

# **BX 480/481**

Dubbelugn

## Innehållsförteckning

<b>Viktiga säkerhetsanvisningar!</b>	<b>3</b>
Orsaker till skador	5
<b>Återvinning</b>	<b>5</b>
Återvinning	5
Energispartips	5
<b>Lär känna din apparat</b>	<b>6</b>
Ugn	6
Display och kontroller	7
Symboler	7
Färger och visning	8
Ytterligare information <b>i</b> och <b>i</b> <sup>®</sup>	8
Kylfläkt	8
Funktionsväljarens lägen	9
Tillbehör	10
Specialtillbehör	10
<b>Före första användningen</b>	<b>11</b>
Välja språk	11
Ställa in tidvisningen	11
Ställa klockan	11
Ställa in datumvisning	11
Ställa in datum	12
Ställa in temperaturenhet	12
Första driftsättningen klar	12
Värma upp ugnen	12
Rengöra tillbehör	12
<b>Starta enheten</b>	<b>13</b>
Standby	13
Slå på enheten	13
<b>Användning av apparaten</b>	<b>13</b>
Ugnens insida	13
Skjuta in tillbehör	13
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	14
Snabbuppvärmning	14
Säkerhetsavstängning	14
<b>Timerfunktioner</b>	<b>15</b>
Öppna timermenyn	15
Timer	15
Stoppur	15
Tillagningstid	16
Avstängningstid	17
Ställa in tidsfunktioner på båda ugnarna samtidigt	17
<b>Långtids-timer</b>	<b>18</b>
Ställa in långtidstimern	18
<b>Stektermometer</b>	<b>18</b>
Sticka stektermometern i matvaran	19
Ställa in kötttemperaturen	19
Riktvärden för kötttemperatur	20

<b>Roterande grillspett</b>	<b>21</b>
Förberedelser	21
Slå på grillspettet	21
Stänga av grillspettet	21
<b>Bryningsläge</b>	<b>22</b>
<b>Barnspärr</b>	<b>22</b>
Aktivera barnsäkringen	22
Slå av barnsäkringen	22
<b>Grundinställningar</b>	<b>23</b>
<b>Rengöring och skötsel</b>	<b>25</b>
Rengöringsmedel	25
Ta ur ugnstegarna	26
<b>Pyrolys (självrengöring)</b>	<b>26</b>
Förbereda pyrolysen	26
Starta pyrolys	27
Ställ in pyrolys på båda ugnarna	27
Rengöra tillbehör med pyrolys	27
<b>Felsökning</b>	<b>28</b>
Strömavbrott	28
Demo-läge	28
Byta ugnslampa	29
<b>Service</b>	<b>29</b>
E- och FD-nummer	29
<b>Tabeller och tips</b>	<b>30</b>
Grönsaker	30
Tillbehör och maträtter	31
Fisk	33
Kött	34
Fågel	37
Grilla och rosta	38
Bakverk	39
Jäsning	42
Desserter	42
Upptining	43
Konservering	44
Desinficera	44
Torkning	44
Baksten	45
Stekgryta	46
Akrylamid i livsmedel	47

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) och onlineshop: [www.gaggenau.com/zz/store](http://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. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

