

BO 470/471

BO 480/481

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 |
| Automatisk lucköppning | 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 | 12 |
| Ställa klockan | 12 |
| Ställa in datumvisning | 12 |
| Ställa in datum | 12 |
| Ställa in temperaturformat | 12 |
| Första driftsättningen klar | 12 |
| Värma upp ugnen | 13 |
| Rengöra tillbehör | 13 |
| Starta enheten | 13 |
| Standby | 13 |
| Slå på enheten | 13 |
| Användning av apparaten | 14 |
| Ugnens insida | 14 |
| Skjuta in tillbehör | 14 |
| Påslagning | 14 |
| Snabbuppvärmning | 14 |
| Säkerhetsavstängning | 14 |
| Timerfunktioner | 15 |
| Öppna timermenyn | 15 |
| Timer | 15 |
| Stoppur | 15 |
| Tillagningstid | 16 |
| Avstängningstid | 17 |
| Långtids-timer | 17 |
| Ställa in långtidstimern | 17 |
| Individuella recept | 18 |
| Skapa recept | 18 |
| Programmera recept | 18 |
| Namnge | 19 |
| Starta recept | 19 |
| Ändra recept | 19 |
| Radera recept | 19 |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Stektermometer | 20 |
| Sticka stektermometern i matvaran | 20 |
| Ställa in kärntemperatur | 21 |
| Riktvärden för kötttemperatur | 21 |
| Roterande grillspett | 22 |
| Förberedelser | 22 |
| Koppla in grillspettet. | 23 |
| Stänga av grillspettet | 23 |
| Bryningsläge | 23 |
| Barnsäkring | 24 |
| Aktivera barnsäkringen | 24 |
| Slå av barnsäkringen | 24 |
| Grundinställningar | 25 |
| Rengöring och skötsel | 27 |
| Rengöringsmedel | 27 |
| Ta ut ugnsstegarna | 28 |
| Pyrolys (självrengöring) | 28 |
| Förbereda pyrolysen | 28 |
| Starta pyrolys | 29 |
| Rengöra tillbehör med pyrolys | 29 |
| Felsökning | 30 |
| Strömavbrott | 30 |
| Demo-läge | 30 |
| Byta ugnslampa | 31 |
| Service | 31 |
| E- och FD-nummer | 31 |
| Tabeller och tips | 32 |
| Grönsaker | 32 |
| Tillbehör och maträtter | 33 |
| Fisk | 35 |
| Kött | 36 |
| Fågel | 39 |
| Grilla och rosta | 40 |
| Bakverk | 41 |
| Jäsning | 44 |
| Desserter | 44 |
| Upptining | 45 |
| Konservering | 46 |
| Desinficera | 46 |
| Torkning | 46 |
| Baksten | 47 |
| Stekgryta | 47 |
| Akrylamid i livsmedel | 49 |

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

⚠ 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 upppackning. 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. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg 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 grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före pyrolysurengöring.
- Enheten blir mycket varm på utsidan vid pyrolysurengöring. Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget. Håll framsidan på enheten fri. Håll barnen borta.

Risk för brännskador!

- Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid pyrolysurengöring. Öppna aldrig luckan och pilla 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 ugnsbotten: ställ inga tillbehör på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ inte formar på ugnsbotten 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 ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. 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.

