektermometern i kombination med det roterande spettet.

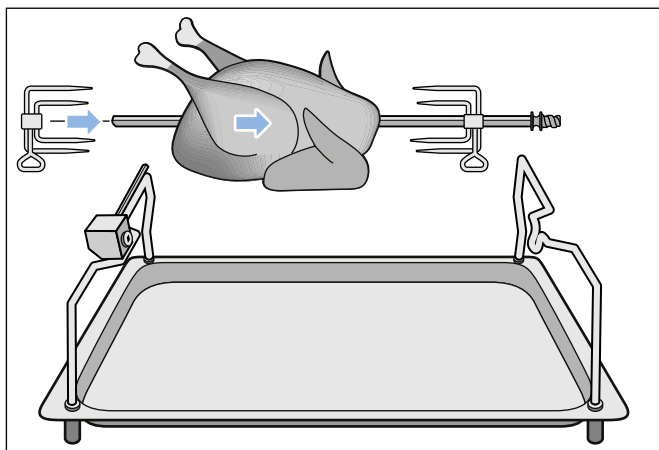
Förberedelser

- 1 Sätt i båda stödbyglarna i grillpannans uttag. Drivningen sitter åt vänster.

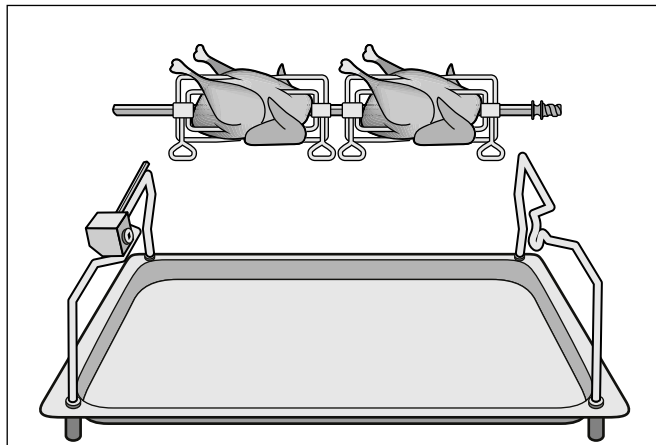
Anvisning: Se till så att stödbyglarna hamnar rätt.



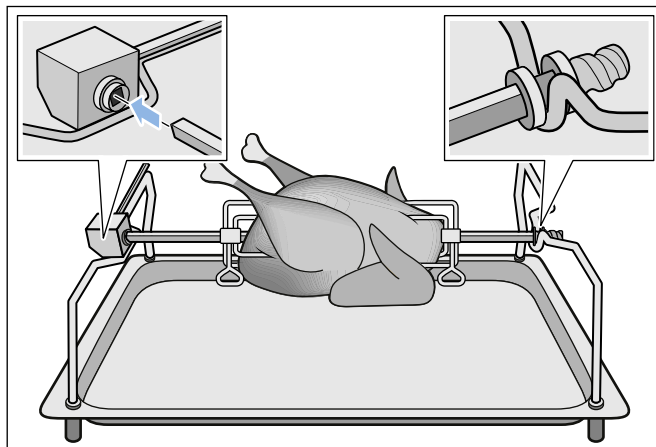
- 2 Sätt på grillspettets högra fästklammer och skruva fast den.
- 3 Centra grillmaten på grillspettet. Fäst utstickande delar (t.ex. fågel) så att de inte går emot grillelementet. Sätt på grillspettets vänstra fästklammer och skruva fast den.



- 4 Tillagar du två små kycklingar (max. 1,5 kg/kyckling) samtidigt, skruva fast varje med två fästklamrar.

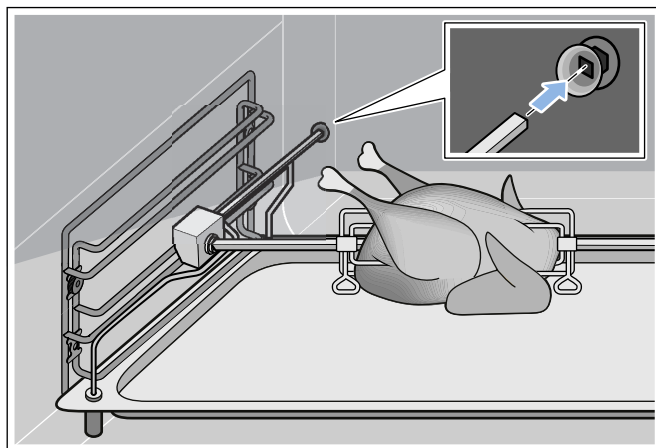


- 5 Lägg grillspettet på stödbyglarna. Snäpp fast fyrkantsfästet i drivdelen.



- 6 Sätt in grillpannan med grillspettet på nedersta ugnsfalsen.

Anvisning: Drivaxeln måste snäppa fast i öppningen i ugnens bakvägg. Vrid lite på grillspettet, om det behövs.



Slå på grillspettet

- 1 Ställ in den ugnsfunktion och temperatur du vill ha.
- 2 Tryck på . Grillspettfunktionen slår på.



Stänga av grillspettet

- 1 Berör symbolen . Drivningen stannar.
- 2 Stäng av ugnen med funktionsväljaren.
- 3 Ta ut grillpannan med grillspettet och ställ den på ett stabilt, värmebeständigt underlag.



Varning – Risk för brännskador!

Använd grillvante när du tar ut den grillade rätten.

- 4 Skruva fast handtaget i sidan för att ta ut grillspettet.

Anvisningar

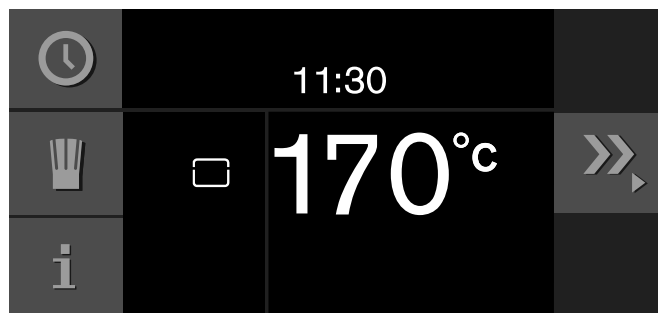
- Använd det roterande grillspettet endast vid ugnstemperaturer upp till max 250°C.
- Rengör inte drivningsdelen till det roterande spettet i diskmaskinen.

Brynläge

Endast vid inställd "stekgrytefunktion":

I bryningsläget värmer ugnen upp med full effekt i ca. 3 minuter. På så sätt kan du bryna kraftigt t.ex. biffar.

Berör symbolen . Bryningsläget startas. Du kan också ställa in bryningsläget flera gånger efter vartannat.



Om du vill avsluta bryningsläget i förtid berör symbolen .

Barnspärr

Enheten har barnspärr, så att barn inte kan använda den av misstag.