### **Risk för brännskador!**

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

## Skållningsrisk!

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

## Risk för personskador!

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


## Risk för stötar!

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

## Brandrisk!

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

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

## Risk för allvarliga personskador!

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

## Orsaker till skador

### Obs!

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

---

## 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.

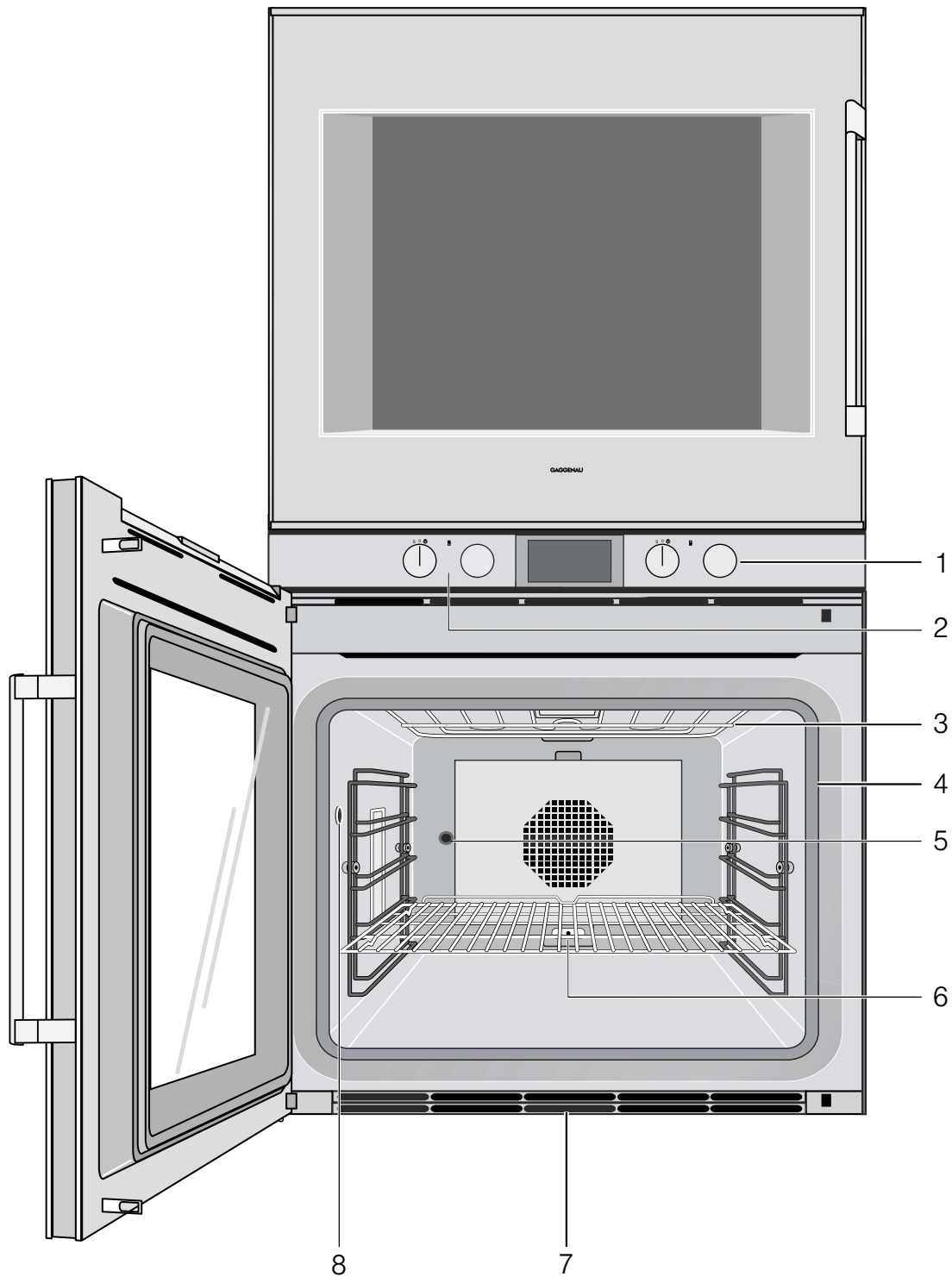
### Energispartips

- Öppna ugsnluckan 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 Kontroller till överugnen

2 Kontroller till underugnen

3 Grillelement

4 Lucktätning




5 Grillspettdrivning

6 Uttag för extra värmeelement  
(för extratillbehör som baksten och stekgryta)

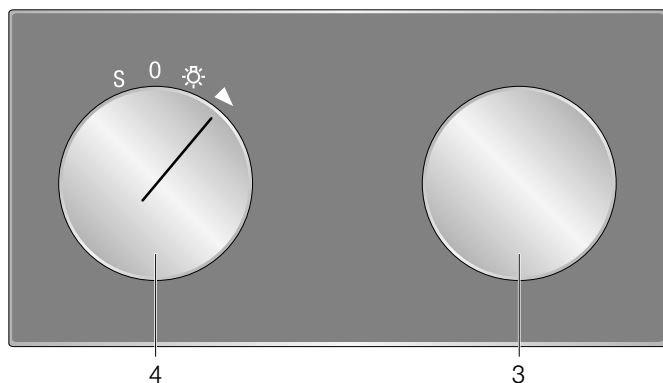
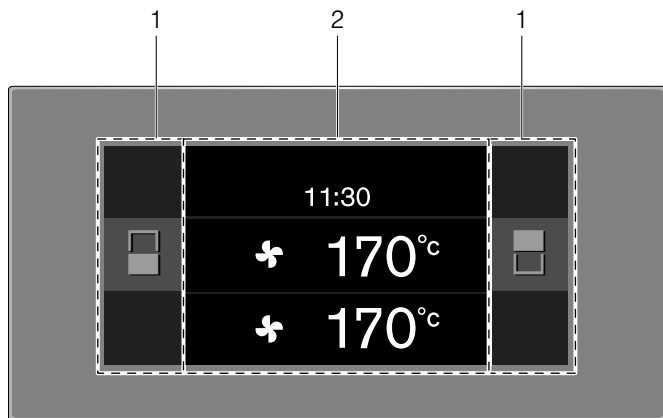
7 Ventilationsöppningar

