

BOP 250/251

Ugn

Innehållsförteckning

Viktiga säkerhetsanvisningar!	3
Orsaker till skador	5
Återvinning	5
Återvinning	5
Energispartips	5
Lär känna din apparat	6
Ugn	6
Display och kontroller	7
Symboler	7
Färger och visning	8
Ytterligare information i och i [®]	8
Kylfläkt	8
Funktionsväljarens lägen	9
Tillbehör	10
Specialtillbehör	10
Före första användning	11
Välja språk	11
Ställa in tidvisningen	11
Ställa klockan	11
Ställa in datumvisning	11
Ställa in datum	12
Ställa in temperaturformat	12
Första driftsättningen klar	12
Värma upp ugnen	12
Rengöra tillbehör	12
Starta enheten	13
Standby	13
Slå på enheten	13
Användning av apparaten	13
Ugnens insida	13
Skjuta in tillbehör	13
Påslagning	14
Snabbuppvärmning	14
Säkerhetsavstängning	14
Timerfunktioner	14
Öppna timermenyn	14
Timer	14
Stoppur	15
Tillagningstid	15
Avstängningstid	16
Långtids-timer	17
Ställa in långtidstimern	17
Individuella recept	17
Skapa recept	17
Programmera recept	18
Namnge	18
Starta recept	18
Ändra recept	19
Radera recept	19

Stektermometer	19
Sticka stektermometern i matvaran	20
Ställa in kärntemperatur	20
Riktvärden för kötttemperatur	21
Bryningsläge	22
Barnsäkring	22
Aktivera barnsäkringen	22
Slå av barnsäkringen	22
Grundinställningar	23
Rengöring och skötsel	25
Rengöringsmedel	25
Ta ut ugnsstegarna	26
Pyrolys (självrengöring)	26
Förbereda pyrolysen	26
Starta pyrolys	27
Rengöra tillbehör med pyrolys	27
Felsökning	28
Strömavbrott	28
Demo-läge	28
Byta ugnslampa	29
Service	29
E- och FD-nummer	29
Tabeller och tips	30
Grönsaker	30
Tillbehör och maträtter	31
Fisk	33
Kött	34
Fågel	37
Grilla och rosta	38
Bakverk	39
Jäsning	42
Desserter	42
Upptining	43
Konservering	44
Desinficera	44
Torkning	44
Baksten	45
Stekgryta	45
Akrylamid i livsmedel	47

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar!

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

Den här enheten är avsedd för inbyggnad. 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.

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.

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.

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.

Risk för personskador!

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

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.

Brandrisk!

- Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under ugnsurengöringen. Ta bort grovmuts 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.

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.

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.

Orsaker till skador

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 ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.

Återvinning

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.

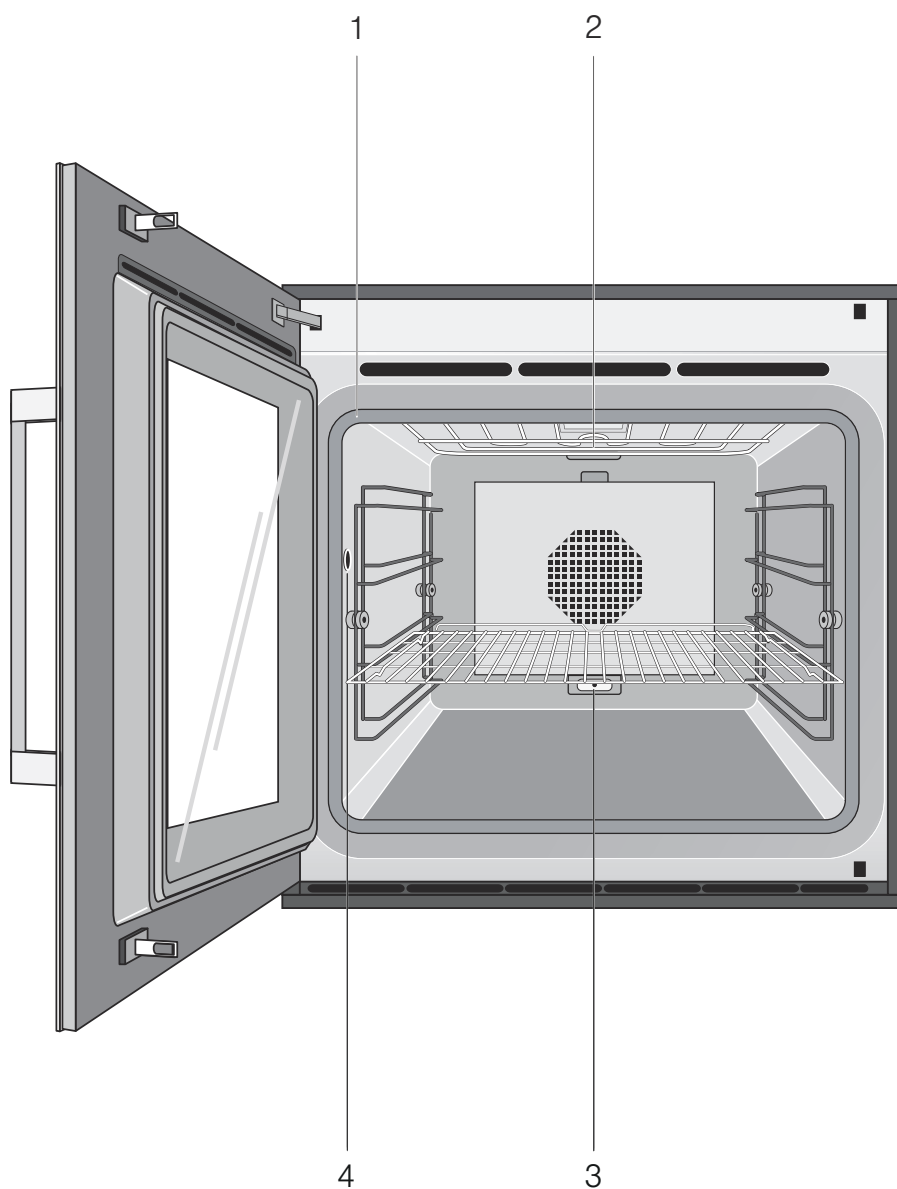
Energispartips

- Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt vid tillagning, bakning eller stekning.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen särskilt bra.
- Om du bakar flera kakor, grädda helst bara en i taget. Ugnen är fortfarande varm. Därigenom förkortas gräddningstiden för nästa kaka. Du kan givetvis ställa in två bakformar bredvid varandra.
- Vid varmluft kan du tillaga flera rätter på olika nivåer samtidigt.
- Vid längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter före tillagningstidens slut och i stället utnyttja restvärmen till färdiglagningen.

Lär känna din apparat

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

Ugn

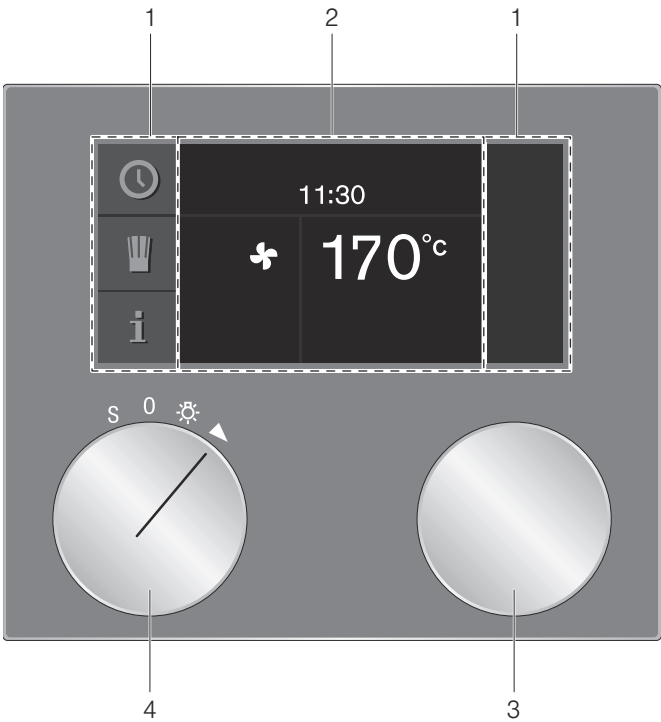


1	Lucktätning
2	Grillvärmeelement
3	Eluttag för extra värmeelement (specialtillbehör för baksten och stekgryta)
4	Eluttag för stektermometer

Display och kontroller

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

Du använder samtliga versioner på samma sätt.



1	Kontroller	Den här delen är känslig för beröring. Trycker du på en symbol, så slår respektive funktion på.
2	Display	Displayen visar t.ex. aktuella inställningar och alternativ.
3	Vred	Med vredet kan du välja temperatur och 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 ^ä	Namnge
✕	Radera bokstäver
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstimern
🔧	Demo-läge
📶	Stektermometer
>>	Starta bryningsläge
>>.	Avsluta bryningsläge

Färger och visning

Färger

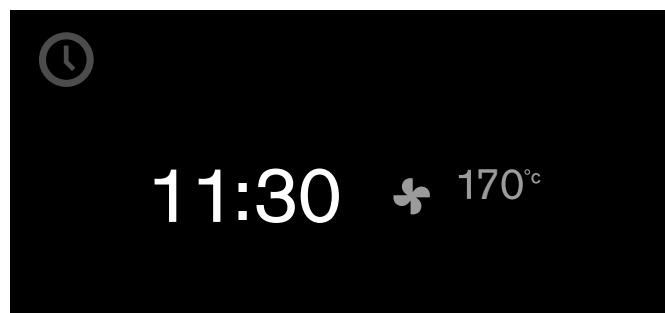
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

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 förstorad. Tid som precis ska gå ut blir förstorad 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[®]

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[®]** 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 ✓.