Anvisningar

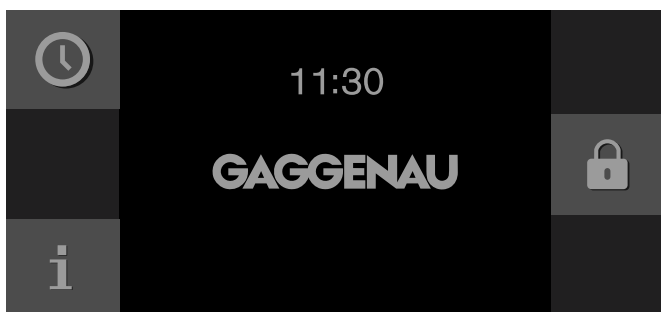
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna (se kap. Grundinställningar).
- Får du strömavbrott när barnspärren är på, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



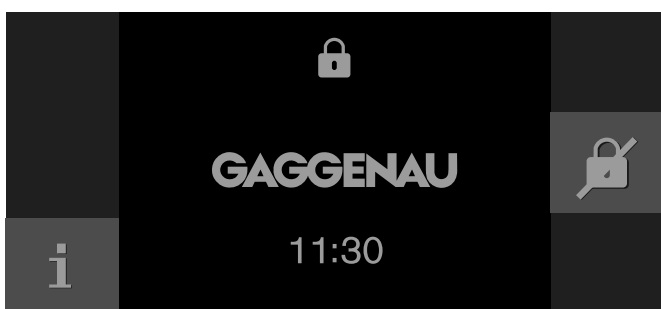
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

Slå av barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



Barnsäkringen slår av. Nu kan du ställa in enheten som vanligt.

Grundinställningar

I grundinställningarna kan du anpassa din apparat individuellt.

- 1 Vrid funktionsväljaren till **S**.
- 2 Välj "Grundinställningar" med vredet.
- 3 Berör symbolen .
- 4 Välj in önskad grundinställning med vredet.

- 5 Berör symbolen .
- 6 Ställ in grundinställningen med vredet.
- 7 Lagra med  eller avbryt med  och lämna den aktuella grundinställningen.
- 8 Vrid funktionsväljaren till **0** för att lämna grundinställningsmenyn.

Ändringarna är nu lagrade.

	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in ljusstyrkan på displayen
	Standby-indikering	På*/Av - Klocka - Klocka + GAGGENAU-logga* - Datum - Datum + GAGGENAU-logga - Klocka + datum - Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Illustration av standbyindikering. Av: ingen visning. Inställningen sänker enhetens standbyförbrukning. På: välj mellan flera visningsalternativ, bekräfta "På" med  och välj visningsalternativ med vredet. Du får upp alternativen.
	Displayvisning	Begränsad*/standard	Inställningen Begränsad visar bara det allra viktigaste ett slag på displayen.
	Pekskärms färg	Grå*/vit	Välja symbolfärger på pekskärmen
	Pekskärms-tonart	Signal 1*/signal 2 /av	Välj pekljud
	Pekskärms-tonstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på pekskärmen
	Uppvärmningstid/-signal	Uppvärmning med signal Snabbuppvärmning med signal* Uppvärmning utan signal Snabbuppvärmning utan signal	Enheten ger signal när inställd temperatur är uppnådd vid uppvärmning. Snabbuppvärmning uppnår den temperatur du vill ha mycket snabbare.
	Signal, volym	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på ljudsignalen
	Tid, format	AM/PM / 24 h*	Tidvisning på 24- eller 12-timmarsformat
	Tid	Rätt tid	Ställa klockan
	Tidsomställning	Manuell*/automatisk	Automatisk omställning av klockan vid sommar-/vintertid. Automatisk: ställ in vilken månad, dag, vecka som tidsomställningen ska ske. Ställ in för både sommar- och vintertid.
	Datumformat	D.M.Å* D/M/Å M/D/Å	Ställa in datumvisning

	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Hoppa mellan år/månad/dag med ➤.
	Temperaturformat	°C*/°F	Välj temperaturenhet
	Språk	Tyska* / franska / italienska / spanska / portugisiska / nederländska / danska / svenska / norska / finska / grekiska / turkiska / ryska / polska / tjeckiska / slovenska / slovakiska / arabiska / hebreiska / japanska / koreanska / thailändska / kinesiska / engelska USA / engelska	Välja språk på textdisplayen Anvisning: Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder. Grundinställningsmenyn stängs.
	Fabriksinställningar	Återställ enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med X. Anvisning: Återställning till fabriksinställningarna raderar även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På/Av*	Bara för presentationer. I demoläge fungerar alla funktioner, men enheten värmer inte upp. Inställningen ska vara "Av" vid normal användning. Du kan bara slå på inställningen inom 3 minuter efter att du anslutit enheten.
	Långtidstimer	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: långtidstimern går att ställa; se kap. Långtidstimer.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på (se kap. Barnspärr).
* Fabriksinställning			

Rengöring och skötsel

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!

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

Rengöringsmedel

Beakta uppgifterna i tabellen, så att du inte skadar de olika ytorna med felaktiga rengöringsmedel.

Använd

- inga skarpa eller repande rengöringsmedel
- ingen metall- eller glasskrapa för rengöring av glasrutan i ugnsluckan.
- ingen metall- eller glasskrapa till rengöring av luckans tätning.
- inga hårda putssvampar eller skurnylon,

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Område	Rengöringsmedel
Luckglasen	Fönsterputs: rengör med mjuk trasa eller mikrofiberduk. Använd inte glasskrapa.
Display	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte!
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.

Område	Rengöringsmedel
Aluminium, matt-svart (invändiga luckramar, sidopanelerna vid ugnsutrymmet)	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta bort inbränd och fet smuts med fettlösnare (artikelnr 00311781 hos service eller i onlineshoppnen). Följ tillverkaren av rengöringsmedlets anvisningar! Obs! Ytskador pga. fel rengöringsmedel! Använd inte kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Jättesmutsig ugn	Ugnrensrengöringsgelspray (best.nr 00311860 hos service eller i onlineshoppnen). Obs! • den får inte hamna på lucktätningen! • den får inte verka längre än 12 timmar! • du inte får applicera den på varma ytor! • du måste skölja ordentligt i vatten! • Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampglaset	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa.
Lucktätningen Ta inte bort!	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Stektermometern	Torka av med fuktig trasa. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.
Ugnsstegarna	Maskindiska, se kap. Ta ur ugnsstegarna
Grillspett, roterande	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa eller -borste. Blötlägg eller maskindiska inte grillspettsdrivningen!
Utdragsskenor (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa eller -borste. Blötlägg eller maskindiska inte!
Baksten (extratillbehör)	Borsta bort fastbränt. Våttorka aldrig bakstenen!
Stekgryta (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte stekgrytan!

Mikrofiberduk

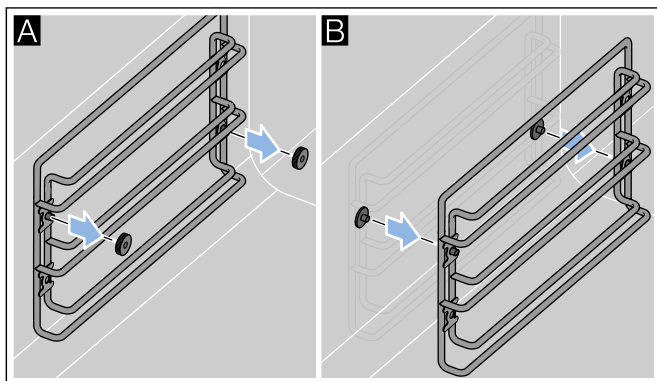
Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (beställningsnummer 00460770, finns att köpa hos service eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring.

Ta ur ugnsstegarna

- 1 Lägga en diskhandduk i ugnsutrymmet för att skydda emaljen mot repor.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna **A**.
- 3 Ta ur ugnsstegarna **B**.



Ugnsstegarna går att maskindisken.

Sätta i ugnsstegarna

Anvisning: Vänster och höger ugnssteg är likadana.

- 1 Sätt i ugnsstegarna. Se till så att fals 3 hamnar överst (se bilden).
- 2 Dra åt de räfflade muttrarna.

Pyrolys (självrengöring)

Ugnen värmer upp till 485°C vid pyrolys. Det bränner bort stek-, grill- och bakrester så att du bara behöver torka upp askan i ugnsutrymmet.

Pyrolysen tar 3 timmar. Du kan flytta pyrolysens avstängningstid (om du t.ex. vill att pyrolysen ska gå över natt).