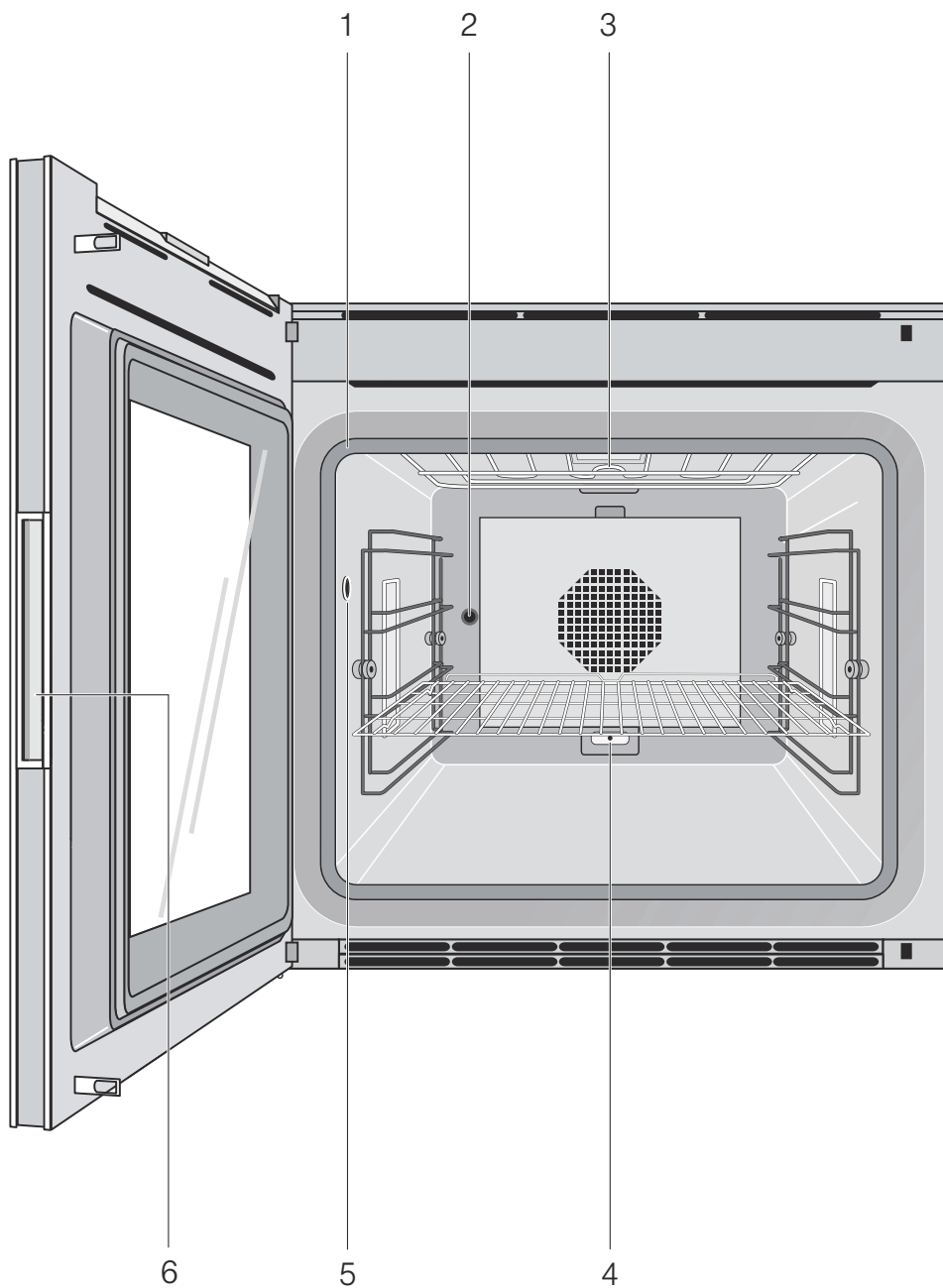
Energispartips

- 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

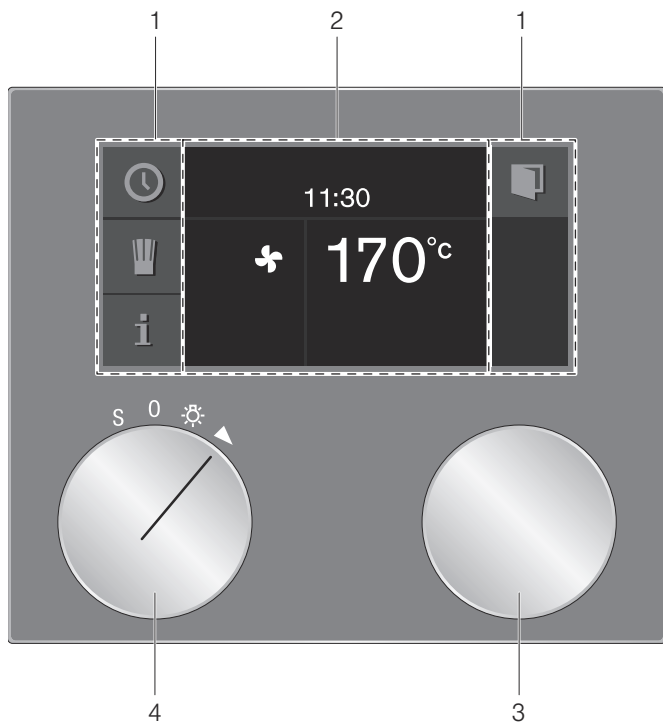


| | |
|---|---|
| 1 | Lucktätning |
| 2 | Drivning för roterande grillspett |
| 3 | Grillvärmeelement |
| 4 | Eluttag för extra värmeelement (specialtillbehör för baksten och stekgryta) |
| 5 | Eluttag för stektermometer |
| 6 | Greppfördjupning |

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 |
| ☐ | Öppna luckan |
| i | Öppna Ytterligare information |
| » | Snabbuppvärmning med statusvisning |
| 🍷 | Hämta individuella recept |
| rec | Skapa meny |
| ↘ | Ändra inställningar |
| >A | Namnge |
| ☒ | Radera bokstäver |
| 🔒 | Barnsäkring |
| 🕒 | Öppna timermenyn |
| 🕒 | Öppna långtidstimern |
| 🔪 | Demo-läge |
| 🍷 | Stektermometer |
| 🍷 | Starta roterande grillspett |
| 🍷 | Stanna det roterande grillspettet |
| » | Starta bryningsläge |
| » | Avsluta bryningsläge |

Färger och visning

Färger

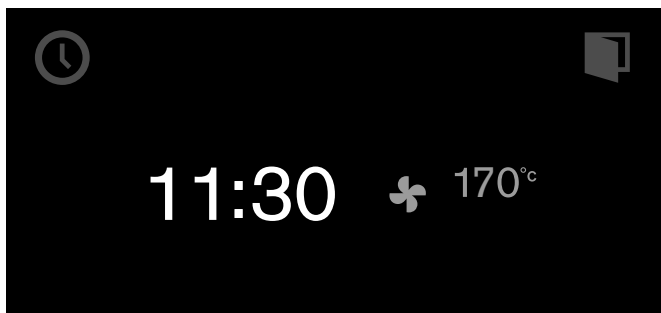
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

| | |
|--------|--|
| orange | De första inställningarna Huvudfunktioner |
| blått | Grundinställningar Rengöring |
| Vitt | inställbara värden |


Visning

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

| | |
|--------------------------|--|
| Zoom | Inställningen du ändrar blir förstörd. Tid som precis ska gå ut blir förstörd 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. |



Automatisk lucköppning


Tryck på  så åker luckan på enheten upp så att du kan öppna den helt med sidohandtaget.

Den automatiska lucköppningen fungerar inte om barnsäkringen är aktiverad eller vid strömavbrott. Du kan öppna luckan manuellt med sidohandtaget.

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

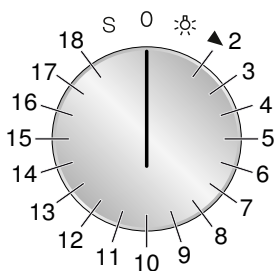
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.

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 ångugnens ventilationsöppningar. Annars kan enheten bli överhettad.

Funktionsväljarens lägen



| Läge | Funktion/ugnsfunktion | Temperatur | Användning |
|------|-----------------------------------|---|---|
| 0 | Nollläge | | |
| ☀ | 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 | ☼ ^e 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 + 1/3 undervärme | 50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C | För kakor på plåt, småkakor, maräng, avbakning och gratinering av gratänger. Passar mycket bra om maten behöver riktad värme ovanifrån mot slutet av tillagningen. |
| 6 | --- Övervärme | 50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C | Riktad värme ovanifrån, t.ex. avbakning av fruktkaka med maräng. |
| 7 | --- 1/3 Övervärme + undervärme | 50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C | För cheesecake, formbröd, tillagning i vattenbad (t.ex. äggstanning, crème brûlée). För ugnsbräsering utan lock och påvärmning av mat (maten torkar ur mindre). Passar mycket bra om maten behöver riktad värme underifrån mot slutet av tillagningen. |
| 8 | --- Undervärme | 50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C | För att t.ex. baka av mjuk fruktkaka, konservering, tillagning i vattenbad. |
| 9 | ☼ Varmluft + undervärme | 50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C | Extravärme underifrån för mjuka kakor, t.ex. fruktkakor. |
| 10 | ☼ Varmluft + 1/3 undervärme | 50 - 300 °C Temperaturförslag 170 °C | För höga gratänger, lasagne, lökpaj, ägggrätter (t.ex. tortilla, bondomelett). |
| 11 | ☼ Plan grill + varmluft | 50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C | Jämn uppvärmning runtom för kött, fågel och hel fisk. |
| 12 | ☼ Plan grill | 50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C | Grillar platta köttstycken, korv och fiskfilé. Baka av och gratinera. |
| 13 | ☼ Kompaktgrill | 50 - 300 °C Temperaturförslag 220 °C | Det är bara mitten av grillelementet som blir varmt. Effektsnål grillning av små mängder. |
| 14 | ☼ Bakstensfunktion | 50 - 300 °C Temperaturförslag 250 °C | Kräver baksten som extratillbehör Bakstensens undervärme gör pizza, bröd och frallor knapriga som i stenugn. |

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

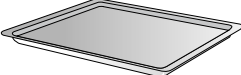


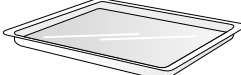
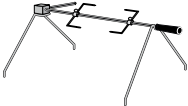

| Läge | Funktion/ugnsfunktion | Temperatur | Användning |
|------|---|---------------------------------------|--|
| 15 |  Stekgrytfunktion | 50 - 220°C Temperaturförslag 180°C | Kräver stekgryta som extratillbehör Uppvärmningsbar gjutjärns-gryta för stora mängder kött, gratäng eller helgstekar. |
| 16 |  Jäsning | 30 - 50°C Temperaturförslag 38°C | Jäsning: för jäst- och surdeg. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38°C. |
| 17 |  Upptining | 40 - 60°C Temperaturförslag 45°C | Jämn och skonsam upptining. För grönsaker, kött, fisk och frukt. |
| 18 |  Varmhållning | 30 - 120°C Temperaturförslag 70°C | Varmhållning av mat, förvärmning av porslin. |
| S |  Grundinställningar | | Du kan anpassa din enhet individuellt i grundinställningarna. |
| |  Pyrolys | 485°C | Självrengöring |

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

Tillbehör

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

Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:

| | |
|---|--------------------------------|
|  | Bakplåt, emaljerad |
|  | Grillgaller |
|  | Grillpanna med galler |
|  | Glaspanna (bara hos 60 cm ugn) |
|  | Roterande grillspett |
|  | Anslutningsbar stektermometer |

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

BO 470/471

| | |
|------------|---|
| BA 476 110 | Handtag, ädelstål |
| BA 016 105 | Utdragssystem Teleskopskenor och pyrolystål-gjutram |
| BA 026 105 | Grillpanna, emaljerad, 30 mm djup |
| BA 026 115 | Bakplåt, emaljerad, 15 mm djup |
| BA 036 105 | Galler, kromat, utan öppning, med fötter |
| 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 |