Kylfläkt

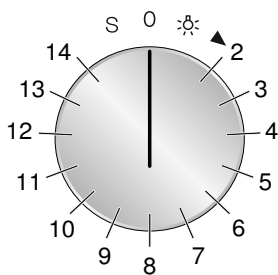
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.

Efter det att du har tagit ut maträtten skall luckan vara stängd tills ugnen har svalnat. Ugnsluckan får inte stå halvöppen, eftersom köksmöblerna i närheten kan skadas. Kylfläkten fortsätter att gå en stund och stängs sedan av automatiskt.

Obs!

Täck inte över ångugnsens ventilationsöppningar. Annars kan enheten bli överhettad.

Funktionsväljarens lägen



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
flam	Ugnsbelysning		
2	Varmluft	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Varmluft: för kakor, småkakor och gratänger på flera falsar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.
3	Varmluft eco*	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysningen). Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. 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 Temperaturförslag 170 °C	För formkakor och kakor på plåt, gratänger, stekar.
5	--- Övervärme	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Riktad värme ovanifrån, t.ex. avbakning av fruktkaka med maräng.
6	--- Undervärme	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	För att t.ex. baka av mjuk fruktkaka, konservering, tillagning i vattenbad.
7	Varmluft + undervärme	50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C	Undervärme för mjuka kakor. t.ex. fruktkakor.
8	Plan grill + varmluft	50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C	Jämn uppvärmning runtom för kött, fågel och hel fisk.
9	Plan grill	50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C	Grillar platta köttstycken, korv och fiskfilé. Baka av och gratinera.
10	--- Kompaktgrill	50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C	Det är bara mitten av grillelementet som blir varmt. Effektsnål grillning av små mängder.
11	Bakstensfunktion	50 - 300 °C Temperaturförslag 250 °C	Kräver baksten som extratillbehör Bakstenens undervärme gör pizza, bröd och frallor knapriga som i stenu gn.
12	Stekgrytfunktion	50 - 220 °C Temperaturförslag 180 °C	Kräver stekgryta som extratillbehör Uppvärmningsbar gjutjärnsgryta för stora mängder kött, gratäng eller helgstekar.
13	Jäsning	30 - 50 °C Temperaturförslag 38 °C	Jäsning: för jäst- och surdegär. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38 °C.
14	Upptining	40 - 60 °C Temperaturförslag 45 °C	För grönsaker, kött, fisk och frukt.

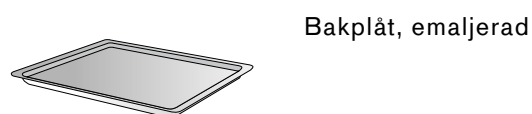
* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
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.

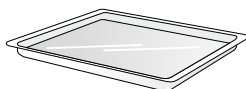
Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:



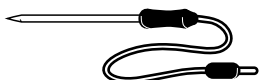
Bakplåt, emaljerad



Grillgaller



Glaspanna



Anslutningsbar stektermometer

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

- BA 016 105 Utdragssystem
Teleskopskenor och pyrolystål-
gjutram
- BA 026 115 Bakplåt, emaljerad, 15 mm djup
- BA 036 105 Galler, kromat, utan öppning, med fötter
- BA 226 105 Grillpanna, emaljerad, 30 mm djup
- BA 046 115 Glasform, 24 mm djup
- BA 056 115 Värmarelement till baksten och
stekgryta (230 V)
- BA 056 125 Värmarelement till baksten och
stekgryta (400 V)
- BA 056 133 Baksten
inkl. bakstenshållare och pizzaspade
(värmeelement ska beställas separat).
- 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 användning

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

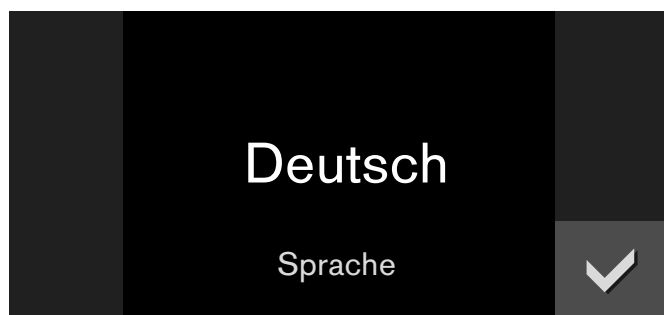
Anvisning

- 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 ✓.

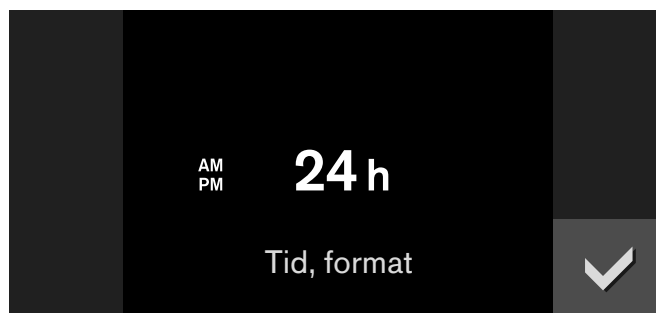


Anvisning: Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder.

Ställa in tidvisningen

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

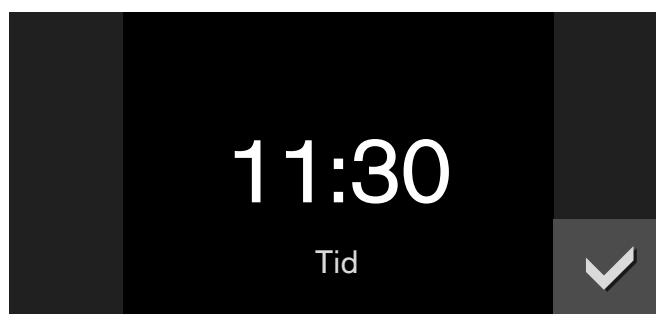
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

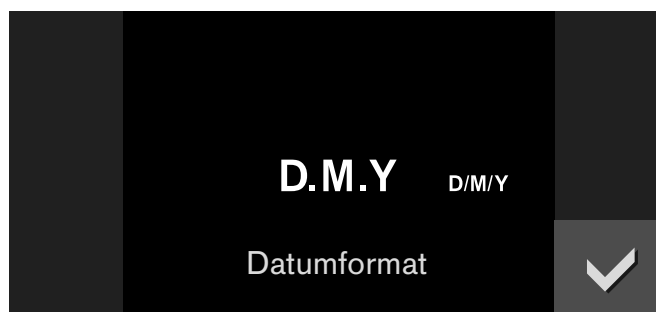
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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.

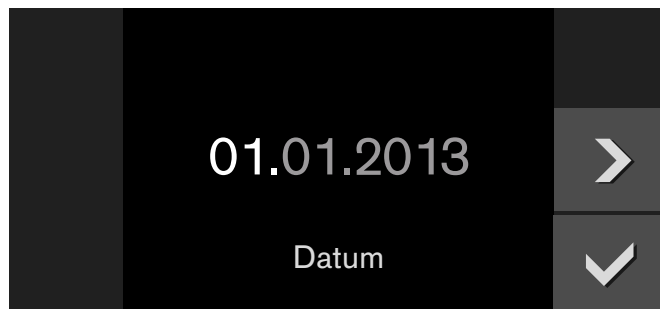
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datum

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

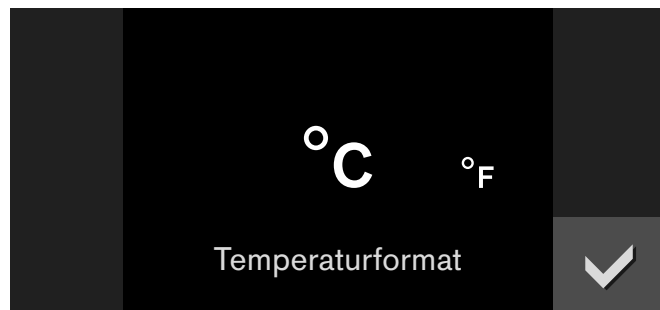
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med ➤.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med ➤.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



Ställa in temperaturformat

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

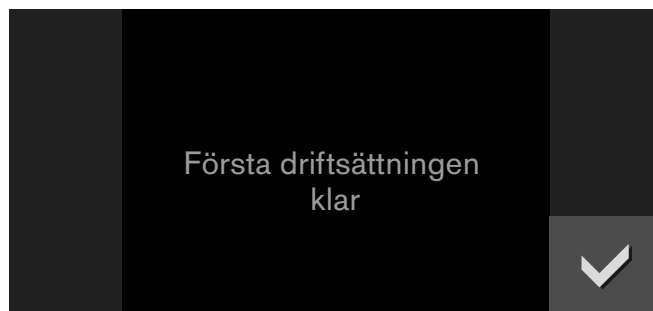
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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

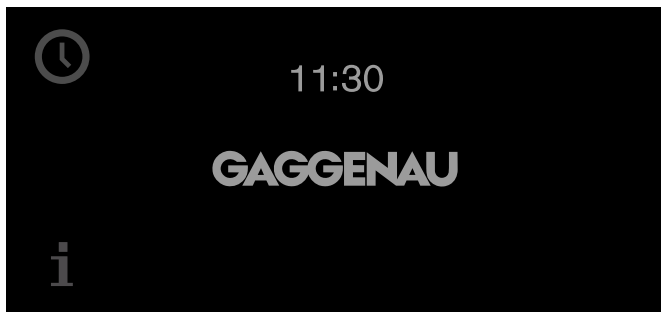
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

Starta 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.