⚠ Varning – Brandrisk!

Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under ugnrensningen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före pyrolyrens rengöring.

⚠ Varning – Brandrisk!

Enheten blir mycket varm på utsidan vid pyrolyrens rengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!

Enheten blir mycket varm vid pyrolyrens rengöring. Den höga värmen förstör plåtars och formars non-stick-beläggning och bildar giftiga gaser. Rengör aldrig non-stick-plåtar och -formor med pyrolyrens rengöring. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

Förbereda pyrolysen

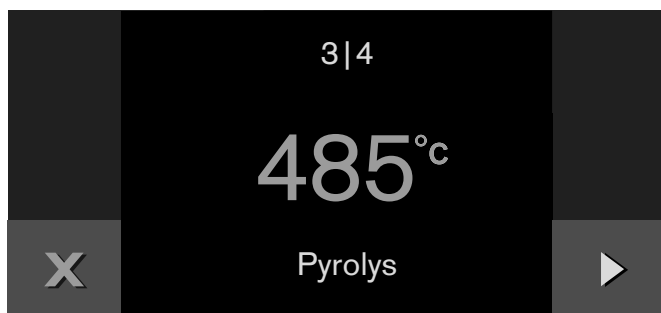
Obs!

Brandrisk! Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka ur ugnsutrymmet med fuktig trasa.

- Ta bort grovsmuts och matrester ur ugnen.
- Rengör lucktätningar, luckans insida och glas för hand eftersom de delarna inte går att pyrolysa.
- Ta ut alla lösa delar inuti ugnen. Ugnsstegarna är pyrolystål. Det får inte finnas ytterligare föremål i ugnsutrymmet!
- Uttaget för extra värmeelement baktill i ugnsutrymmet: se till så att uttaget har täcklock.
- Stäng ugnsluckan.

Starta pyrolys

- 1 Ställ funktionsväljaren på **S**.
- 2 Symbolen + indikeras. Bekräfta med .
- 3 Avstängningstiden visas, dvs. när pyrolysen kommer att vara färdig. Om så önskas, skjut upp avstängningstiden med vredet. Bekräfta med .
- 4 Ta ut allt tillbehör ur ugnen och avlägsna grov smuts. Bekräfta med .
- 5 Starta med . Den förbrukade rengöringstiden visas kontinuerligt i displayen. Om man har skjutit upp avstängningstiden visas tiden fortlöpande fram till pyrolysens start i displayen. Lampan inuti ugnen förblir släckt.



Efter 3 timmar hörs en ljudsignal. Ett meddelande dyker upp i displayen. När ugnen är avkyld ska den kvarblivna askan torkas ur ugnen med en fuktig trasa.

Anvisning: Ugnsluckan är låst för din egen säkerhets skull. Vid avkylningen låses ugnsluckan upp så snart som temperaturen är under 200°C.

Rengöra tillbehör med pyrolys

Gaggenaus bakplåtar och grillpannor har pyrolystålig emalj. Vi rekommenderar emellertid att du tar ut alla tillbehör ur ugnen före pyrolysen för optimal ugnsurengöring. Det är enda sättet att få jämn värmefördelning.

Vill du ta bort fastbränt på bakplåt eller grillpanna med pyrolys, så måste du följa anvisningarna nedan:

Anvisningar

- ta bort grovsmuts, steksky och matrester före pyrolysen. matrester, fett och steksky kan börja brinna vid pyrolysen.
- sätt bara in en bakplåt eller grillpanna på nedersta ugnsfalsen!
- skjut in bakplåten eller grillpannan ända in.
- du får inte pyrolysurengöra grillgaller, grillspett, gjutjärnsstekgryta, baksten, stektermometer eller andra tillbehör samtidigt.
- grillpannor med rostfria kontakter kan bli missfärgade av pyrolysen! Det påverkar inte funktionen.

Felsökning

Om fel har uppstått kan du ofta åtgärda dem lätt själv. Beakta nedanstående anvisningar innan du anlitar kundservicen.

Varning – Risk för stötar!

Reparationer som inte är fackmässigt gjorda är farliga. Det är bara servicetekniker utbildade av tillverkaren som får göra reparationer och byta skadade anslutningar. Är enheten trasig, dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte, ingen indikering i displayen.	Stickproppen är inte instucken.	Anslut apparaten till elnätet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksapparater fungerar
	Säkringen är trasig	Kontrollera i säkringsskåpet att säkringen för apparaten är felfri
	Felaktig inställning	Koppla från säkringen för apparaten i säkringsskåpet och koppla till igen efter ca 60 sekunder
Apparaten går inte att starta	Ugnsluckan är inte riktigt stängd	Stäng ugnsluckan.
Enheten fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen	Barnspärren är på	Slå av barnspärren (se kap. Barnspärr).
Enheten stängs av automatiskt	Säkerhetsavstängning: Du har inte gjort någon ny inställning på över 12 timmar.	Bekräfta meddelandet med  , Stäng av apparaten och ställ in den på nytt
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen	Enheten är i demoläge	Slå av demoläge i grundinställningarna
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till 0 vid felmeddelande; slocknar displayen så var det ett engångsproblem. Om felet uppstår igen eller displayen fryser, kontakta service och ange felkoden.

Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

Får du längre strömavbrott när enheten är på, så får du upp en indikering på displayen. Funktionen slår av.

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

Demo-läge

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

Slå av och på elen till enheten (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i Grundinställningarna (se kap. Grundinställningar).

Byta ugnslampa

Du kan byta ugnslampan. Temperaturtåligen halogenlampor finns hos service eller din återförsäljare. Använd halogenlampor av samma typ.

- Ugnstaklampan: 60 W/230 V/G9
- Sidolampan: 10 W/12 V/G4

Varning – Risk för stötar!

Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

Varning – Risk för brännskador!!

Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av. Låt lamporna svalna före byte.

Anvisning: Ta alltid ut den nya halogenlampan ur förpackningen med en torr duk. Då förlängs lampans livslängd.

Byta takmonterad ugnslampa

- 1 Lossa skruven på lampskyddet. Lampskyddet fälls ned.
- 2 Dra ut halogenlampan. Sätt in den nya halogenlampan.
- 3 Fäll upp lampskyddet och skruva fast det.
- 4 Koppla in säkringen i säkringsskåpet igen.

Byta sidmonterad ugnslampa

- 1 Lägg in en diskhandduk i ugnen för att undvika skador.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna på ugnsstegen. Ta ut ugnsstegen
- 3 Tryck den övre spärrfjädern åt sidan. Ta av glasskyddet.
- 4 Dra ut halogenlampan. Sätt in den nya halogenlampan.
- 5 Sätt in glasskyddet nedtill i spärrfjädern och snäpp in det upptill. Den sneddade sidan av glasskyddet måste vara vänd mot ugnsutrymmet.
- 6 Ta ut handduken ur ugnen.
- 7 Koppla in säkringen i säkringsskåpet igen.

Byta ut glasskydd

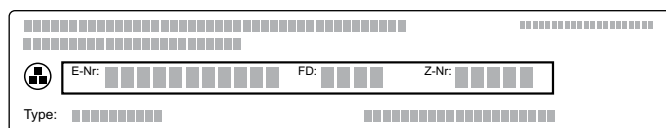
Om lampskyddet i ugnen är skadat måste det bytas ut. Lampskydden kan köpas hos kundservicen. Ange i så fall din enhets E-nummer och FD-nummer.

Service

Om enheten kräver reparation, så kan service hjälpa dig. Vi försöker alltid hitta en passande lösning, så att du undviker onödiga besök av servicetekniker.