BO 480/481

| | |
|------------|--|
| BA 478 110 | Handtag, ädelstål |
| BA 018 105 | Utdragssystem Fullt utdragbart teleskoputdrag och pyrolystålign gjuten ram |
| BA 028 115 | Bakplåt, emaljerad, 30 mm djup |
| BA 038 105 | Grillgaller, förkromat, utan öppning, med fötter |
| BA 058 115 | Värmeelement för baksten och stekgryta |
| BA 058 133 | Baksten inkl. bakstenshållare och pizzaspade (värmeelement ska beställas separat). |
| 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

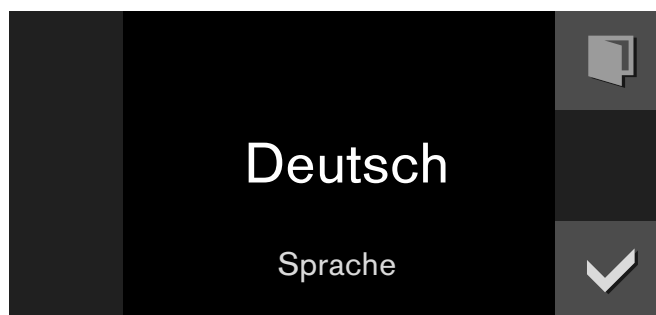
Anvisning

- 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 ✓.

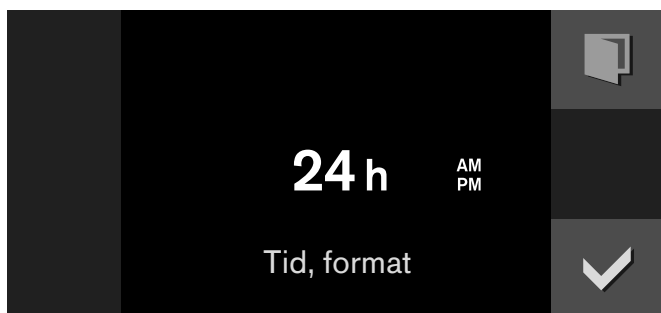


Anvisning: Byter du språk, så startar systemet om. Det
tar några sekunder.

Ställa in tidvisningen

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

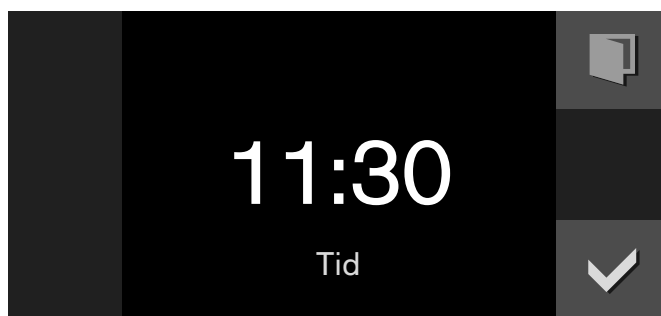
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

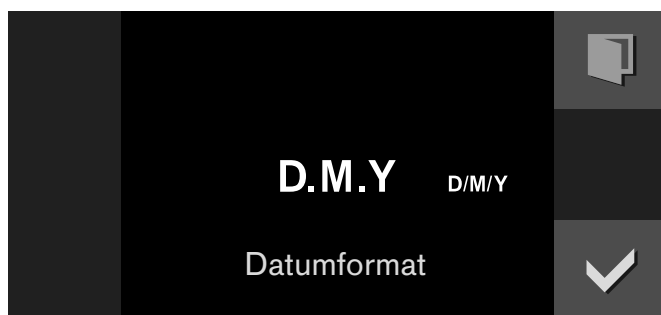
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



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.

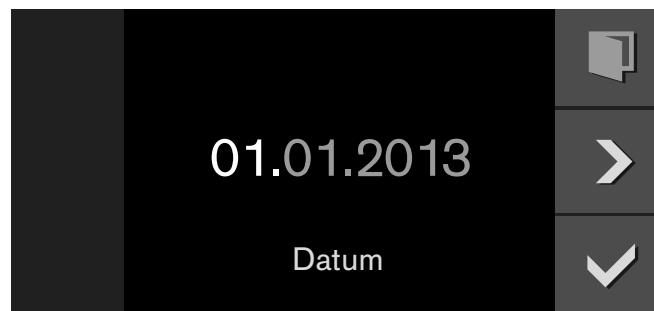
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



Ställa in datum

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

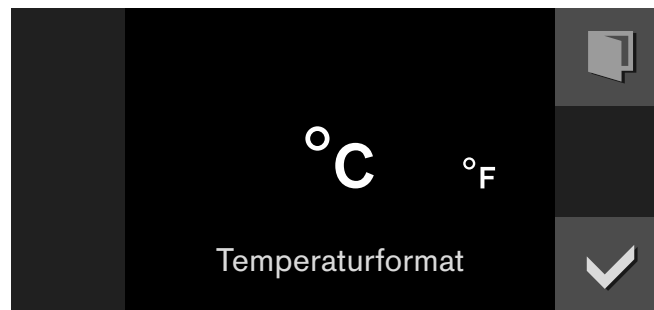
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med >.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med >.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



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 användningen 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

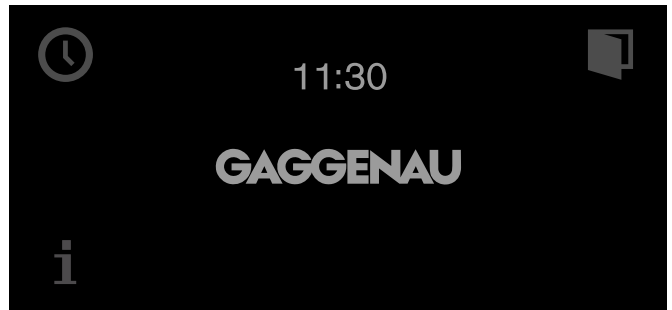
Innan du använder tillbehöret för första gången, rengör det ordentligt med varmvatten, diskmedel och mjuk trasa.

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 reducerad.



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.

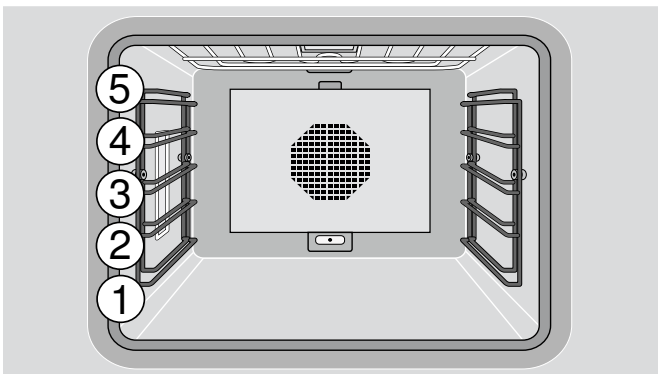
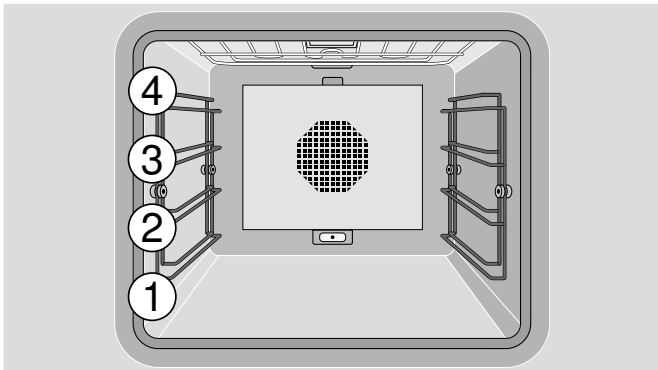
Anvisning

- 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 4 eller 5 falsar beroende på version. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.



Obs!