Anvisning

- 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.

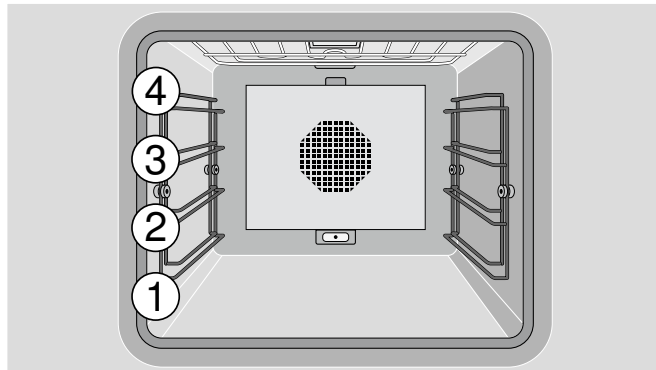
Anvisning

- 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.

Användning av apparaten

Ugnens insida

Ugnen har fyra nivåer. Ugnens nivåer räknas nerifrån och uppåt.



Obs!

- Ställ ingenting direkt på ugnens botten. Botta inte ugnen med aluminiumfolie. Värmeackumulering kan skada enheten.
- Skjut inte in tillbehör mellan bakplåtsskenorna, för då kan de tippa.

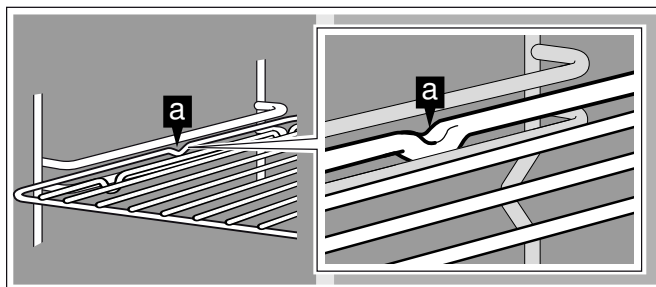
Öppna alltid ugnsluckan ända till anslaget. I detta läge svängs den öppnade ugnsluckan inte tillbaka av sig själv.

Skjuta in tillbehör

Tillbehöret är utrustat med en snäppfunktion. Snäppfunktionen förhindrar att tillbehöret tippas när man drar ut det. Tillbehöret måste skjutas in ordentligt i ugnen för att tippskyddet ska fungera.

När du sätter in gallret var noga med

- att "snäppnäsan" (a) pekar neråt
- att gallrets säkerhetsbygel befinner sig baktill 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.

Timerfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

Äggklocka

Stoppur

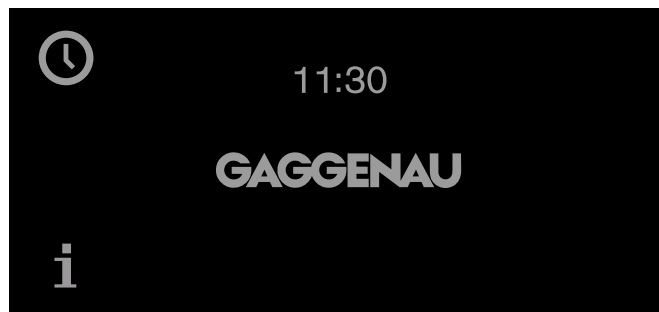
Tillagningstid (inte i viloläget)

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 .



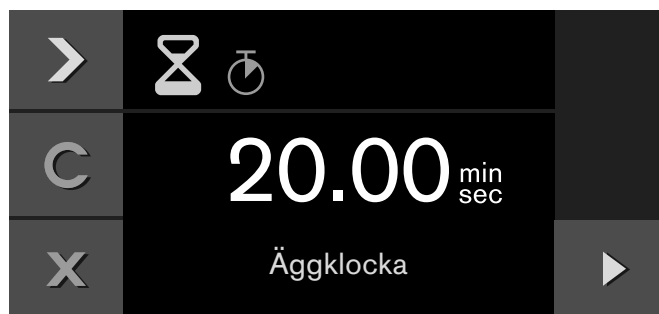
Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

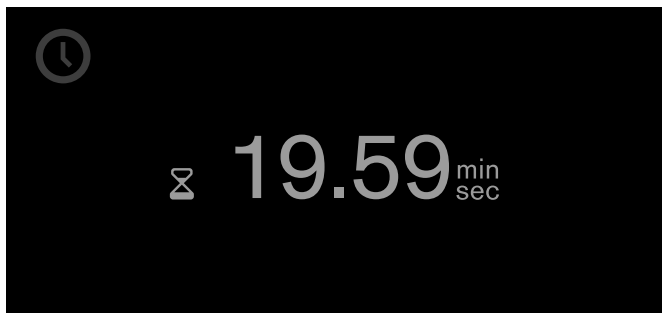
Ställa äggklockan

- 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

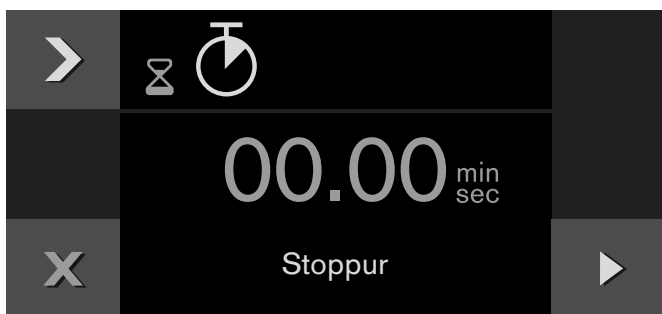
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

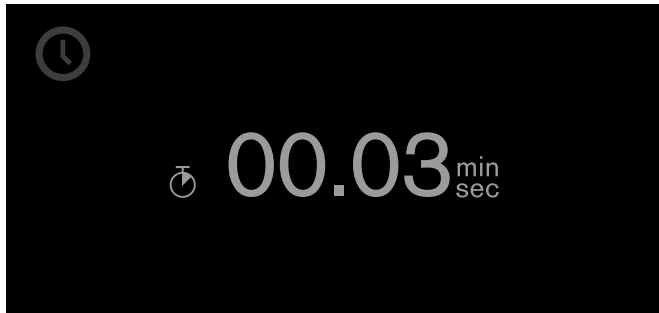
Starta stoppuret

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



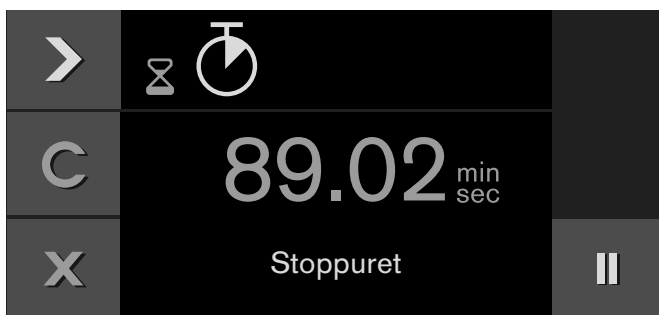
- 3 Starta med ▶.

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.

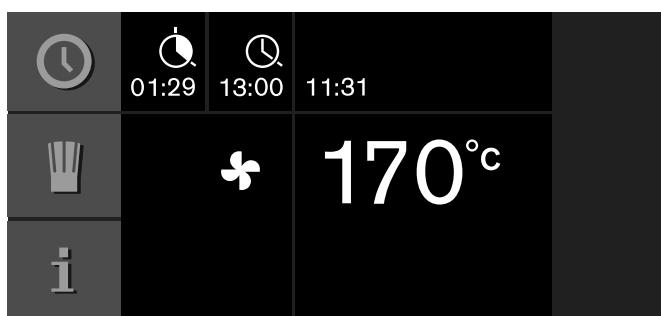
- 1 Berör symbolen ⌚.
- 2 Välj med ➤ funktionen "Tillagningstid" ⌚.