E- och FD-nummer

Ange fullständigt serienummer (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) när du ringer, så att vi kan ge dig rätt råd. Du hittar typskylten med infon när du öppnar luckan.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr (12 squares), FD (4 squares), Z-Nr (4 squares), and Type (12 squares). There is also a small icon of a person with a plus sign in a circle.

Fyll i enhetens uppgifter och servicenumret här redan nu, så slipper du leta efter dem när de behövs.

E-nr

FD-nr

Service 

Tänk på att det kostar om serviceteknikern kommer och åtgärdar felet, även om du har garanti kvar.

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

Lita på tillverkarens kunnande. Då vet du att det är utbildade servicetekniker som gör reparationen med originalreservdelar till din vitvara.

Tabeller och tips

- Förvärm alltid enheten. Då får du bäst slutresultat. De angivna tillagningstiderna gäller förvärmad enhet.
- De angivna värdena är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på livsmedlens kvalitet, temperatur, vikt och tjocklek.
- Tabellerna anger temperatur- och/eller tidsintervall. Börja med det lägre värdet. Välj längre tid nästa gång, om det behövs.
En lägre temperatur ger jämnare bakyta. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.
- Uppgifterna gäller genomsnittliga mängder för 4-6 personer.
- Ugnsstorleken klarar även tillagning av stora mängder. Vill du tillaga mer, förläng tillagningstiden med 5 - 10 minuter.
- Använd angivna formar. Använder du andra formar, så blir tillagningstiderna längre eller kortare.
- Du kan använda alla slags eldfasta formar. Ställ formen mitt på grillgallret. Du kan även använda grillpannan till stora stekar.
- Lägg inte för tätt på grillgaller och bakplåtar. Annars får du inte optimal värmecirkulation.
- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken. Ställ grillgallret direkt på ugsbotten och sätt grillmaten eller stekgrytan på grillgallret. Lägg inte grillmaten eller ställ inte stekgrytan direkt på den emaljerade botten.
- Öppna bara ugsluckan till den förvärmade ugnen ett kort tag för att snabbt fylla ugsutrymmet.
- Falsnumreringen börjar nedifrån.
- Ställ glasformar på torrt underlag när du tar ut dem, aldrig på kallt eller vått underlag. Glaset kan spricka.
- Ugnsfunktionerna stekgryta och baksten kräver extratillbehör.
- Ugnsfunktion varmluft eco:
Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugsbelysning och katalysator). Det går bara visa ugstemperaturen vid uppvärmning. Ugnen förvärmer inte.
Sätt in maten i kall och tom ugn och slå på angiven tillagningstid. Håll luckan stängd vid tillagning. Då slipper du värmeförluster.

Grönsaker

- Ugnsgrönsaker 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 grillpanna och sprid ut 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 gratängform till småportioner (2 - 3 pers.) och ställ den på grillgallret. Använder du grillpanna så bränner maten fast eller blir torr.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Grönsaksspett	Grillgaller + grillpanna	3	220	UGNSLUCK	24*	Skär till träspetten så kort som möjligt eller lägg dem i blöt över natten, annars förkolnar de. Recepttips: paprika, lök, majs (tillagad), körsbärstomater, zucchini
Grön sparris, grillad	grillpanna	3	300	UGNSLUCK	6 - 10*	Recepttips: krydda med lök, olja, vinäger, salt och peppar. Anpassa tillagningstiden efter storleken.
Tärnade grönsaker	grillpanna	2	200	✿	30*	Recepttips: morötter, selleri, kålrot, rödbetor, krydda med olja, vitlök, salt och peppar.
Pumpklyftor	grillpanna	2	200	✿	30*	Recepttips: krydda med olja, vitlök, ingefära, spiskummin, salt och peppar.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Antipasti	grillpanna	3	250	-----	15 - 20*	Recepttips: krydda med balsamvinäger som du ringlar över när grönsakerna fortfarande är varma.
Escalivada (medelhavsinspire- rade ugnsgrönsa- ker)	Gratäng- form + grill- galler	3	280	-----	15 - 20*	Recepttips: aubergine, lök, tomat, paprika, olja. Gott både varmt och kallt.
Ratatouille	grillpanna	2	200	----	35 - 40*	Recepttips: strö på parmesan mot slutet.
Ugnstomater	Gratäng- form + grill- galler	2	120	✿	60	Recepttips: lägg körsbärstomater eller tomatkivor, rosmarin och vitlök i formen och ringla över olja och lite honung. Skälla och flå tomaterna först, om du vill.
Endiv	Gratäng- form + grill- galler	2	180	✿	30	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost.
		2	180	✿ ^e	60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Grönsaksgratäng	Gratäng- form + grill- galler	2	200	----	30	Förväll/blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Tillbehör och maträtter

- De vanligaste ugnstillbehören innehåller potatis, t.ex. potatisgratäng. Du kan även göra ugnstillbehör som du i vanliga fall brukar göra på spisen, t.ex. råakor och stekt potatis. 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. Den passar även för mat med degbotten som t.ex. pizza, "flammkuchen" (lök- och fläskpaj) och äggrätter med fyllning som t.ex. tortilla.
- Använd eldfast form till småportioner (2 - 3 pers.) och ställ den på grillgallret. I grillpanna bränner småportioner fast eller blir torra.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Tillbehör						
Potatis på saltbädd	Gratäng- form + grill- galler	2	200	---	60*	Fyll en gratängform med 1,5 cm havssalt. Lägg i små, oskalade potatisar och pensla dem med olivolja.
Klyftpotatis	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200	✿	20 - 25*	Recepttips: klyfta potatisen, krydda med olivolja, paprika och salt.
Pommes frites, färsk	Bakplåt + bakplåtspap- per	3	200	✿	15 - 30*	Recepttips: smörj lite, krydda efter tillag- ning med salt, paprika- eller currypulver.
Pommes frites, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	220	✿	14 - 16*	Sprid ut den frusna pommes fritesen på bakplåten.
Potatisgratäng	Gratäng- form + grill- galler	2	180	✿	45	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2	180	✿ ^e	75	
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Rårakor	Bakplåt	2	175	✿	30*	Smörj plåten ordentligt, tryck ut rårakorna, pensla med lite olja.
Baconlindad getost	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	220	✿	6	Färsk getost eller getcamembert passar bra.
Getost med honung	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200	✿	6	Recepttips: ringla lavendelhonung över färsk getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
Ugnsbakt camem- bert. panerad, djupfryst	Plåt + bak- plåtspapper	2	180	✿	20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
Mozzarella Sticks, djupfrysta	Plåt + bak- plåtspapper	2	180	✿	8	
Feta	Gratäng- form + grill- galler	2	250	☼	12	Recepttips: lägg fetatärningar med olja, tomat, lök, vitlök och rosmarin i en form och krydda med salt och peppar.
Ugnsbakt ost, färsk	Bakplåt	2	180	✿	20	Snitta ett kryss i mjukosten efter 10 min. och tryck upp. Formen ska helst inte vara större än osten, så att den inte flyter ut.
Maträtter						
Tortilla	Gratäng- form + grill- galler	2	160	✿	40	Recepttips: med paprika, oliver, lök, Serrano-skinka och Manchego-ost.
Bondomelett	Gratäng- form + grill- galler	2	160	✿	40	Recepttips: med grön och vit sparris till gravad lax.
Frittata	Gratäng- form + grill- galler	2	190	---	40 - 45	Recepttips: med spenat, lök och räkor.
Enchiladas, gratinerade	Gratäng- form + grill- galler	2	200	---	10 - 15	
Lasagne	Gratäng- form + grill- galler	2	175	✿	40	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillgrönsaker och buffelmozzarella.
		2	175	✿ ^e	70	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Makaronilåda	Gratäng- form + grill- galler	2	180 / 220	✿	20	Höj temperaturen till 220°C efter 10 min. och gratinera på i 10 min. för knaprig ostskorpa.
Käsespätzle (ty. ost- pasta)	Gratäng- form + grill- galler	2	180 / 220	✿	30	Varva nykokt Spätzle med riven ost i formen. Avsluta med ost och rostad lök och höj temperaturen till 220°C i 5 min.
Små vårrullar, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	210	✿	15*	
Pizza, färsk	Bakplåt	2	250	---	8 - 12	Smörj bakplåten lite eller använd bakplåtspapper.
Pizza, djupfryst	Grillgaller	2	200	✿	13	
Amerikansk pizza (tjockbottnad), djupfrysta	Bakplåt	2	200	---	20 - 24	Ingen förvärmning! Dra av 4 minuter på tillagningstiden vid förvärmad ugn.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), färsk	Bakplåt	2	250	---	7 - 9	Recepttips: klassisk eller med getost, parmaskinka, fikon och vårlök.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Flammkuchen (lök- och baconpaj), djupfrysta	Grillgaller	2	220	✱	10 - 12	
Ostpaj	Tarte-form + grillgaller	2	200	---	15 + 20	Picka botten med gaffel och förgrädda i 15 min. Bred ut massan på botten och baka av i ytterligare 20 min.
Lökpaj	Tarte-form + grillgaller	2	200	---	40 - 50	Picka botten med gaffel.
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Fisk