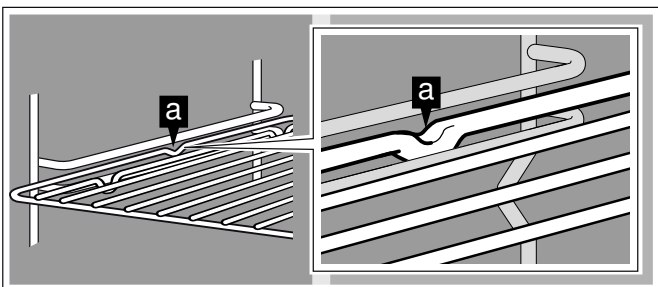
- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta.

Skjuta in tillbehör

Tillbehöret är utrustat med en snäppfunktion. Snäppfunktionen förhindrar att tillbehöret tippar 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 "snäppnåsan" (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 \gg . Förloppsindikatorn visar hela tiden uppvärmningens status. När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal, uppvärmningssymbolen \gg slocknar.

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

Avstängning:

Vrid funktionsväljaren 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 \gg slocknat, så får du ett jämnare slutresultat.

Anvisning: Snabbuppvärmningen är förinställd på fabrik. Du kan välja snabbuppvärmning \gg eller uppvärmning \wedge 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

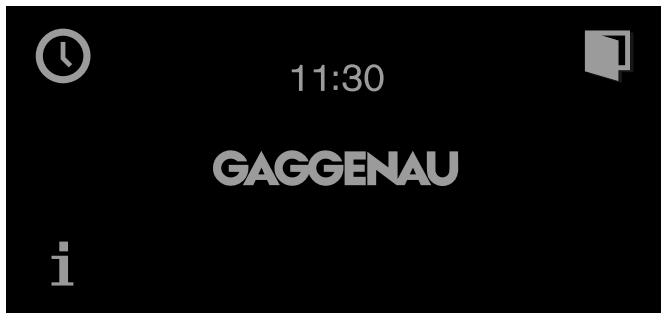
🕒 Tillagningstid (inte i viloläget)

🕒 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 🕒.



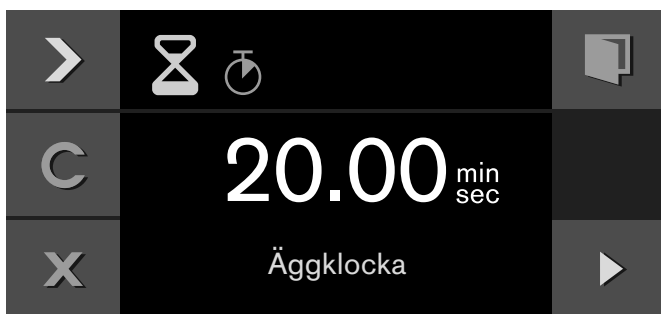
Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

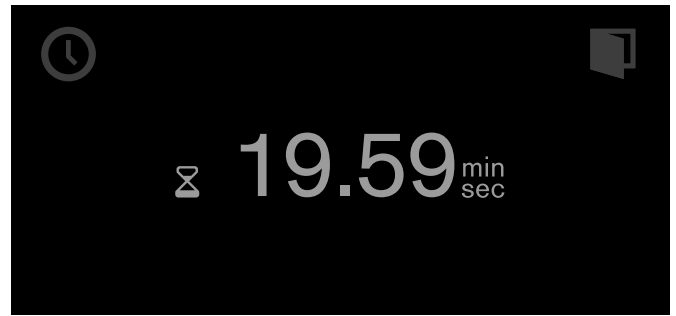
Ställa äggklockan

- 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 ✕. Inställningarna försvinner.

Stoppa äggklockan:

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

Avbryta äggklockan:

Öppna timermenyn. Använd ▶, välj funktionen "äggklocka" ⌘ och tryck på C.

Stoppur

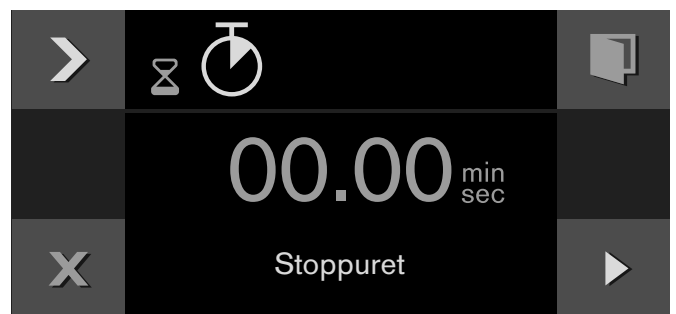
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.


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

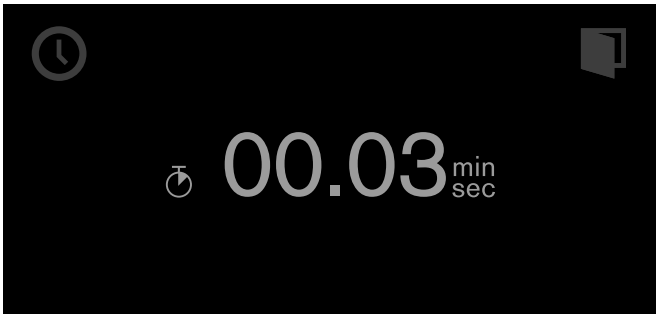
Starta stoppuret

- 1 Öppna timermenyn.
- 2 Använd ▶ för att välja funktionen "Stoppur" ⏸.






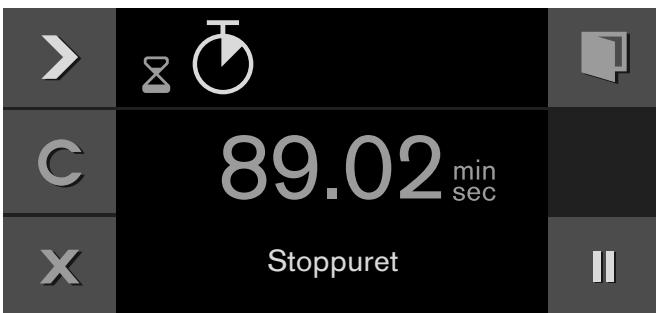
- 3 Starta med ▶.


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 stängs av.

Slå av stoppuret:

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




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.

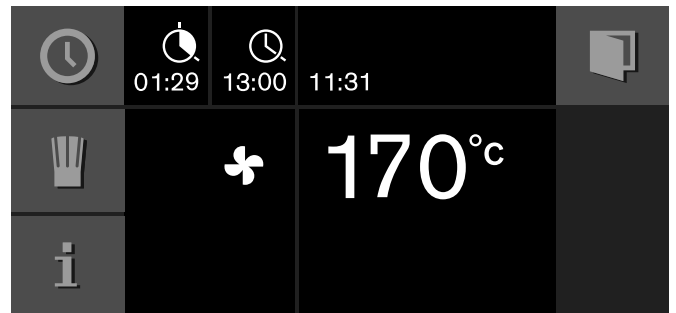
- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj funktionen "Tillagningstid"  med .

- 3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

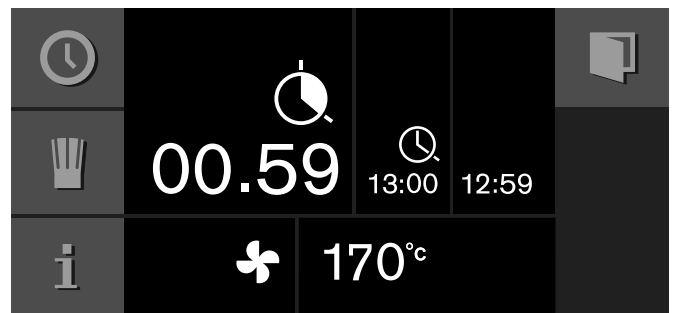




- 4 Starta med .