3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

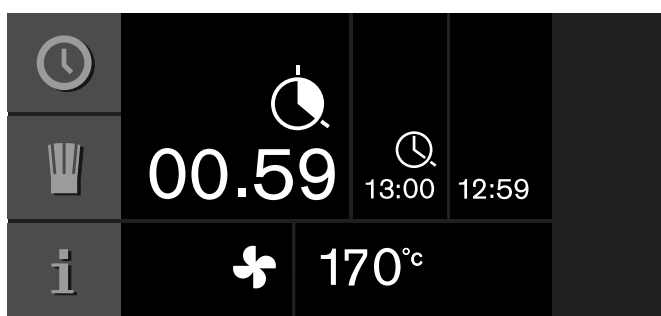


4 Starta med ►.

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

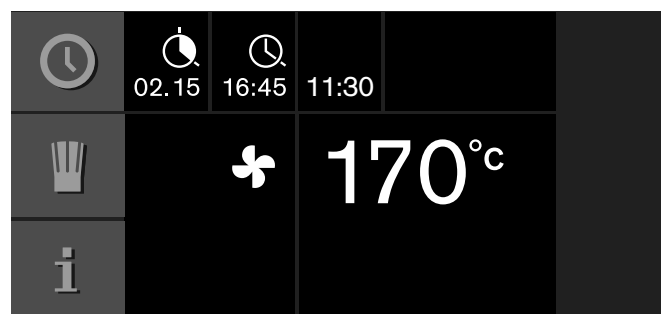
Du har ställt in funktion, temperatur och tillagningstid.

- 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.

Långtids-timer

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.

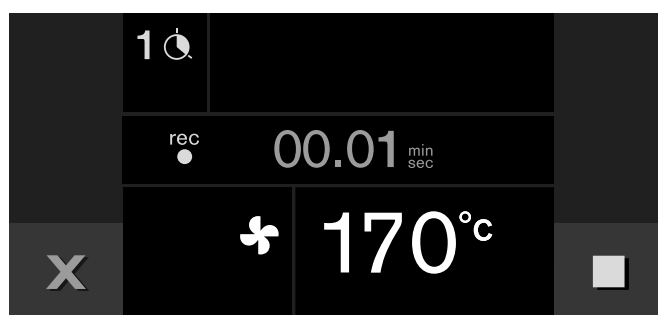
Individuella recept

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

Skapa recept

Du 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).

Anvisning

- 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.

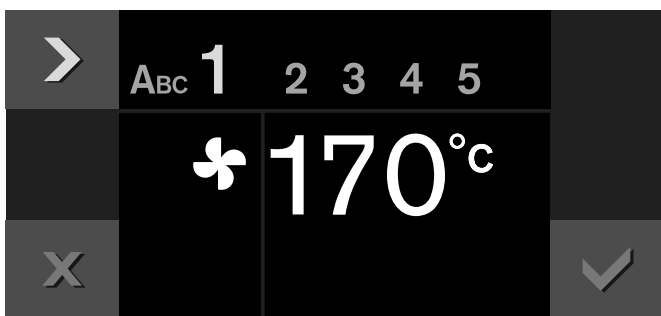
Mata in kärntemperatur för ett avsnitt:

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.

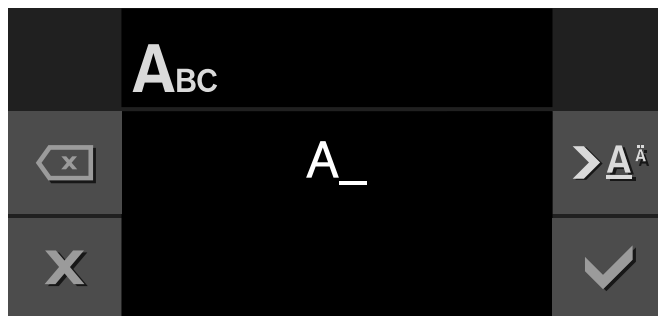
Ange kötttemperatur för ett moment:

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"



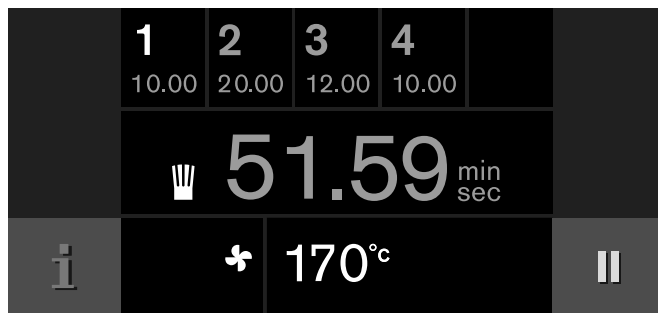
Vred	Välj ut bokstäver
	Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken dubbel tryckning: infoga radbrytning:
	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken dubbel tryckning: infoga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



Anvisning

- 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!

Risk för stötar!

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

Risk för brännskador!

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

Sticka stektermometern i matvaran

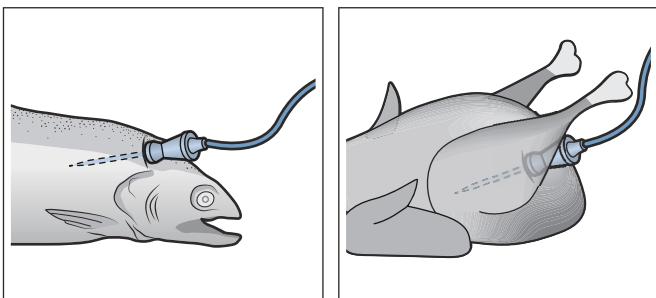
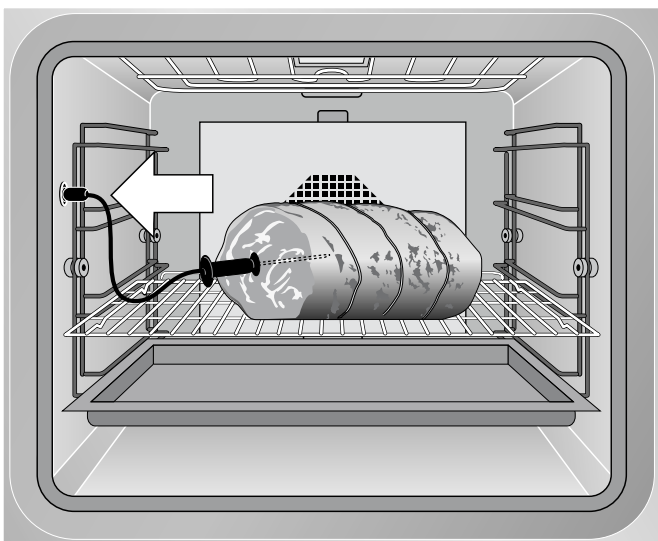
Stick stektermometern i matvaran innan du sätter in matvaran i ugnen.

Stick in metallspetsen i den tjockaste delen av matvaran. Se till att spetsens ände sitter ungefär i mitten. Den får inte hamna i fett och inte beröra kärlet eller köttbenen.

Om du tillagar ett flertal bitar, stick stektermometern i mitten av den tjockaste biten.

Stick in stektermometern så fullständigt som möjligt.

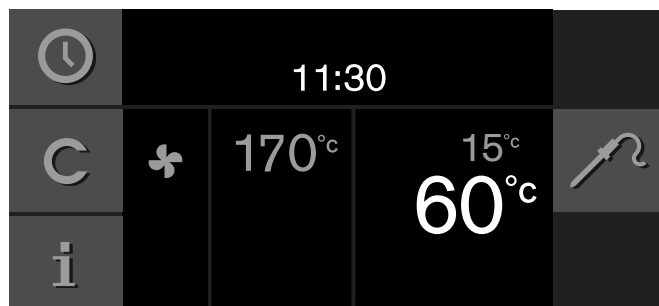
Se till att du inte sticker in stektermometerns spets mitt i hålrummet, dvs. buken på fågel, utan i köttet mellan buken och låret.



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.

Anvisning

- 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 kottemperatur

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 kött-temperatur
Nöt	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte	
mycket blodig	45 - 47 °C
blodig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
genomstekt	70 - 75 °C
Nötstek	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
Vilt	
Rådjurssadel	60 - 70 °C
Rådjursstek	70 - 75 °C
Hjortryggbiff	65 - 70 °C
Har-, kaninstek	65 - 70 °C

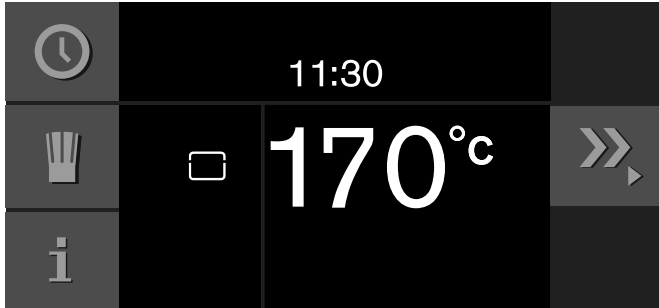
Livsmedel	Riktvärden för kött-temperatur
Fågel	
Kyckling	85 °C
Pärlehöns	75 - 80 °C
Gås, kalkon, anka	80 - 85 °C
Ankbröst	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Strutsstek	60 - 65 °C
Lamm	
Lammfiol	
rosa	60 - 65 °C
genomstekt	70 - 80 °C
Lammsadel	
rosa	55 - 60 °C
genomstekt	65 - 75 °C
Får	
Fårfiol	
rosa	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

Bryningsläge

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 **».**

Barnsäkring

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

Anvisning

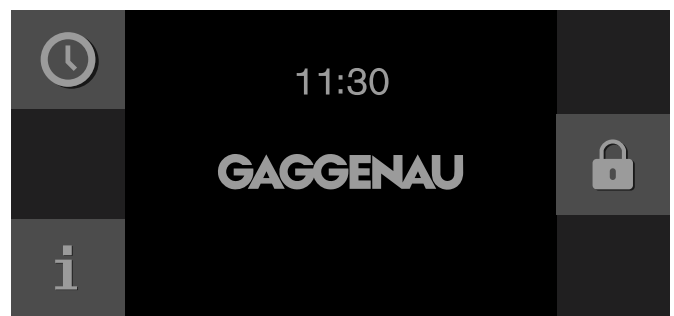
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna (se kap. Grundinställningar).
- Får du strömavbrott när barnspärren är på, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på **🔒** i minst 6 sekunder.