- Fisk ska (av hälsoskäl) ha en innertemperatur på minst 62 - 70 °C efter tillagning. Det är även perfekt kokpunkt. → "Stektermometer" på sidan 21
- Salta fisken efter tillagningen. Det bevarar den naturliga smaken och drar ur mindre vatten.
- Olja grillgaller och plåt lite eller använd bakplåtspapper. Då fastnar inte fisken på grillgallret.
- Filéer med skinn: lägg fisken med skinnsidan upp, så behåller den struktur och smak bättre.
- Skär till träspetten så kort som möjligt eller lägg dem i blöt över natten, annars förkolnar de.
- Om du använder grillpanna med iläggsgaller: häll ca 1 dl vatten i grillpannan, så samlar du upp köttsaften och håller ugnen ren. Häller du i för mycket vatten, så påverkar du tillagningsresultatet eftersom det blir för mycket vattenånga.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Räkspett, färs	Grillgaller + grillpanna	3	180	~~~~~	10*	
Räkor, skalade, djupfrysta	Grillgaller + grillpanna	2	180	✱	14*	
Fiskspett	Grillgaller + grillpanna	3	200	~~~~~	12 - 14*	Använd fasta fisksorter, t.ex. (havslax, rödfisk, torsk.
Forell, hel	Plåt + bak- plåtspapper	3	220	~~~~~	16*	Recepttips: fyll med citron, vitlök och persilja.
Dorada, hel	Plåt + bak- plåtspapper	3	175	✱	25*	Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinnet diagonalt på doradan.
Havsaborre (1 kg)	Plåt + bak- plåtspapper	2	175	✱	30 - 35*	
Laxkotlett	Plåt + bak- plåtspapper	3	200	✱	10 - 12	Recepttips: marinera i lime, salt, peppar och vitlök.
Tonfiskkotlett	Plåt + bak- plåtspapper	3	250	☞	8 - 10	Recepttips: krydda i asiatisk stil med soja- sås, sesamolja, ingefära, honung, vitlök, chili och korianderfrön.
Bläckfiskringar, djupfrysta	Plåt + bak- plåtspapper	2	220	---	12	
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Kött

- Använd stektermometer för bättre kontroll. → "Stektermometer" på sidan 21
- Om du använder grillpanna med iläggsgaller: häll ca 1 dl vatten i grillpannan, så samlar du upp kötsaften och håller ugnen ren. Häller du i för mycket vatten, så påverkar du tillagningsresultatet eftersom det blir för mycket vattenånga.
- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 10 - 15 min. efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Kötsaftcirkulationen avtar och köttet släpper mindre vätska när du skär upp det. Stora köttstycken som t.ex. stekar kan du vila i ugn. Små köttstycken kan du täcka med folie och vila utanför ugnen.
- Gör du småportioner (2 - 3 pers.), använd helst en eldfast form så att maten inte bränner fast eller blir torr.
- Använd grillpanna eller stekgryta till stora stekar och tillagningssätt som kräver mycket vätska vid bräsering.
- Låt helst marinaden dra över natt och ta bort allt före bräsering eller grillning, t.ex. med knivrygg eller sked. 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.
- Om steken är tillagad, men skyn bränt fast, använd en mindre stekgryta och tillsätt mer vätska nästa gång. Om skyn är vattnig, använd en större stekgryta och tillsätt mindre vätska.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Nöt						
Nötkött (1,5 kg)	grillpanna	2	180	✚	60 - 90*	
Rumpstek, rosa (450 g)	grillpanna	2	200	✚	28	Köttemperatur 65°C
		2	200	✚ ^e	43	Köttemperatur 65°C Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Rostbiff/ryggdel (1 kg)	grillpanna	2	230 / 180	✚	25 - 35**	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
– blodig						
– rosa	grillpanna	2	230 / 180	✚	30 - 40**	
– genomstekt	grillpanna	2	230 / 180	✚	50 - 60**	
Fläsk						
Fläskfilé, hel	grillpanna	2	230 / 180	✚	25**	Recepttips: marinera med olja, vitlök och persilja.
Fläskfilé (260 g)	grillpanna	2	180	✚	28	Köttemperatur 70°C
		2	180	✚ ^e	41	Köttemperatur 70°C Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fläskstek - fiol (1 kg)	grillpanna	2	230 / 180	✚	45 - 50**	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig.
Fläskstek - karré (1,5 kg)	grillpanna	2	230 / 180	✚	95**	
Fläskstek med svål/knaperstek svål (1,5 kg)	Grillgaller + grillpanna	2	180 / 200	✚ ^u	70 - 80***	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig. Koka stek med svål 10 minuter i vatten före tillagning.
Fläsklägg	Grillgaller + grillpanna	2	150 / 200	✚ ^u	50***	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig. Koka stek med svål 90 minuter i vatten före tillagning.
Nätad stek	grillpanna	2	180 / 230	✚	70***	
Kalv						
Kalvstek (1,5 kg), rosa	Grillpanna, stekgryta	2	180	✚	50 - 55*	

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

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

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Kalvlägg	Grillpanna, stekgryta	2	150 / 180		70***	
Kalv, bakdel	Grillpanna, stekgryta	2	170		40	
Vilt						
Lammsadel	Grillpanna, stekgryta	2	165		20	
Kaninstek	Grillpanna, stekgryta	2	180		20 - 25*	Recepttips: marinera med vitlök, rosmarin, olivolja och bra balsamvinäger.
Lammfiol (2,5 kg) – rosa	Grillpanna, stekgryta	2	180		100*	Recepttips: marinera över natten med olivolja, vitlök, rosmarin och citronskivor.
– genomstekt	Grillpanna, stekgryta	2	180		120*	
Lammlägg	Grillpanna, stekgryta	2	180		45	
Blandat						
Köttbullar, stekta (à 80 g)	Plåt + bak- plåtspapper	2	200		20	Vackert brynta och saftiga köttbullar: stek först på i stekpanna och kör sedan in i ugnen.
Köttbullar, stekta (à 25 g)	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200		15	Recepttips: sätt köttbullar av lamm- eller kaninfärs på spett och servera med myntayoghurt eller fikonsenap.
Köttfärslimpa, färsk (700 g)	Grillgaller + grillpanna	2	160		60	Använd stektermometer (köttemperatur 67°C).
Baconskivor (stekfläsk), tunt	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	180		8 - 10	Ta ut och lägg på hushållspapper.
Köttfärsfyllda paprikor	Gratängform	2	175		30 - 40	Recepttips: fyll med köttfärs och tillaga i tomatsås.
* Bryn först på runt om i stekpanna/-gryta på hällen.						
** Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15 - 20 minuter.						
*** Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15 - 20 minuterna.						