Apparaten 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 apparaten 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 funktionen "Tillagningstid"  med . Ändra tillagningstiden med vredet. Starta med .

Radera tillagningstid:

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

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 .






Enheten ställer sig i vänteläge. I displayen visas funktion, temperatur, tillagningstid och tillagningstidens slut. Enheten 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 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 tillagningstidens slut:

Öppna timermenyn. 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 .

Apparaten 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.

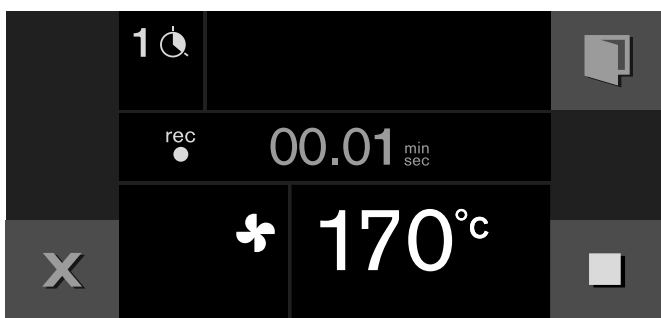
Individuella recept


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 önskad temperatur 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.

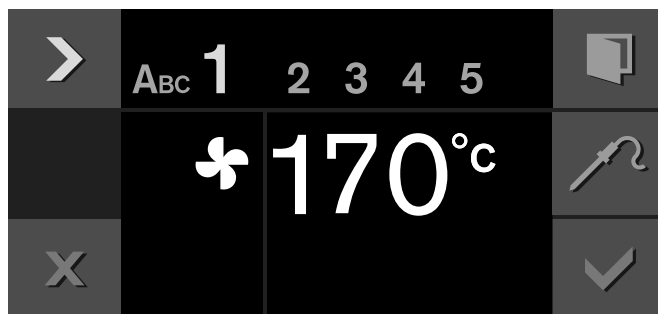
Mata in kärntemperatur för ett avsnitt:





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.

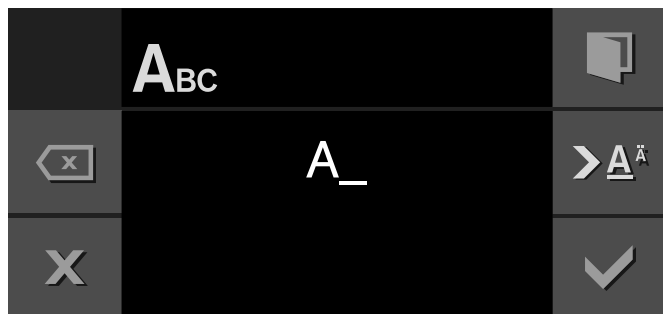
Ange köttemperatur för ett moment:

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

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

Namnge

- 1 Mata in receptets namn under "ABC"



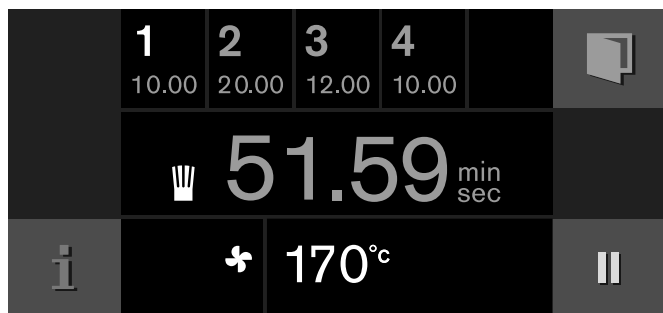
| | |
|-----------------|--|
| Vred | Välj ut bokstäver Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav. |
| >A [~] | kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken två gånger tryckning: infoga radbrytning: |
| >Ä | kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken två gånger tryckning: infoga radbrytning: |
| <x | Radera bokstäver |

- 2 Lagra med ✓.
- eller -
Avbryt med X och lämna 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 X 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 C.
- 5 Bekräfta med ✓.

Stektermometer

Stektermometern ger dig möjlighet att laga maten planenligt och exakt. Den kontrollerar matvarans innetemperatur. 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

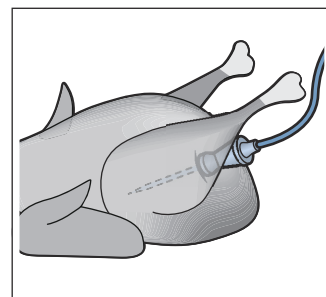
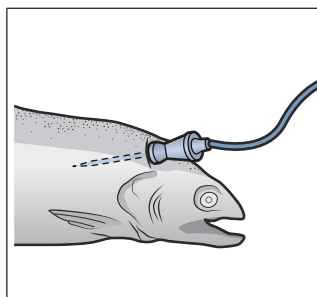
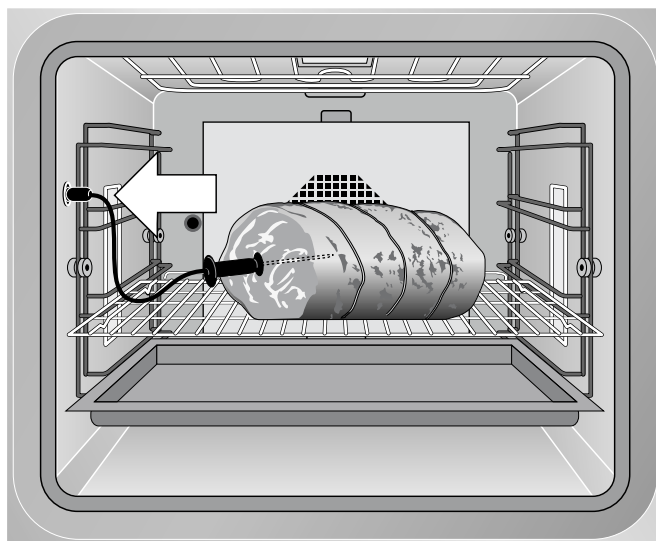
Stick stektermometern i matvaran innan du sätter in matvaran i ugnen.

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.

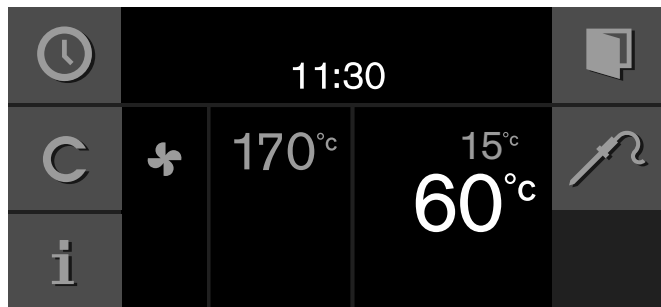
Se till att du inte sticker in stektermometerens spets mitt i hålrummet, dvs. buken på fågel, utan i köttet mellan buken och låret.




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 innetemperatur du vill ha.

Ställa in kärntemperatur

- 1 Skjut in maträtten i ugnen med stektermometern instucken. 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 tillagningstemperatur 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 Apparaten 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 programmerade kärntemperaturen hörs en ljudsignal. Tillagningen avslutas automatiskt. Bekräfta med  och vrid funktionsväljaren till 0.