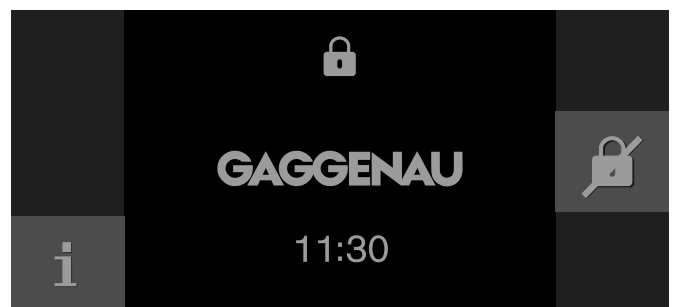
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp **🔒** upptill på displayen.

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 X 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 pekkljud
	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 ✕. 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.

Risk för stötar!

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

Risk för brännskador!

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

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.

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

Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Jättesmutsig ugn	Ugnsurengöringsgelspray (best.nr 00311860 hos service eller i onlineshopen). 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.
Stektermometer	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 (gäller inte alla ugnsmodeller)	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)	Blöt upp fastbränt och borsta bort. Våtrengör aldrig bakstenen!
Stekgryta (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte stekgrytan!

Mikrofiberduk

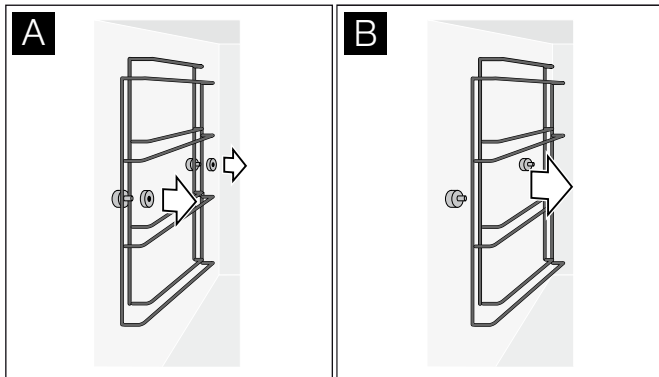
Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (beställningsnummer 00460770, finns att köpa hos service eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Ta ut ugnsstegarna

Du kan ta ut ugnsstegarna för rengöring.

Ta ut ugnsstegarna

- 1 Lägg in en handduk i ugnen för att skydda ytorna av ädelstål mot repor.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna (bild A)
- 3 Ta ut ugnsstegarna (bild B).



Ugnsstegarna kan diskas i diskmaskin.

Hänga in ugnsstegarna

- 1 Sätt in ugnsstegarna på rätt håll: den längre sidan uppåt. Högra och vänstra gallret är identiska.
- 2 Dra fast de räfflade muttrarna.

Pyrolys (självrengöring)

Vid pyrolysen upphettas ugnen till 485° C. Då förbränns rester efter stekning, grillning eller bakning. Sedan behöver du bara torka ur askan ur ugnen.

Pyrolysen tar 3 timmar. Du kan senarelägga pyrolysens avstängningstid (om du t.ex. vill att pyrolysen ska genomföras på natten).

⚠ Brandrisk!

Lösa matrester, matfett och steksky kan börja brinna under ugnsurengöringen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före pyrolysurengöring.

⚠ Brandrisk!

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.

⚠ 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.

Förbereda pyrolysen

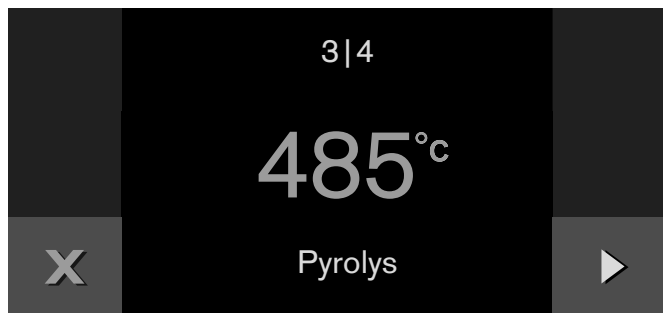
Obs!

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 pyrolysurengöra.
- 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 pyrolystål- eller emalj. Vi rekommenderar emellertid att du tar ut alla tillbehör ur ugnen före pyrolysen för optimal ugnrensning. 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:

Anvisning

- 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 pyrolysa rengöra 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.

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).

Du kan byta ut ugnslampan. Temperaturbeständiga halogenlampor (60 W/230 V/G9) kan du köpa hos kundservicen eller i fackhandeln. Använd bara halogenglödlampor av samma typ.



⚠ Risk för brännskador!!

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

- 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.

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.

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

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.

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

Service

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

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

Anvisning

- 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 lägsta värdet. Välj längre tid nästa gång, om det behövs. Lågre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna former och liknande. Andra former kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Du kan använda alla slags eldfasta former. Ställ formen mitt på grillgallret. Du kan även använda grillpannan eller glasformen till stora stekar.
- Lägg inte för tätt på grillgaller och bakplåtar. Då får du inte optimal värmecirkulation.
- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken. Ställ grillgallret direkt på ugsnbotten och sätt grillmaten eller stekgrytan på grillgallret. Lägg inte grillmaten eller ställ inte stekgrytan direkt på den emaljerade botten.
- Öppna bara ugsnsluckan till den förvärmade ugnen ett kort tag för att snabbt fylla ugsnutrymmet.
- Falsnumreringen börjar nedtill på enheter med 4 falsar. Värdena inom parentes gäller enheten med 5 falsar.
- Ställ glasformar på torrt underlag när du tar ut dem, aldrig på kallt eller vått underlag. Glaset kan spricka.
- Vissa ugsnfunktioner saknas på några ugsnmodeller eller kräver extratillbehör.
- Ugsnfunktion varmluft eco: effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugsnbelysningen). Det går bara visa ugsntemperaturen 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