Fågel

- Använd stektermometer för bättre kontroll. Stick inte in den i mitten (hållrum), utan mellan buk och lår. → "Stektermometer" på sidan 21
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, olja, saltvatten, stesky eller apelsinjuice i slutet av stektiden.
- Plocka skinnet under vingarna på anka och gås, så att fettet kan rinna ut.
- Använd stekgryta eller annan eldfast form till maträtter som kräver mycket vätska vid bräsering. Samma sak gäller kött som avger mycket fett, t.ex. gåsstek.
- Om du använder grillpanna med iläggsgaller: håll ca 1 dl vatten i grillpannan, så samlar du upp kötsaften och håller ugnen ren. Håller du i för mycket vatten, så påverkar du tillagningsresultatet eftersom det blir för mycket vattenånga.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Anka, hel (1,5 - 2 kg)	Grillgaller + grillpanna	2	160 / 180	---	80*	Recepttips: fyll med apelsiner, äpplen eller torkad frukt.
Gås, hel (3,5 kg)	Grillgaller + grillpanna	2	160 / 190	✿	110 - 130*	Recepttips: fyll med äpplen, lök och mejram och bind upp.
Kalkon, hel (5 kg)	Grillgaller + grillpanna	2	160 / 190	✿	120 - 180*	
Kyckling, hel (1 kg)	Grillgaller + grillpanna	2	180	✿	50 - 60	Gnid in med olja, salt, peppar, paprika och curry. Förvärm. Går att använda med roterande grillspett.
		2	180	🌀	50	Går att använda med roterande grillspett.
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	3	220	🌀	30 - 35**	Recepttips: asiatisk marinad med sojasås, honung, chili, vitlök, ingefära, spiskummin, limecest, koriander.
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	3	220	🌀	30 - 35**	Lägg skinnsidan upp när du vänt, så blir den knaprig. Marinera med olja, rosmarin, citronskivor och vitlök.
Kycklingbröst	Grillgaller + grillpanna	2	200	✿	20 - 25	Recepttips: gnid in med tandooripasta före tillagning. Tillagningstiden beror på storleken.
		2	200	✿ ^e	45	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Kycklingnuggets, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspapper	2	200	✿	15**	
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillgaller + grillpanna	3	200	🌀	25	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.

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

** Vänd efter halva tillagningstiden.

Grilla och rosta

- Grilla alltid med stängd ugnslucka.
- Använd grillpannan med iläggsgaller vid grillning (tillbehör eller extratillbehör beroende på version). Häll ca 1 dl vatten i grillpannan, så samlar du upp köttsaften och håller ugnen ren. Häller du i för mycket vatten, så påverkar du tillagningsresultatet eftersom det blir för mycket vattenånga.
- Grillbitarna ska helst vara lika tjocka, minst 2 till 3 cm. Då får de jämn färg och förblir riktigt saftiga. Grilla alltid köttet utan salt. Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Använder du träspett, så kan de förkolna. Förhindra det genom att skära till spetten så kort som möjligt, lägga dem i blöt över natten innan du sätter på ingredienserna eller använda metallspett.
- Använd den effektsnåla ugnsfunktionen Kompaktgrill för små mängder. Då värmer bara mittdelen på grillen upp. Lägg grillmaten mitt på grillgallret.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Grillspett	Grillgaller + grillpanna	3	190		14 - 16*	
Bratwust	Grillgaller + grillpanna	3	270		10*	
Merguez	Grillgaller + grillpanna	3	250		10 - 12*	
Revbensspjäll	Grillgaller + grillpanna	3	220		40*	Recepttips: lägg i olja, senap, balsamvinäger, honung, vitlök, Worcestersås, tomatpuré och Tabasco.
Kycklingsaté	Grillgaller + grillpanna	3	250		14*	Servera med jordnötssås.
Rostat bröd	Grillgaller	3	200		1:30 - 2	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet. Grilla alltid med stängd lucka.
Hawaiitoast	Plåt + bakplåtspapper	3	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Plåt + bakplåtspapper	3	190		8 - 11**	
Krutonger	Bakplåt	2	180		12*	Recepttips: blanda färskt, vitt bröd med olivolja, vitlök och rosmarin. Ta inte för mycket olja och håll över strax innan du ska äta, annars suger krutongerna upp för mycket. Rör om flera gånger.
Grädda maräng (på kaka)	Springform + grillgaller	2	220		2**	Lämna inte enheten, risk att du bränner marängen.
* Vänd efter halva tillagningstiden.						
** Gratinera tills du får den färg du vill ha.						

Bakverk

- Vi rekommenderar mörka metallbakformar eftersom de absorberar värmen bättre. Ställ bakformen mitt på grillgallret.
- Har du inte bakplåtspapper på plåten, smörj in den.
- Småkakor, t.ex. petit-chouxer, småkakor eller fyllda smördeghkakor går också att grädda samtidigt på 2 falsar. Använd fals 1 och 3 och ugnsfunktionen varmluft.
- Bakar du på flera falsar så är det normalt att plåtarna inte är färdiga samtidigt även om du satt in dem tillsammans. Låt den nedre plåten gå lite längre eller sätt in tidigare i enheten nästa gång.
- Låt bakverket svalna på galler innan du skär upp dem.
- Bakverket är för mörkt undertill: sätt in en fals högre, välj lägre temperatur.

Bakverket är för mörkt ovanpå: sätt in en fals lägre, välj lägre temperatur och förläng baktiden lite.

- Är kakan för torr, ställ in lite högre temperatur och korta gräddningstiden. Är kakan för degig inuti, ställ in lägre temperatur och förläng gräddningstiden.
Du får jämnare gräddning om du väljer en lite lägre temperatur.
- Kakan faller ihop: använd mindre vätska eller ställ in 10°C lägre temperatur. Öppna inte ugnsluckan för tidigt.
- Kakan reser sig bara i mitten: smörj formkanten.

- Lossar småkakorna inte från plåten, sätt in plåten ett slag i varm ugn, de lossar när de är varma.
- Lossar inte kakan ur formen när du ska stjälp upp den, dra försiktigt med kniv runt formkanten. Stjälp upp kakan igen och täck formen med våt, kall trasa ett par gånger. Smörj formen ordentligt nästa gång och ströa den.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på förgräddade frysvaror.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Kakor						
Cheesecake	Springform + grillgaller	1	165	☼	60 - 70	
		1	165	☼	65 - 75	
Sockerkaka	Springform + grillgaller	1	165	☼	50 - 60	
Formkakor	Formbrödsform + grillgaller	2	160	☼	60	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
		2	160	☼	60	För mjuka kakor
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchenform + grillgaller	1	165	☼	40	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter.
		1	165	☼ ^e	70	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Småkakor	Bakplåt	2	165	☼	25 - 35	Smöra plåten lite eller använd bakplåtspapper.
Rulltårta	Bakplåt + bakplåtspapper	2	190	☼	7 - 9	Stjälp upp på sockerstrött bakplåtspapper och rulla samman.
Biskvibotten	Springform + grillgaller	2	165	☼	30 - 35	Lägg bakplåtspapper i springformen.
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	2	165	☼	30 - 40	Recepttips: lägg på plummon, fikon eller lök och bacon. Smöra plåten lite eller använd bakplåtspapper.
Fruktkaka på mördeg	Tarte-form + grillgaller	2	165	☼	45 - 50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
		2	165	☼	45 - 55	
Tarte	Tarte-form + grillgaller	2	190	☼	35	Fransk kaka med mördegshatten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2	190	☼	35	
Äppelpaj (enligt EN 60350-1)	Springform Ø 20 cm + grillgaller	2	160	☼	90 - 105	Förvärm
Moskakbotten (enligt EN 60350-1)	Springform Ø 26 cm + grillgaller	2	150	☼	25 - 35	Förvärm
Småkakor						
Petit-choux, éclair-bakelser	Plåt + bakplåtspapper	2	180	☼	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
		2	180	☼	30	
Småkakor Spritskakor	Bakplåt	2	160 - 170	☼	15	
Smördegkakor, fyllda	Bakplåt + bakplåtspapper	3	200	☼	15	Recepttips: fyll med skinka och ost eller äpplen och russin. Pensla med äggula.