Anvisning

- Mätintervallet är 15-99°C. Enheten visar "--°C" om köttemperaturer 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 köttemperatur:

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

Radera inställd köttemperatur:

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

Riktvärden för köttemperatur

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 köttemperatur |
|-----------------------------|------------------------------|
| 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 |
| Kotletterad | |
| 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 | |
| Rådjursadel | 60 - 70°C |
| Rådjurstek | 70 - 75°C |
| Hjortryggbiff | 65 - 70°C |
| Har-, kaninstek | 65 - 70°C |

| Livsmedel | Riktvärden för kötttemperatur |
|-------------------|-------------------------------|
| 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 |

Roterande grillspett

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

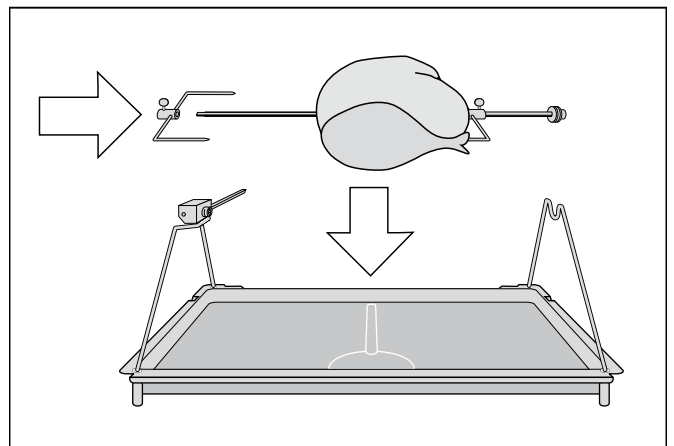
Du kan använda det roterande spettet vid alla funktioner. Bästa resultat får du med funktionerna "hel grill" eller "övervärme".

Obs!

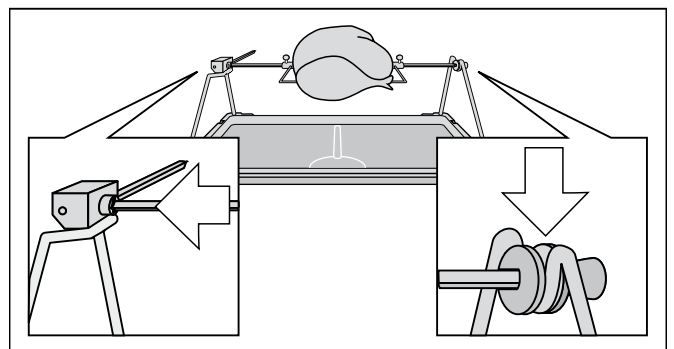
Använd inte stektermometern i kombination med det roterande spettet.

Förberedelser

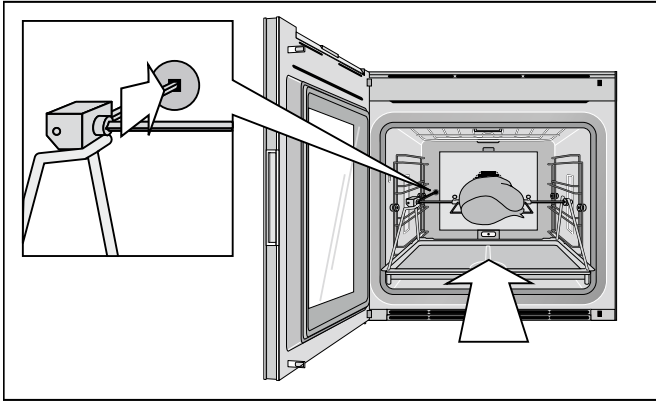
- 1 Stick de båda stöbyglarna i bussningarna på grillpannan. Drivningen är på vänster sida.
- 2 Sätt på den högra fästklämman på grillspettet och skruva fast den.
- 3 Skjut på grillköttet till mitten av spettet. Fixera utstående delar (t. ex. vingar), så att de inte berör grillelementet.




- 4 Sätt på den vänstra fästklämman på grillspettet och skruva fast den.
- 5 Lägg grillspettet på stöbyglarna. Snäpp i fyrkanten i drivningsdelen.



- 6 Skjut in grillpannan med grillspettet på ugnens nedersta nivå. Drivaxeln måste snäppa in i öppningen i ugnens bakvägg.




Koppla in grillspettet.

- 1 Ställ in önskad temperatur och funktion.
- 2 Berör symbolen . Det roterande grillspettet kopplas in.



Stänga av grillspettet

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

Risk för brännskador!

Använd grillvante när du tar ut den grillade rätten.

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


Anvisning

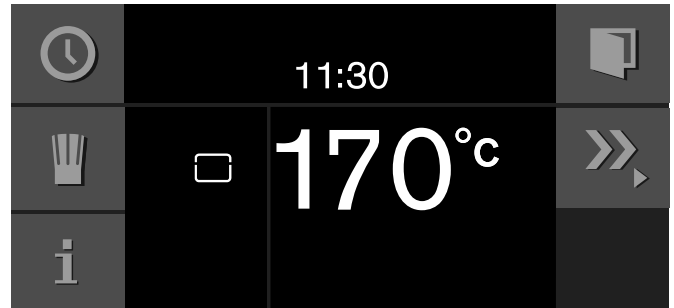
- Använd det roterande grillspettet endast vid ugnstemperaturer upp till max 250°C.
- Rengör inte drivningsdelen till det roterande spettet i diskmaskinen.


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. bifvar.

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

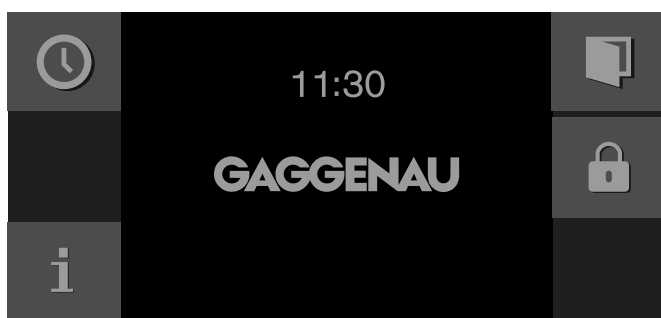
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna (se kap. Grundinställningar).
- Får du strömavbrott när barnspärren är på, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.


Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.




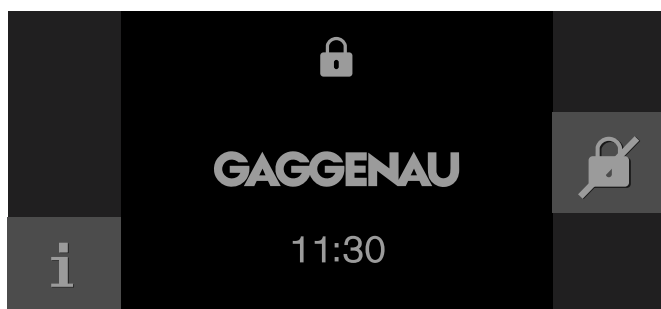
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

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 X . Anvisning: Återställning till fabriksinställningar 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. |
|  | Dörrlås | Från* / Till | Dörrlåset förhindrar att ugnsluckan öppnas av misstag. Vid inställning "Till" måste man beröra symbolen  flera sekunder tills luckan öppnas. |
|  | 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 högtrycksvätt 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 | Ugnrensningsspray (best.nr 00311860 hos service eller i onlineshoppen). Obs! <ul style="list-style-type: none">● 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

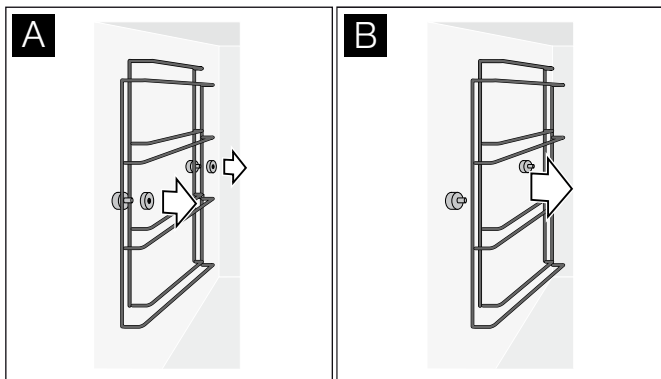
Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (beställningsnummer 00460770, finns att köpa hos service eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Ta ut ugnstegarna

Du kan ta ut ugnstegarna för rengöring.