8 Uttag för stektermometer





## Display och kontroller

Du använder över- och underugnen på samma sätt. Du väljer den display du vill ha med symbolerna för överugnen , underugnen  och båda ugnarna . Om du ändrar en inställning med vredet eller funktionsvredet, så får du automatiskt upp värdet för resp. ugn på displayen.

Grillspettsdrivning, stektermometer och stekläge finns bara i underugnen.



## Symboler

Symbol	Funktion
	överugnen
	underugnen
	Visa båda ugnarnas inställningar
	Start
	Stopp
	Paus/avbryt
	Avbryta
	Radera
	Bekräfta/spara inställningar
	Pekare
	Öppna Ytterligare information
	Snabbuppvärmning med statusvisning
	Ändra inställningar
	Barnsäkring
	Öppna timermenyn
	Öppna långtidstimern
	Demo-läge
	Stektermometer
	Starta roterande grillspett
	Stanna det roterande grillspettet
	Starta bryningsläge
	Avsluta bryningsläge

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.

## Färger och visning

### Färger

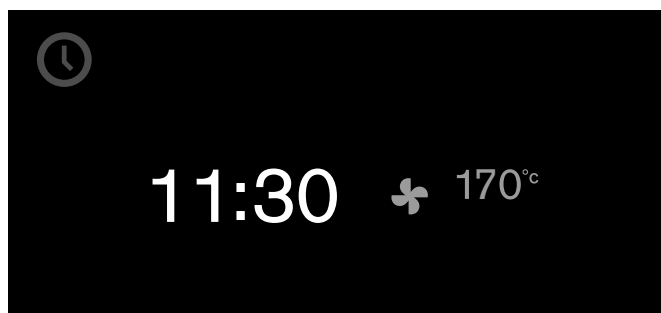
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

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.



## Ytterligare information i och i<sup>Ⓢ</sup>

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<sup>Ⓢ</sup>** 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.

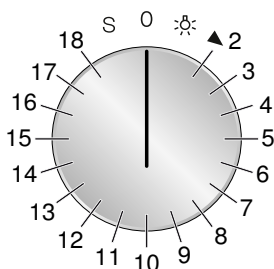
Efter det att du har tagit ut maträtten skall luckan vara stängd tills ugnen har svalnat. Ugnsluckan får inte stå halvöppen, eftersom köksmöblerna i närheten kan skadas. Kylfläkten fortsätter att gå en stund och stängs sedan av automatiskt.

### Obs!

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









## Funktionsväljarens lägen



Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
☀	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	☼ <sup>e</sup> 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 ugnspräring 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.

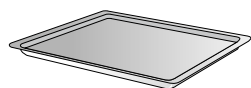
Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
15	 Stekgrytfunktion	50 - 220°C Temperaturförslag 180°C	Kräver stekgryta som extratillbehör Uppvärmningsbar gjutjärns-gryta för stora mängder kött, gratäng eller helgstekar.
16	 Jäsning	30 - 50°C Temperaturförslag 38°C	Jäsning: för jäst- och surdeg. Degen 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:



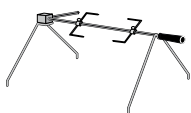
Bakplåt, emaljerad



Grillgaller



Grillpanna med galler



Roterande grillspett



Anslutningsbar stektermometer

## Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

- BA 018 105 Utdragssystem  
Fullt utdragbart teleskoputdrag och pyrolystål-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 värmelement baktill i ugnsutrymmet: uttaget ska ha täcklock vid normal användning utan extra värmeelement.