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Smördegskakor	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200	✿	10	Recepttips: med sesam-, vallmofrön, glasyr.
Smördegskakor	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200	✿	15	Recepttips: med pudding, småfrukt.
Rån	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	140	✿	10 - 15	Gräddningstiden beror på bakverkets tjock- lek. Forma innan de svalnar, t.ex. strutar eller desserttrullar.
Grissini	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	160	✿	30 - 40	Strö på havssalt, rosmarin, curry, sesamfrön eller kummin. Gräddningstiden beror på grissinins tjocklek.
Cookies (à 20 g)	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	175	✿	10 - 12	Med choklad, russin, nötter eller citron.
Brownies	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	120	✿	60 - 65	Skär i fyrkanter när de är klara. Konsisten- sen är lite rinnig inuti tack vare den låga temperaturen.
		2	180	✿ ^e	45	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Muffins	Muffinsplåt/ pappers- formar	2	180	✿	20	Med choklad, nötter eller russin. Smörj muffinsplåten ordentligt.
Cupcakes	Cupcake- plåt/ pap- pers- formar	2	180	✿	15	Smörj cupcake-plåten ordentligt.
Small cakes (enligt EN 60350-1)	Bakplåt	2	150	✿	25 - 35	Förvärm
	Bakplåt	3	150	✿	28 - 32	Förvärm
	grillpanna	1				Använd 2 falsar
Spritskakor (enligt EN 60350-1)	Bakplåt	2	160	---	28 - 32	Förvärm
	Bakplåt	2	140	✿	40 - 50	Förvärm
	Bakplåt	3	140	✿	50 - 60	Förvärm
	grillpanna	1				Använd 2 falsar
	Bakplåt	2	160	---	30 - 35	Förvärm
Bröd, småfranska						
Blandbröd	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200 / 170*	✿	50 - 60	
Surdegsbröd	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200 / 180*	---	50 - 60	
Formbröd	Formbröds- form + grill- galler	2	175	---	45 - 50	
Baguette, förbakad	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	220	---	10 - 12	
Focaccia	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200	✿	25 - 30	Baktiden beror på hur stor och tjock foccacian är.
Foccacia	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	210	---	20 - 25	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havs- salt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomat eller ost.

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Vitlöks-/örtbaguette	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200	---	12 - 14	
Vetelängd	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	165	✿	25	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2	165	✿ ^e	45	
Småfranska, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	170	✿	12	
Småfranska, färska (å 50 g)	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	250 / 200*	---	20 - 25	
Pretzels, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	200	✿	12 - 15	
Croissanter, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspap- per	2	170	---	25 - 30	
* Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.						

Jäsning

- Ställ degbunken på grillgallret. Välj ugnsfunktionen Jäsning.
- Har du stora mängder t.ex. bröd, ställ in på 38 - 40°C och förläng tiden. Då jäser degen upp jämnt från mitten till kanterna.
- Har du små degstycken t.ex. kanelbullar eller småfranska, så kan du ställa in på 40 - 45°C.
- Angivna jästider är bara riktvärden. Låt degen jäsas tills den nått dubbel storlek.
- Jäser inte degen, så har du använt för lite jäst eller knådat degen för lite.
- Ugnsbelysningen är av när ugnsfunktionen är på.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Degsättning	Bunke + grillgaller	2	38		25 - 45	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg, dumplings

Dessерter

- Ugnsdessert som går att förbereda i god tid – det är bara att sätt in i ugnen. Tillagningssättet passar för stora mängder, t.ex. när du har gäster.
- Ugnsdesserter blir oftast serverade varma och passar bäst under kallare årstider.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Äppelsmulpaj	Gratäng-form + grill-galler	2	200	✿	25	Äppelsmulpaj smakar även gott med bär eller plommon.
Stekt äpple	Gratäng-form + grill-galler	2	200	✿	30	Rekommendation: använd matäpplen, t.ex. Boskop. De passar för kokning och bakning. Sommarvarianter: fyll med ricotta, citron, honung, kardemumma, vanilj och pinjenötter.
Kompott	grillpanna	2	180	✿	30 - 40	t.ex. aprikoser eller olika bär Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, färsk vanilj eller kanel. Tillagningstiden beror på fruktsort och mognad.
Clafoutis	Gratäng-form + grill-galler	2	200	✿	30	Fransk efterrätt: klassisk med körsbär, smakar även gott med plommon eller bär.
		2	200	✿ ^e	55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Söt pudding	Gratäng-form + grill-galler	2	180	✿	30	t.ex. mannagryn, kesella eller risgrönsgröt
Maräng (20 g)	Plåt + bak-plåtspapper	2	100	✿	150	Portionera helst platt, så att massan torkar ur ordentligt.

Upptining

- Använd ugnsfunktionen Upptining.
- De angivna upptiningstiderna är bara riktvärden. Upptiningstiden beror på frysvarans storlek, vit och form: frys in maten platt eller styckfrys. Det ger snabbare upptining.
- Sätt in grillgallret med frysvarorna på fals 2. Sätt in grillpannan under för att samla upp upptiningsvätskan.
- Ta av förpackningen innan du tinar.
- Tina bara så mycket som du behöver.
- Tänk på att tinat inte håller så länge utan blir dåligt snabbare än färskt. Tillaga tinat ordentligt så att det är genomlagat.

- Vänd kött och fisk efter halva upptiningstiden. Dela på styckfrys, t.ex. bär och köttstycken. Tina inte fisk helt, det räcker att ytan blir mjuk nog för att ta upp kryddningen. Låt sedan fisken tina klart i rumstemperatur.
- Ugnen är inte lämplig för att tina hel kyckling och stekdetaljer eftersom det tar för lång tid. Sådana livsmedel går avsevärt snabbare att tina i ångkokare eller ångugn.
- Ugnsbelysningen är av vid temperaturinställningar under 70°C.

⚠ Varning – Hälsorisk!

Du måste hälla bort vätskan som bildas när du tinar kött och fisk. Den får inte komma i kontakt med andra livsmedel. Den kan innehålla bakterier.

Sätt in grillpannan under maten i enheten. Släng den uppsamlade vätskan när du tinar kött och fågel. Rengör sedan vasken och skölj ur med mycket vatten. Diska grillpannan i varmt vatten med diskmedel eller maskindiska den.

Kör ugnen i 15 minuter med varmluft på 180°C efter upptining.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Bär och frukt (500 g)	grillpanna	2	50 - 55	* ø	25 - 30	
Grönsaker (500 g)	grillpanna	2	55	* ø	30 - 50	Upptiningstiden varierar beroende på portionsstorleken. Små grönsaker som t.ex. ärtor och bönor tinar snabbare än spenatblock och blomkålsbuketter.
Kycklinglår (å 200 g)	Grillgaller + grillpanna	2	55	* ø	50 - 55*	
Fiskfilé (å 150 g)	Grillgaller + grillpanna	2	45 - 50	* ø	45 - 50*	
Räkor	Grillgaller + grillpanna	2	50	* ø	25	
* Lägg till temperaturutjämning: slå av enheten när upptiningstiden går ut och låt maten ligga ytterligare 10 - 15 minuter i stängd enhet så att även det inre tinar.						