- Ugsngrönsaker är ett bra alternativ till stekta grönsaker. Smakämnen blir koncentrerade och grillsmaken ger mycket arom. Dessutom är tillagningsmetoden väldigt fettsnål.
- Putsa grönsakerna och vänd ned med lite olja i en bunke. Lägg i eldfast form eller glasform/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 glasform/grillpanna så bränner maten fast eller blir torr.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugsnfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Grönsaksspett	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	220	~~~~~	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	Glasform/ grillpanna	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Recepttips: krydda med lök, olja, vinäger, salt och peppar.
Tärnade grönsaker	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	✚	30*	Recepttips: morötter, selleri, kålrot, rödbetor, krydda med olja, vitlök, salt och peppar.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Pumpklyftor	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	✚	30*	Recepttips: krydda med olja, vitlök, ingefära, spiskummin, salt och peppar.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Antipasti	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	✱	30*	Recepttips: krydda med balsamvinäger som du ringlar över när grönsakerna fortfa- rande är varma.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (medelhavsinspi- rerade ugnsgrön- saker)	Gratängform	4 (5)	250	~~~~~	15*	Recepttips: aubergine, lök, tomater, pap- rika, olja. Gott både varmt och kallt.
Ratatouille	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	---	30 - 40*	Recepttips: strö på parmesan mot slutet.
Ugnstomater	Gratängform	2 (3)	120	✱	60	Recepttips: lägg körsbärstomater eller tomatskivor, rosmarin och vitlök i formen och ringla över olja och lite honung. Skålla och flå tomaterna först, om du vill.
Chicorée	Gratängform	2 (3)	180	✱	25 - 30	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost.
		2 (3)	190	✱ ^e	45 - 50	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Gratäng- form/stek- gryta	2 (3)	200	---	30 - 34	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Fyllda zucchini, vegetarisk	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✱	25	Recepttips: fyll med rivna morötter, vårlök, getost, vitlök, timjan, salt och peppar, strö över parmesan.
Grönsaksgratäng	Gratängform	2 (3)	200	---	20 - 30	Förväll/blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
Grönsaksbur- gare, djupfryst	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	220	✱	12 - 15*	
* 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 glasform/grillpanna bränner småportioner fast eller blir torra.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Tillbehör						
Potatis på saltbädd	Gratängform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Fyll en gratängform med 2 cm havssalt. Lägg i små, oskalade potatisar och pensla dem med olivolja.
Klyftpotatis	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✱	15*	Recepttips: klyfta potatisen, krydda med olivolja, paprika och salt.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Pommes frites, färs	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	✱	15 - 20*	Recepttips: smörj lite, krydda efter tillag- ning med salt, paprika- eller currypulver.
Pommes frites, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	220	✱	14*	
Potatisgratäng	Gratängform	2 (3)	180	✱	35	
		2 (3)	190	✱ ^e	55 - 60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Rårakor	Bakplåt	2 (3)	175	✱	20 - 30*	Smörj plåten ordentligt, tryck ut rårakorna, pensla med lite olja. Vänd 1 ggn.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Stekpotatis	grillpanna	2 (3)	180	✱	30 - 45*	Fettsnål tillagning. Sprid ut i grillpannan, rör om flera gånger.
Baconlindad get- ost	Glasform/ bakplåt	2 (3)	220	✱	8 - 10	Färs getost eller getcamembert passar bra.
		3 (4)	220	---	8 - 10	
Getost med honung	Glasform/ bakplåt	2 (3)	200	✱	8	Recepttips: ringla lavendelhonung över färs getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
		3 (4)	200	---	8	
Ugnsbakt camem- bert. panerad, färs	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	180	✱	15 - 20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
Ugnsbakt camem- bert. panerad, djup- fryst	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	180	✱	15 - 20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
		2 (3)	200	---	15	
MozzarellaSticks, djupfryst	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	180	✱	10	
Feta	Bakplåt	2 (3)	250	☼	12	Recepttips: lägg i form med olja, tomat, lök, vitlök och rosmarin och krydda med salt och peppar.
Ugnsbakt ost, färs	Bakplåt	2 (3)	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.
Rätter						
Tortilla	Gratängform	2 (3)	160	✱	40	Recepttips: med paprika, oliver, lök, Ser- rano-skinka och Manchego-ost.
Bondomelett	Gratängform	2 (3)	160	✱	40	Recepttips: med grön och vit sparris till gravad lax.
Frittata	Gratängform	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttips: med spenat, lök och räkor.
Enchiladas, Gratinera	Glasform/ grillpanna	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Gratängform	2 (3)	175	✱	35	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillgrönsaker och buffelmozzarella.
		2 (3)	180 - 190	✱ ^e	55 - 60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Makaronilåda	Gratängform	2 (3)	180 / 220	✱	10 - 20	Höj temperaturen till 220°C efter 10 min. och gratinera på i 10 min. för knaprig ost- skorpa.
Käsespätzle (ty. ostpasta)	Gratängform	2 (3)	180 / 220	✱	30	Varva nykokt spätzle och rivost i formen. Avsluta med ost och rostad lök och höj temperaturen till 220°C i 5 min.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Vårrullar, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	225	✱	18 - 20*	
Små vårrullar, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	225	✱	10*	
Pizza, färsk	Bakplåt	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplåt, lätt inoljad.
Pizza, förgräddad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	230	✱	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, djupfryst	Grillgaller	2 (3)	200	✱	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikansk pizza (tjock botten) djupfryst	Bakplåt	2 (3)	200	---	20 - 24	Ingen förvärmning!
Flammkuchen (lök- och bacon- paj), färsk	Bakplåt	2 (3)	250	---	8 - 10	Recepttips: klassisk eller med getost, par- maskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och bacon- paj), förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	250	✱	7	
Flammkuchen (lök- och bacon- paj), djupfryst	Grillgaller	2 (3)	200	✱	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Ostpaj	Tarte-form	2 (3)	200	---	20 + 20	Förgrädda botten 20 min., lägg på massan på botten och grädda ytterligare 20 min.
Lökpaj	Bakplåt	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Fisk

- Fisk ska (av hälsoskäl) ha en innetemperatur på minst 62 - 70°C efter tillagningen. Det är även perfekt kokpunkt.
- Salta fisken efter tillagningen. Det bevarar den naturliga smaken och drar ur mindre vatten.
- Olja in grillgaller och plåt lite, så fastnar inte fisken.
- Skinfiléer: lägg fisken med skinnsidan upp, så bevarar du struktur och smak bättre.
- Kapa träspetten eller blötlägg över natt innan du trär på dem, annars förkolnar de.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Räkspett, färsk	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Räkspett, djupfryst	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Fiskspett	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200	~~~~~	12*	Använd fast fisk, t.ex. (havs-)lax, havsab- borre, torsk
Forell, hel	Bakplåt	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Recepttips: fyll med citron, vitlök och persilja.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Dorada, hel	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinet diagonalt.
	Bakplåt	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Laxkotlett	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	Recepttips: marinera med lime, salt, peppar och vitlök.
	Bakplåt	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Tonfiskkotlett	Bakplåt	3 (4)	250	~~~~~	8 - 10	Recepttips: krydda asiatiskt med soja-sås, sesamolja, ingefära, honung, vitlök, chili och korianderfrön.
Fiskpinnar, djupfryst	Plåt + bakplåts-papper	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Bläckfiskringar, djupfryst	Plåt + bakplåts-papper	2 (3)	220	---	8 - 12	
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Kött

- Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du i kap. Stektermometer.
- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 10 - 15 min. efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Köttsaftcirkulationen avtar och köttet släpper mindre vätska när du skär upp det. Stora köttstycken som t.ex. stekar kan du vila i ugn. Små som t.ex. biffar 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	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Nöt						
Nötstek (1,5 kg)	Glasform/grillpanna	2 (3)	180	✿	90 - 120*	
Rumpsteak, rosa (500 g)	Glasform/grillpanna	2 (3)	200	✿	30	Köttemperatur 65°C
		2 (3)	200	✿ ^e	45 - 50	Köttemperatur 65°C Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Rostbiff/ryggdel (1 kg) – blodig	Glasform/grillpanna	2 (3)	230 / 180	✿	25 - 35**	Recepttips: passar bra med béarnais-sås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
– rosa	Glasform/grillpanna	2 (3)	230 / 180	✿	30 - 40**	
– genomstekt	Glasform/grillpanna	2 (3)	230 / 180	✿	50 - 60**	

Fläsk

- * 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	Fäls	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Fläskfilé, hel	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	Recepttips: marinera med olja, vitlök och persilja.
Fläskfilé (250 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✱	30	Köttemperatur 70°C
		2 (3)	180	✱ ^e	40 - 45	Köttemperatur 70°C Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fläskmedaljonger	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Recepttips: lägg i en klick smör och en rosmarinkvist strax innan du ska ta ut glasformen/grillpannan och låt allt gå klart i ugnen.
Fläskstek - fiol (1 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	
Fläskstek - karré (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	🌀	70 - 80**	
Fläskstek med svål/ knaperstekt svål (1,5 kg)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	180 / 200	🌀	60 - 70***	
Fläsklägg	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	150 / 200	🌀	40 - 45***	Snitta svålen i rutor, så att den blir fräsigt.
Kassler (1 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180 / 160	✱	50 - 60**	
Nätkad stek	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	65 - 70***	
	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	230 / 180	🌀	75 - 80***	
Kalv						
Kalvstek (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180	✱	50 - 60*	
Kalvlägg	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	150 / 180	🌀	50 - 60***	
Kalv, bakdel	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	160 - 170	✱	20	
Fylld kalvbringa	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	120 - 130	✱	120	
Vilt						
Vildsvinsstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	170	✱	60 - 90*	Recepttips: marinera över natten med olja, vitlök, senap och fransk örterkrydda.
Rådjursstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	170 - 180	✱	60 - 80	
Rådjursadel	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	165 - 175	✱	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaninstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180	✱	15 - 25*	Recepttips: marinera med vitlök, rosmarin, olivolja och bra balsamvinäger.