Ta ut ugnstegarna

- 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 ugnstegarna (bild B).



Ugnstegarna kan diskas i diskmaskin.

Hänga in ugnstegarna

- 1 Sätt in ugnstegarna 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 ugnrensningen. Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före pyrolyrens rengöring.

⚠ Brandrisk!

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

⚠ Risk för allvarliga personskador!

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






Förbereda pyrolysen

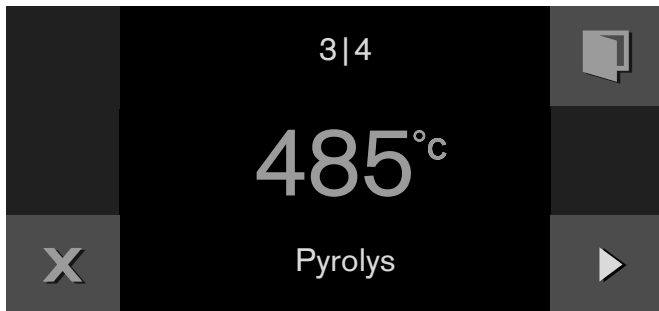
Obs!

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

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

Starta pyrolys

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



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

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

Rengöra tillbehör med pyrolys

Gaggenaus bakplåtar och grillpannor har pyrolystålig emalj. Vi rekommenderar emellertid att du tar ut alla tillbehör ur ugnen före pyrolysen för optimal 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. |
| Enheter fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen | Barnspärren är på | Slå av barnspärren (se kap. Barnspärr). |
| Enheter 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 |
| Enheter värmer inte upp, du får upp  på displayen | Enheter 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

Enheter 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. Enheter värmer inte upp.

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

Byta ugnslampa

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

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

Risk för stötar!

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

Risk för brännskador!!

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

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

Byta takmonterad ugnslampa

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

Byta sidmonterad ugnslampa

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

Byta ut glasskydd

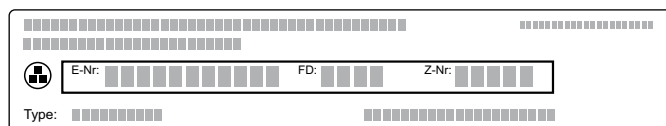
Om lampsyddet i ugnen är skadat måste det bytas ut. Lampsyddet kan köpas hos kundservicen. Ange i så fall din enhets E-nummer och FD-nummer.

Service

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

E- och FD-nummer

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



The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A central box contains three fields: 'E-Nr:' followed by a row of 10 buttons, 'FD:' followed by a row of 4 buttons, and 'Z-Nr:' followed by a row of 4 buttons. Below this box is a 'Type:' label followed by a row of 10 buttons. A small icon of a person is located to the left of the 'E-Nr' field.

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

E-nr

FD-nr

Service 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70
local rate

Lita på tillverkarens kunskaper. 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. Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna formar och liknande. Andra formar kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Du kan använda alla slags elfasta formar. 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 ugnsbotten och sätt grillmaten eller stekgrytan på grillgallret. Lägg inte grillmaten eller ställ inte stekgrytan direkt på den emaljerade botten.
- Öppna bara ugnsluckan till den förvärmade ugnen ett kort tag för att snabbt fylla ugnstrymmet.
- 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 ugnsfunktioner saknas på några ugnsmodeller eller kräver extratillbehör.
- Ugnsfunktion varmluft eco: effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysningen). Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. 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

- Ugnsgroönsaker är ett bra alternativ till stekta grönsaker. Smakämnen blir koncentrerade och grillsmaken ger mycket arom. Dessutom är tillagningssmetoden väldigt fettsnål.
- Putsa grönsakerna och vänd ned med lite olja i en bunke. Lägg i elfast 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 | Ugnsfunktion | 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|---|---------------------------|-------|-----------------|----------------|-----------------------|--|
| Antipasti | Glasform/ grillpanna | 3 (4) | 200 | ☼ | 30* | Recepttips: krydda med balsamvinäger som du ringlar över när grönsakerna fortfarande är varma. |
| | | 3 (4) | 250 | ~~~~ | 15 - 20* | |
| Escalivada (medelhavsinspirerade ugnsgörnsaker) | Gratängform | 4 (5) | 250 | ~~~~ | 15* | Recepttips: aubergine, lök, tomat, paprika, 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 | Gratängform/ stekgryta | 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. |
| Grönsaksburgare, djupfryst | Plåt + bakplåtspapper | 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|---------------------|-----------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------------|--|
| 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 + Bakplåtspapper | 2 (3) | 200 | ☼ | 15* | Recepttips: klyfta potatisen, krydda med olivolja, paprika och salt. |

* Vänd efter halva tillagningstiden.

| Maträtt | Tillbehör | Fals | Temperatur i °C | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|--|--------------------------|-------|-----------------|----------------|-----------------------|--|
| Pommes frites, färsk | Bakplåt + Bakplåtspapper | 3 (4) | 200 | ☛ | 15 - 20* | Recepttips: smörj lite, krydda efter tillagning med salt, paprika- eller currypulver. |
| Pommes frites, djupfrost | Bakplåt + Bakplåtspapper | 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 råakorna, 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 getost | 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 färsk getost eller getcamembert och strö över pinjenötter. |
| | | 3 (4) | 200 | ~~~~ | 8 | |
| Ugnsbakt camembert. panerad, färsk | Plåt + bakplåtspapper | 2 (3) | 180 | ☛ | 15 - 20 | Baka av tills paneringen börjar bukta. |
| Ugnsbakt camembert. panerad, djupfrost | Plåt + bakplåtspapper | 2 (3) | 180 | ☛ | 15 - 20 | Baka av tills paneringen börjar bukta. |
| | | 2 (3) | 200 | --- | 15 | |
| MozzarellaSticks, djupfrost | Plåt + bakplåtspapper | 2 (3) | 180 | ☛ | 10 | |
| Feta | Bakplåt | 2 (3) | 250 | ☛ ^e | 12 | Recepttips: lägg i form med olja, tomat, lök, vitlök och rosmarin och krydda med salt och peppar. |
| Ugnsbakt ost, färsk | 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, Serrano-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 rårakor. |
| 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 ostskorpa. |
| 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|---|---------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------------|---|
| Vårullar, djupfryst | Bakplåt + Bakplåts-papper | 2 (3) | 225 | ✿ | 18 - 20* | |
| Små vårullar, 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, parmaskinka, 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.
- Skinnfiléer: 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. | Anmärkingar |
|---------------------|--------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------------|--|
| 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, havsabborre, 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. | Anmärkingar |
|----------------------------|--------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------------|--|
| Dorada, hel | Grillgaller + grillpanna | 3 (4) | 200 - 220 | ~~~~~ | 20 - 25* | Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinnet 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|----------------------------------|----------------------|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---|
| 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|--|---------------------------------------|-------|-----------------|----------------|-----------------------|--|
| 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 | ☼ ^e | 70 - 80** | |
| Fläskstek med svål/ knaperstekt svål (1,5 kg) | Grillgaller + grillpanna | 2 (3) | 180 / 200 | ☼ ^e | 60 - 70*** | |
| Fläsklägg | Grillgaller + grillpanna | 2 (3) | 150 / 200 | ☼ ^e | 40 - 45*** | Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig. |
| Kassler (1 kg) | Glasform/ grillpanna | 2 (3) | 180 / 160 | ☼ | 50 - 60** | |
| Nätad stek | Glasform/ grillpanna | 2 (3) | 230 / 180 | ☼ | 65 - 70*** | |
| | Grillgaller + grillpanna | 2 (3) | 230 / 180 | ☼ ^e | 75 - 80*** | |
| Kalv | | | | | | |
| Kalvstek (1,5 kg) | Glasform/ grillpanna, stekgryta | 2 (3) | 180 | ☼ | 50 - 60* | |
| Kalvlägg | Glasform/ grillpanna, stekgryta | 2 (3) | 150 / 180 | ☼ ^e | 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 örtekrydda. |
| 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|--|---------------------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------------|--|
| Lambbog – 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 paprikor | 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 fett 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid 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 | + | 50 | |
| 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). Håll ca 1 dl vatten i grillpannan, så samlar du upp kötsaften och håller ugnen ren. Håller du i för mycket vatten, så påverkar du tillagningsresultatet eftersom det blir för mycket vattenånga.
- 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. | Anmärkingar |
|-------------------------------|--------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------------|--|
| 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 håll 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.