Konservering

- 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.
- Ugnen är inte avsedd för köttkonservering.
- Kontrollera och rengör konserverburkar, gummiringar, klammor och fjädrar ordentligt.
- Ställ konserverburkarna 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 glasburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.
- Förvara konserverna svalt, mörkt och torrt, t.ex. i matkällaren. Kylförvara öppnade burkar och använd innehållet snarast.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Frukt	Grillgaller	1	150 - 160	---	35 - 40	i förslutna konserverburkar
Grönsaker	Grillgaller	1	190 - 200	---	60 - 120	i förslutna konserverburkar

Desinficera

- Du måste desinficera burkarna i ugn före konservering så att innehållet inte blir dåligt. Då håller konserven längre och kräver inte kylförvaring.
- Desinficera tomglasen med varmluft på 100°C i minst 20 minuter. Desinficera burkarnas lock och gummitätningar samtidigt i kokande vatten, så torkar de inte ut i ugnsvärmen.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Desinficera	Grillgaller	2	100	✱	20 - 25	Konserverburkar, nappflaskor

Torkning

- Torkning är en konserveringsmetod som tar bort upp till 50% fuktighet med torr värme. Den ger även intensivare smak.
- Ju tjockare livsmedel, desto längre torktid. Torkningen går snabbast och är energisnålast om du skivar livsmedlen.
- Lägg de förberedda livsmedlen på bakplåtspapper på galler eller plåt. Vänd livsmedlet då och då under torkningen.
- Torktiden beror på livsmedlets tjocklek och naturliga fuktighet, dvs. det tar längre tid att torka tomater än svamp.
- Vill du torka på 2 falsar samtidigt, använd fals 1 och 3.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i timmar	Anmärkningar
Skivad svamp	grillgaller + bakplåtspapper	2	60	✿	3 - 4	
Äppelringar	grillgaller + bakplåtspapper	2	60 - 70	✿	6 - 8	
Klyftade tomater	grillgaller + bakplåtspapper	2	70	✿	7 - 8	Kärna ur tomaterna, annars blir torktiden längre.
Örter	grillgaller + bakplåtspapper	2	60	✿	1:30 - 2	t.ex. snittlök, persilja, salvia

Baksten

- Kräver baksten och värmarelement som extratillbehör.
- Knaprig pizza eller färskt bröd – med bakstenen får du slutresultat som påminner om stenugnsbakt eller till och med överträffar dem eftersom du kan styra baktemperaturen exakt.
- 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. Då kan baktiden per pizza bli ca 1 - 3 minuter längre.
- Vi rekommenderar att du använder stektermometern vid brödbak. Sätt stektermometern i kraftigaste delen på degen efter 10 - 15 minuters gräddning. Givaren mäter temperaturen inuti bakverket och slår av ugnen när det uppnått inställd temperatur.
- 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.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Småfranska, färska (å 50 g)	Baksten	1	250 / 200*	☞☞☞	15 - 20	
Focaccia	Baksten	1	210	☞☞☞	20 - 25	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är
Focaccia	Baksten	1	210	☞☞☞	20	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havs-salt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Blandbröd	Baksten	1	200	☞☞☞	35 - 45	
Surdegsbröd	Baksten	1	250 / 200*	☞☞☞	50 - 60	
Pizza, färsk	Baksten	1	275	☞☞☞	5 - 8	Baktiden beror på degens typ och tjocklek samt fyllningen.

* Fövärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till lägre temperatur när du satt in det du ska baka av.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Pizza, djupfryst	Baksten	1	230		8 - 10	Baktiden beror på degens tjocklek. Följ tillverkarens anvisningar.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), färs	Baksten	1	300		2 - 4	Recepttips: klassisk eller med getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), djupfrysta	Baksten	1	250		8 - 10	
* Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till lägre temperatur när du satt in det du ska baka av.						

Stekgryta

- Kräver stekgryta och värmarelement som extratillbehör.
 - Stekgrytan tillagar smidigt stora köttstycken och bräserar stora mängder.
 - Du kan förbereda maten i god tid och varmhålla den i ugnen. Du får undan i köket, hällen blir inte smutsig och det blir mindre os eftersom maten går klart i ugnen.
 - Släppa lätt-beläggningen gör att du kan bryna på fettsnålt.
- Tips: lägg inte fett i stekgrytan, utan olja in köttet. Det ger direkt värmeöverföring.
- Skyn bränner snabbt fast; se till så att du har tillräckligt med sky. Tillsätt ca ½ l vätska vid tillagningstid på 30 minuter.
 - Vid tillagning i sås, håll den tunn och håll på vätska, om det behövs.
 - Följ också anvisningarna i stekgrytans bruksanvisning.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillagnings-tid i min.	Anmärkningar
Kycklingbröst	Stekgryta	1	200		Bryna på + 15 - 20	Använd stektermometer. Lägg inte på lock.
Nötgulasch	Stekgryta	1	220 / 130*		Bryna på + 60 - 90	Bryn lök och kött, använd brynläget. Håll på vätska och vrid ned, tillaga 60 - 90 minuter beroende på köttssort. Lägg på lock.
Osso buco	Stekgryta	1	220 / 140*		Bryna på + 60 - 90	Bryn kött och grönsaker, använd brynläget. Håll på vätska och vrid ned, fortsätt tillagningen 60 - 90 minuter med lock på. Vänd oxläggen en gång. Lägg på lock.
Tafelspitz (kokbitar av nöt)	Stekgryta	1	220 / 130*		Bryna på + 200 - 220	Rosta lökhalvorna, tillsätt grönsakerna hastigt och håll på vätskan. Koka upp lagen, krydda och lägg i Tafelspitzen. Köttet ska vara helt täckt av vätskan. Lägg lock på stekgrytan och fortsätt tillagningen på 130°C. Lägg på lock.
Rullader	Stekgryta	1	220 / 120*		Bryna på + 60 - 80	Bryn på rulladerna portionsvis, använd brynläget. Lägg på lock.
Tortilla	Stekgryta	1	175		Bryna på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen i stekgrytan, håll sedan över äggstanningen och fortsätt tillagningen tills tortillan är fast. Lägg på lock.
Bondomelett	Stekgryta	1	175		Bryna på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen i stekgrytan, håll sedan över äggstanningen och fortsätt tillagningen tills bondomeletten är fast. Lägg på lock.
Couscous	Stekgryta	1	220 / 140*		Bryna på + 90 - 120	Bryn på kött och grönsaker, tillsätt vätskan och fortsätt tillagningen. Lägg på lock. Förbered couscousgrynen i kastrull, gryta på hällen.
Chili con carne	Stekgryta	1	220 / 130*		Bryna på + 90	Lägg på lock.

* Bryn på hög värme, sänk temperaturen för fortsatt tillagning.

Akrylamid i livsmedel

Vilka maträtter berörs?

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

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

Allmänt	Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Stora, tjocka, matbitar innehåller mindre akrylamid.
Gräddning	Varmluft max. 180°C.
Småkakor	Ägg eller äggula reducerar bildandet av akrylamid. Bred ut jämnt fördelat på en plåt, i ett lager.
Ugns-Pommes frites	Ta minst 400 g per plåt, så att dina pommes frites inte blir torra.

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

9001140049 (970601)
SV

GAGGENAU