* 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	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Lammbog – rosa	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180 - 190	✚	100*	Recepttips: marinera över natten med olivolja, vitlök, rosmarin och citronskivor.
– genomstekt	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180 - 190	✚	120*	
Lammlägg	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180 - 200	✚	35 - 45	
Annorlunda						
köttbullar (å 80 g)	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	✚	30 - 35	Ju plattare köttbullarna är, desto snabbare går de att tillaga. Passar bra för stora mängder.
Köttbullar, stekta (å 80 g)	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	✚	20	Vackert brynta och saftiga köttbullar: stek först på i stekpanna och kör sedan in i ugnen.
Köttbullar (å 25 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✚	25 - 30	Recepttips: jättebra förberedelse för t.ex. frikadeller i tomatsås, köttbullar, tyska "Königsberger Klopse".
Köttbullar, stekta (å 25 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✚	15	Recepttips: sätt köttbullar av lamm- eller kaninfärs på spett och servera med myntayoghurt eller fikonsenap.
Köttfärslimpa, färsk (700 g)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	160	✚	60	Använd stektermometer (köttemperatur 67°C).
Baconskivor (stekfläsk), tunt	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	180	✚	8 - 10	Ta ut och lägg på hushållspapper.
Baconskivor (stekfläsk), tjockt	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	190	✚	8 - 12	
Köttfärsfyllda papri- kor	Gratäng- form/stek- gryta	2 (3)	175	✚	55 - 60	Recepttips: fyll med köttfärs och tillaga i tomatsås.
* Bryn först på runtom 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, så får du bättre kontroll. Sätt den inte i mitten (tomrum), utan mellan buk och lår. Flera anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. Stektermometer.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten, steksky eller apelsinjuice i slutet av stektiden
- På anka eller gås, picka huden under vingarna så att fettets 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.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Anka, hel (1,5 - 2 kg)	Grillgaller + Grillpanna/ stekgryta	2 (3)	160 / 180	---	75*	Recepttips: fyll med apelsiner, äpplen eller torkad frukt.
Ankbröst	Stekgryta/ gratängform	2 (3)	160	✚	25 - 35	Snitta skinnet i rutor
Gås, hel (5 kg)	Grillgaller + Grillpanna/ stekgryta	2 (3)	160 / 190	✚	110 - 130*	Recepttips: fyll med äpplen, lök och mejram och bind upp.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkon, hel	Grillgaller + Grillpanna/ stekgryta	2 (3)	160 / 190	✚	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kyckling, hel (1 kg) (enligt EN 60350-1)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	190	✚	70 - 80	Förvärm.
		2 (3)	190	🔥	70 - 80	
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	220	🔥	30**	Recepttips: asiatisk marinad med sojasås, honung, chili, vitlök, ingefära, spiskummin, limecest, koriander.
		3 (4)	220	🔥	30**	
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	220	🔥	30**	Lägg skinnsidan upp när du vänt, så blir den knaprig. Marinera med olja, rosmarin, citronskivor och vitlök.
		3 (4)	220	🔥	30**	
Kycklingbröst	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	200	✚	20 - 25	Recepttips: gnid in med tandooripasta före tillagning.
		2 (3)	200	✚ ^e	50	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Kycklingnuggets, djupfrysta	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✚	15**	
Vaktelbröst	Bakplåt	3 (4)	220	🔥	10 - 12	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200	🔥	20 - 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 kötsaften och håller ugnen ren. Håller 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
Sidfläsk, skivat	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	~~~~~ ☼	18 - 20*	
Grillspett	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	190	~~~~~ ☼	16*	
Bratwurst	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	270	~~~~~	10*	
Merguez	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	250	~~~~~ ☼	12*	
Revbensspjäll, förkokta	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200 - 220	~~~~~	24*	
		3 (4)	200 - 220	~~~~~ ☼	24*	
Revbensspjäll, råa	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	220	~~~~~	40*	Recepttips: lägg in i olja, senap, balsamvinäger, honung, vitlök, Worcestersås, tomatpuré och Tabasco.
		3 (4)	220	~~~~~ ☼	30*	
Kycklingsaté	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10 - 14*	Servera med jordnötssås.
Halloumiost (grillost)	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	250	~~~~~ ☼	5 - 8	Halloumi är en mjuk hårdost som ingår i det turkiska och grekiska köket. Den är suverän att grilla.
Rostat bröd	Grillgaller	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet.
Hawaiitoast	Plåt + bakplåtspapper	3 (4)	190	~~~~~ ☼	8 - 10**	
Croque Monsieur	Plåt + bakplåtspapper	3 (4)	190	~~~~~ ☼	8 - 11**	
Krutonger	Bakplåt	2 (3)	180	☼	15*	Recepttips: blanda färskt, vitt bröd med olivolja, vitlök och rosmarin. Ta inte för mycket olja och häll över strax innan du ska äta, annars suger krutongerna upp för mycket. Rör om flera gånger.
Grädda maräng	Springform	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Lämna inte enheten, risk att du bränner marängen.
Baconlindade, torkade plommon	Plåt + bakplåtspapper	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Dadlar och torkade aprikoser går också bra.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

** Gratinerar tills du får den färg du vill ha.

Bakverk

- Vi rekommenderar mörka metallformar eftersom de absorberar värmen bättre. Ställ formen mitt på grillgallret.
- Smöra plåten om du bakar småkakor utan bakplåtspapper.
- Småkakor som t.ex. petit-chouxer, småkakor eller smördegskakor går att grädda på 2 falsar, 1+3 resp. 2+4.
- Gräddar du på flera falsar, så är det normalt att plåtar du sätter in tillsammans inte nödvändigtvis blir färdiga samtidigt. Låt de nedre plåtarna gå klart lite längre eller sätt in dem tidigare i enheten nästa gång.
- Låt bakverken svalna på galler innan du skär upp.
- Bakverket är för hårt gräddat undertill: sätt in en fals högre, välj lägre temperatur.
Bakverket är för hårt gräddat ovanpå: sätt in en fals lägre, välj lägre temperatur och grädda längre.
- Är kakan för torr, höj temperaturen lite. Är kakan degig, sänk temperaturen lite.
Du får inte kortare baktid med högre temperatur, det är bättre att välja en lägre temperatur.
- Kakan faller ihop: använd mindre vätska eller sänk temperaturen 10°C. Öppna inte ugnsluckan för tidigt.
- Kakan reser sig bara i mitten: smöra kanten på formen.
- Lossnar inte kakorna från plåten, sätt in plåten ett slag i varm ugn och lossa kakorna när de är varma.
- Lossar inte kakan när du stjälp upp formen, lossa kanten på kakan med kniv. Stjälp upp kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen ordentligt nästa gång.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på förgräddade frysvaror.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kakor						
Cheesecake	Springform	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	Låg cheesecake med hälften kesella-massa.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	
Sockerkaka	Springform	2 (3)	160 - 170	☛	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkakor	Formbröds-form	2 (3)	160 - 170	☛	60 - 65	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Gugelhupf, Napfkuchen (ty. formkakor)	Sockerkaks-form	1 (2)	165	☛	30	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter.
		1 (2)	170	☛ ^e	55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Småkakor	Bakplåt	2 (3)	165 - 170	☛	40 - 45	Smöra plåten lite.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Rulltårta	Bakplåt + Bakplåtspapper	2 (3)	190	☛	6	Stjälp upp på sockerstrött bakplåtspapper och rulla samman.
Biskvibotten	Springform	2 (3)	165 - 175	☛	30 - 35	Lägg bakplåtspapper i springformen.
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	2 (3)	165	☛	30 - 35	Recepttips: lägg på plommon, fikon eller lök och bacon.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Fruktkaka på mördeg	Tarte-form	2 (3)	165	☛	40 - 50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	☛	45 - 55	

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.

(se kap. Grundinställningar: Grundinställningar > Uppvärmningstid/-signal > Uppvärmning med signal)

Maträtt	Tillbehör	Fäls	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Tarte	Tarte-form	2 (3)	190	✱	30 - 40	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✱	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	För ljusa tarte-formar.
Smördegsstrudel	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	✱	20 - 25	Recepttips: fyll med pudding och körs- bär eller äpplen.
Apple pie (enligt EN 60350-1)	Springform Ø 20 cm	2 (3)	160**	✱	85 - 105	Förvärm
	Springform Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Förvärm
Moskakbotten (enligt EN 60350-1)	Springform Ø 26 cm	2 (3)	160**	✱	22 - 30	Förvärm
	Springform Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Förvärm
Småkakor						
Petit-chouxer, eclair- bakelser	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	180	✱	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, choklad- mousse, frukt- eller mockagrädde.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✱	35	
Småkakor Spritskakor	Bakplåt	2 (3)	160 - 170	✱	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✱	15 - 20	
Smördegskakor, fyllda	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	✱	15	Recepttips: fyll med skinka och ost eller äpplen och russin.
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	✱	15	Recepttips: med sesam-, vallmofrön, glasyr.
Smördegssänger	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	✱	15	Recepttips: med ost, skinka, nötter.
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✱	15 - 20	Recepttips: med pudding, småfrukt.
Rån	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	140	✱	8 - 10	Forma innan de svalnar, t.ex. strutar eller dessertrullar.
Grissini	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	160	✱	30	Strö på havssalt, rosmarin, curry, sesam- frön eller kummin.
Cookies (à 20 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	175	✱	12 - 14	Med choklad, russin, nötter eller citron.
Brownies	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	120	✱	60	Skär i fyrkanter när de är klara. Konsis- tensen är lite rinnig inuti tack vare den låga temperaturen.
		2 (3)	180	✱ ^e	40 - 45	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.

(se kap. Grundinställningar: Grundinställningar > Uppvärmningstid/-signal > Uppvärmning med signal)

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Muffins	Muffinsplåt/ pappers- formar	2 (3)	160	✱	25 - 30	Med choklad, nötter eller russin.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Small cakes	Glasform	2 (3)	150**	✱ ^e	25 - 40	Förvärm
(enligt EN 60350-1)	Bakplåt	3 (4)	150**	✱ ^e	25 - 40	Förvärm
	Glasform	1 (2)				Använd 2 falsar
	Glasform	3 (4)	160**	---	20 - 30	Förvärm
Spritskakor	Bakplåt	2 (3)	140**	✱	30 - 40	Förvärm
(enligt EN 60350-1)	Bakplåt	3 (4)	140**	✱	30 - 45	Förvärm
	Glasform	1 (2)				Använd 2 falsar
	Bakplåt	2 (3)	160**	---	15 - 33	Förvärm
Bröd, småfranska						
Blandbröd	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200 / 170*	✱	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Surdegsbröd	Bakplåt	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Oliv-tomatbröd	Bakplåt	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Formbröd	Formbröds- form	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✱	12 - 14	
Focaccia	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✱	15 - 20	Baktiden beror på hur stor och tjock focacian är.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Focaccia	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	210	---	15 - 20	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Vitlöks-/örtbaguette	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	---	8 - 10	
Smördegsstrudel	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✱	20 - 25	Recepttips: fyll med getost och fetaost.
Vetelängd	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	165	✱	20	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2 (3)	170	✱ ^e	30 - 35	
Småfranska, förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✱	8 - 10	
Småfranska, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	180	✱	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.