** Gratinera 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 smördegsbakor 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 | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkningar |
|---------------------------------------|--------------------------|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---|
| Kakor | | | | | | |
| Cheesecake | Springform | 1 (2) | 160 - 165 | ☛ | 70 - 75 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | --- | 70 - 75 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | ☛ | 85 - 90 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | --- | 80 - 90 | |
| | | 1 (2) | 160 - 165 | ☛ | 40 - 45 | Låg cheesecake med hälften kesellamassa. |
| Sockerkaka | Springform | 2 (3) | 160 - 170 | ☛ | 50 - 60 | |
| | | 2 (3) | 160 - 170 | --- | 50 - 60 | |
| Formkakor | Formbrödsform | 2 (3) | 160 - 170 | ☛ | 60 - 65 | Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning. |
| | | 2 (3) | 160 - 170 | --- | 55 - 60 | |
| Gugelhupf, Napfkuchen (ty. formkakor) | Sockerkaksform | 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 plummon, 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 | Fals | Temperatur i °C | Ugnsfunktion | Tillagningstid i min. | Anmärkingar |
|------------------------------------|--------------------------|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---|
| 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 + bakplåtspapper | 2 (3) | 200 | ☛ | 20 - 25 | Recepttips: fyll med pudding och körsbär 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 |
| Mosskakkbotten (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 + bakplåtspapper | 2 (3) | 180 | ☛ | 35 | Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde. |
| | | 2 (3) | 180 | --- | 40 | |
| | | 2 (3) | 180 | ☛ | 35 | |
| Småkakor Sprintsakor | Bakplåt | 2 (3) | 160 - 170 | ☛ | 15 | |
| | | 2 (3) | 160 - 170 | --- | 18 | |
| Smördegskakor | Bakplåt + Bakplåtspapper | 2 (3) | 200 | ☛ | 15 - 20 | |
| Smördegskakor, fyllda | Bakplåt + Bakplåtspapper | 3 (4) | 200 | ☛ | 15 | Recepttips: fyll med skinka och ost eller äpplen och russin. |
| Smördegskakor | Bakplåt + Bakplåtspapper | 3 (4) | 200 | ☛ | 15 | Recepttips: med sesam-, vallmofrön, glassyr. |
| Smördegstänger | Bakplåt + Bakplåtspapper | 3 (4) | 200 | ☛ | 15 | Recepttips: med ost, skinka, nötter. |
| Smördegskakor | Bakplåt + Bakplåtspapper | 2 (3) | 200 | ☛ | 15 - 20 | Recepttips: med pudding, småfrukt. |
| Rån | Bakplåt + Bakplåtspapper | 2 (3) | 140 | ☛ | 8 - 10 | Forma innan de svalnar, t.ex. strutar eller desertrullar. |
| Grissini | Bakplåt + Bakplåtspapper | 2 (3) | 160 | ☛ | 30 | Strö på havssalt, rosmarin, curry, sesamfrön eller kummin. |
| Cookies (à 20 g) | Bakplåt + Bakplåtspapper | 2 (3) | 175 | ☛ | 12 - 14 | Med choklad, russin, nötter eller citron. |
| Brownies | Bakplåt + Bakplåtspapper | 2 (3) | 120 | ☛ | 60 | Skär i fyrkanter när de är klara. Konsistensen 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 | Ugnsfunktion | 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 (enligt EN 60350-1) | Glasform | 2 (3) | 150** | ✿ ^e | 25 - 40 | Förvärm |
| | Bakplåt | 3 (4) | 150** | ✿ ^e | 25 - 40 | Förvärm |
| | Glasform | 1 (2) | | | | Använd 2 falsar |
| Spritskakor (enligt EN 60350-1) | Glasform | 3 (4) | 160** | --- | 20 - 30 | Förvärm |
| | Bakplåt | 2 (3) | 140** | ✿ | 30 - 40 | Förvärm |
| | 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 focaccian 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. | Anmärkingar |
|-----------------------------|---------------------------|-------|-----------------|--------------|-----------------------|-------------|
| 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.
- Smådegar som t.ex. kanelsnäckor 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. | Anmärkingar |
|-------------|-----------|-------|-----------------|---|-----------------------|---|
| 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. | Anmärkingar |
|--------------|-------------------------|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---|
| 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 matäplen, 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 | ☛ ^e | 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 risgrynsgröt |
| Brödpudding, körsbärsbrödpudding | Gratängform | 2 (3) | 150 | ✚ | 50 - 55 | t.ex. med körsbär eller aprikoser |
| Topfenpalatschinken (öst. pannkaksdessert) | Gratängform | 2 (3) | 180 - 190 | ✚ | 8 - 10 | Österrisk specialitet: kvarg- och russinfyllda pannkakor gräddade i gräde. |
| 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 köttdelar 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 (à 200 g) | Grillgaller | 2 (3) | 50 - 55 | * ◊ | 45 - 50* | |
| Fiskfilé (à 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 tomglaset 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 | Fals | 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 värlök. |
| Flammkuchen (lök- och fläskpaj), djupfryst | Baksten | 1 | 250 | ☰ | 4 - 5 | |

* Förvärm 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. | Anmärkingar |
|-----------------------------|-----------|------|---------------------|--------------------------|------------------------|--|
| Kycklingbröst | Stekgryta | 1 | 200 | <input type="checkbox"/> | Bryn på + 15 - 20 | Värm upp stekgrytan ordentligt på stekläge innan du bryner på. Sätt sedan i stektermometern. |
| Nötgulasch | Stekgryta | 1 | 220 / 130 - 140* | <input type="checkbox"/> | Bryn på + 60 - 120 | Bryn lök och kött, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, tillaga 60 - 120 minuter beroende på köttslag |
| Ossobuco | Stekgryta | 1 | 220 / 140* | <input type="checkbox"/> | Bryn på + 60 - 90 | Bryn på kött och grönsaker, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, fortsatt tillagningen 60 - 90 minuter med lock Vänd köttskivorna 1 ggn. |
| Tafelspitz | Stekgryta | 1 | 220 / 130* | <input type="checkbox"/> | 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 fortsatt tillagningen på 130°C. |
| Hjortragu | Stekgryta | 1 | 220 / 130 - 140* | <input type="checkbox"/> | 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* | <input type="checkbox"/> | Bryn på + 60 - 90 | Bryn på rulladerna portionsvis, använd stekläget. |
| Tortilla | Stekgryta | 1 | 175 | <input type="checkbox"/> | Bryn på + 10 - 15 | Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsatt tillagningen tills tortillan stelnar. |
| Bondomelett | Stekgryta | 1 | 175 | <input type="checkbox"/> | Bryn på + 10 - 15 | Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsatt tillagningen tills bondomeletten stelnar. |
| Fyllda paprikor, vegetarisk | Stekgryta | 1 | 200 | <input type="checkbox"/> | 30 | Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor. |
| Chili con carne | Stekgryta | 1 | 220 / 130* | <input type="checkbox"/> | Bryn på + 60 - 90 | |

* Bryn på köttet på hög värme, fortsatt 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. potatischips, 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



9001281864 sv (980101)