(se kap. *Grundinställningar*: Grundinställningar > Uppvärmningstid/-signal > Uppvärmning med signal)

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Småfranska, färska (å 50 g)	Bakplåt + Bakplåts-papper	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Pretzels, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts-papper	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissanter, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts-papper	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna.
(se kap. *Grundinställningar*: Grundinställningar > Uppvärmningstid/-signal > Uppvärmning med signal)

Jäsning

- Ställ degbunken på grillgallret. Välj ugnsfunktionen Jäsning.
- Stora degar som t.ex. bröd, ställ in på 38 - 40 °C. Degen jäser jämnt från mitten ut mot kanten.
- Smådegas som t.ex. kanelnäckor eller frallor, ställ in på 40 - 45 °C.
- Angivna jästider är bara riktvärden. Låt degen jäsa tills den nått dubbel storlek.
- Jäser inte degen så har du haft i för lite jäst eller knådat för dåligt.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Degsättning	Bunke	2 (3)	38		25 - 45	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg, ångnudlar

Desserter

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Äppelsmulpaj	Gratängform	2 (3)	200	✿	35 - 40	Äppelsmulpaj smakar även gott med bär eller plommon.
		2 (3)	200	---	25 - 30	För mjuka äppelsorter.
		2 (3)	200	---	25 - 30	För fasta äppelsorter.
Stekt äpple	Gratängform	2 (3)	190 - 200	✿	20 - 30	Rekommendation: använd matäpplen, t.ex. Boskop. De passar för kokning och bakning. Sommarvarianter: fyll med ricotta, citron, honung, kardemumma, vanilj och pinjenötter.
Kompott	Glasform/ grillpanna	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	t.ex. aprikoser eller olika bär
		2 (3)	200	---	30 - 40	Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, färsk vanilj eller kanel.
Clafoutis	Gratängform	2 (3)	190	✿	30 - 35	Fransk efterrätt: klassisk med körsbär, smakar även gott med plommon eller bär.
		2 (3)	200	✿°	55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Söt pudding	Gratängform	2 (3)	160 - 180	✚	30 - 40	t.ex. mannagryn, kesella eller risgrönsgröt
Brödpudding, körsbärsbrödpudding	Gratängform	2 (3)	150	✚	50 - 55	t.ex. med körsbär eller aprikoser
Topfenpalat-schinken (öst. pannkaks-dessert)	Gratängform	2 (3)	180 - 190	✚	8 - 10	Österrikisk specialitet: kvarg- och russinfyllda pannkakor gräddade i grädde.
Maräng	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	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, vikt och form: platta till eller dela upp när du fryser in. Det ger snabbare upptining.
- Sätt in gallret med det djupfrysta på fals 2, fals 3 vid 5 falsar. Sätt glasformen/grillpannan under för att samla upp vätskan från upptiningen.
- 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 styckfrost som t.ex. bär och köttbitar. Fisk behöver inte tina helt, det räcker att ytan mjuknar så att den går att krydda.

- Ugnen är inte avsedd för upptining av hela kycklingar och köttdeklar eftersom det tar för lång tid. Det går avsevärt snabbare att tina sådana livsmedel i ångkokare eller ångugn.

⚠ Hälsorisk!

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

Sätt glasformen/grillpannan under maten i enheten. Häll bort den vätska som samlas från tinande kött och fågel. Diska sedan ur diskhon och skölj ordentligt med vatten. Diska glasformen/grillpannan i varmt vatten med diskmedel eller maskindiska den.

Kör ugnen 15 minuter med varmluft på 180°C efter att du tinat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Bär och frukt (500 g)	Glasform/grillpanna	2 (3)	50 - 55	* ⦿	25 - 30	
Grönsaker (500 g)	Glasform/grillpanna	2 (3)	50 - 55	* ⦿	30 - 50	Upptiningstiden varierar beroende på portionsstorleken. Styckfrysta grönsaker som t.ex. ärtor och bönor tinar snabbare än spenatblock och blomkålsbuketter.
Kycklinglår (å 200 g)	Grillgaller	2 (3)	50 - 55	* ⦿	45 - 50*	
Fiskfilé (å 150 g)	Grillgaller	2 (3)	45 - 50	* ⦿	45 - 50*	
Räkor	Grillgaller	2 (3)	45 - 50	* ⦿	20 - 25	

* Lägga till utjämningsstid: slå av enheten när upptiningstiden går ut och låt maten vila ytterligare 10 - 15 min. i stängd ugn så att även det inamätet 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. ¼ 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	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt	Grillgaller	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	i förslutna konserverburkar
Grönsaker	Grillgaller	1 (2)	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	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficera	Grillgaller	2 (3)	100	✿	20 - 25	Konserverburkar, nappflaskor

Torkning

- Torkning är en konserveringsmetod där tillförd torr värme drar ur upp till 50% av vätskan i livsmedlet. Smaken blir samtidigt intensivare.
- Ju tjockare livsmedlet är, desto längre tar det att torka. Skiva livsmedlet, så får du snabbast och energieffektivast torkning.
- Lägg det preparerade livsmedlet på bakplåtspapper på galler eller plåt. Vänd livsmedlet då och då under torkningen.
- Torktiden beror på livsmedlets tjocklek och naturliga fukthalt, dvs. det tar längre tid att torka tomater än svamp.
- Vill du torka på 2 falsar samtidigt, använd fals 1 och 3 (resp. 2 och 4).

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i timmar	Anmärkningar
Skivad svamp	grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	50 - 60	✿	3 - 4	
Äppelringar	grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	50 - 70	✿	5 - 8	
Tomatklyftor	grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	60 - 70	✿	7 - 8	Kärna ur tomaterna, annars blir torktiden längre.
Örter	grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	50 - 60	✿	1½ - 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	Fäls	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Småfranska, färska (å 50 g)	Baksten	1	250 / 200*		15 - 20	
Focaccia	Baksten	1	210		15	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.
Focaccia	Baksten	1	210		15	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Mörkt bröd	Baksten	1	175		45	
Surdegsbröd	Baksten	1	250 / 200*		50 - 60	
Oliv-tomatbröd	Baksten	1	175		45	
Pizza, färsk	Baksten	1	275		5 - 8	Gräddningstiden beror på degens typ och tjocklek samt fyllningen.
Pizza, djupfryst	Baksten	1	230		8 - 10	Gräddningstiden varierar beroende på degtjockleken. Följ tillverkarens anvisningar.
Flammkuchen (lök- och fläskpaj), färsk	Baksten	1	300		3 - 4	Recepttips: klassisk eller med färsk getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och fläskpaj), djupfryst	Baksten	1	250		4 - 5	
* Fövärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till lägre temperatur när du satt in det du ska tillaga.						

Stekgryta

- Kräver stekgryta och värmarelement som extratillbehör.
- Det är smidigt att tillaga stora köttbitar och stora mängder i stekgrytan.
- Du kan förbereda maten i god tid och varmhålla den i ugnen. Du hinner röja undan i köket, hällen blir inte smutsig och det blir mindre os eftersom maten går klart i ugn.
- Släppa lätt-beläggningen gör att du kan steka fettsnålt.
Tips! Lägg inte fett i stekgrytan, olja in köttet i stället. Det ger direkt värmeöverföring.
- Stekskyn bränner lätt fast, se till så att det finns tillräckligt med sky. Tillagningstid på ca 30 minuter kräver ca 1/2 l tillsatt vätska.
- Bräserar du i sås, håll den tunn och håll på sky.
- Följ även anvisningarna i stekgrytans bruksanvisning.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kycklingbröst	Stekgryta	1	200	☐	Bryn på + 15 - 20	Värm upp stekgrytan ordentligt på stekläge innan du bryner på. Sätt sedan i stektermometern.
Nötgulasch	Stekgryta	1	220 / 130 - 140*	☐	Bryn på + 60 - 120	Bryn lök och kött, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, tillaga 60 - 120 minuter beroende på köttslag
Osso buco	Stekgryta	1	220 / 140*	☐	Bryn på + 60 - 90	Bryn på kött och grönsaker, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, fortsätt tillagningen 60 - 90 minuter med lock Vänd köttskivorna 1 ggn.
Tafelspitz	Stekgryta	1	220 / 130*	☐	Bryn på + 210 - 240	Rosta lökhalvorna, tillsätt grönsakerna ett slag och fyll sedan på vätska. Koka upp lagen, krydda och lägg i Tafelspitzen. Vätskan ska täcka köttet helt. Lägg på locket och fortsätt tillagningen på 130°C.
Hjortragu	Stekgryta	1	220 / 130 - 140*	☐	Bryn på + 60 - 100	Bryn på kött och övriga ingredienser, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, tillaga 60 - 100 minuter beroende på köttslag och storleken på bitarna.
Rullader	Stekgryta	1	220 / 120*	☐	Bryn på + 60 - 90	Bryn på rulladerna portionsvis, använd stekläget.
Tortilla	Stekgryta	1	175	☐	Bryn på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsätt tillagningen tills tortillan stelnar.
Bondomelett	Stekgryta	1	175	☐	Bryn på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsätt tillagningen tills bondomeletten stelnar.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Stekgryta	1	200	☐	30	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Chili con carne	Stekgryta	1	220 / 130*	☐	Bryn på + 60 - 90	
* Bryn på köttet på hög värme, fortsätt tillagning med sänkt temperatur.						

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

GAGGENAU



9001281813 sv (980101)