## Före första användningen

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

Enheten ska vara monterad och ansluten.

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

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

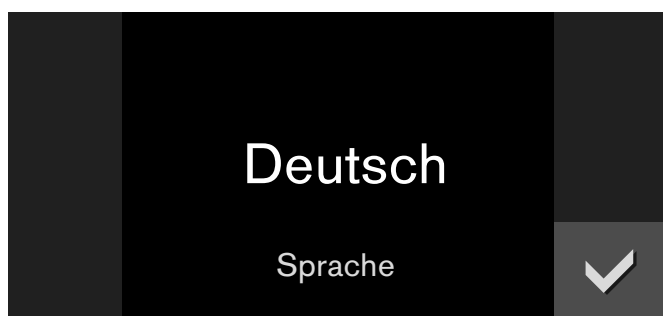
### Anvisning

- Du får bara upp menyn "Första inställningarna" första gången du slår på efter elanslutningen eller efter att enheten varit strömlös flera dagar. Vid elanslutningen kommer GAGGENAU-loggan upp i ca 30 sekunder innan du automatiskt får upp menyn "Första inställningarna".
- Du kan ändra inställningarna närsomhelst i grundinställningarna.

## Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

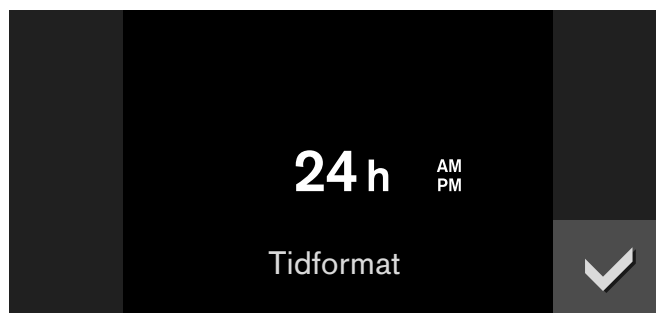


**Anvisning:** Byter du språk, så startar systemet om. Det tar några sekunder.

## Ställa in tidvisningen

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

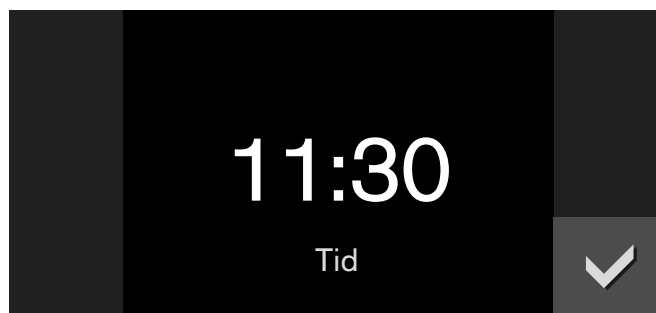
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



## Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

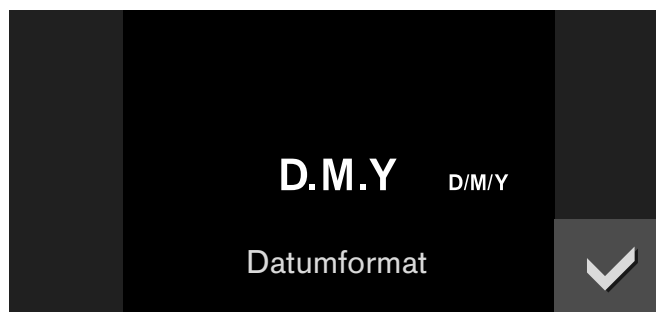
- 1 Ställ klockan med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



## 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.

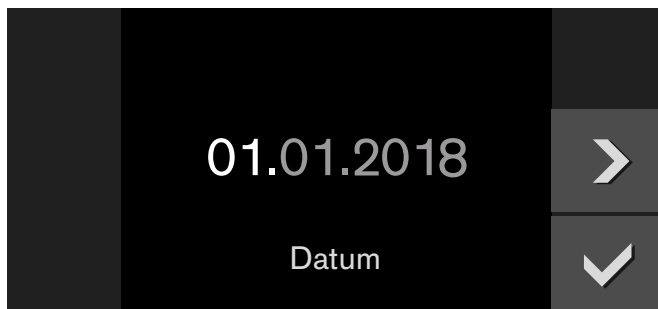
- 1 Välj det format du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



## Ställa in datum

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

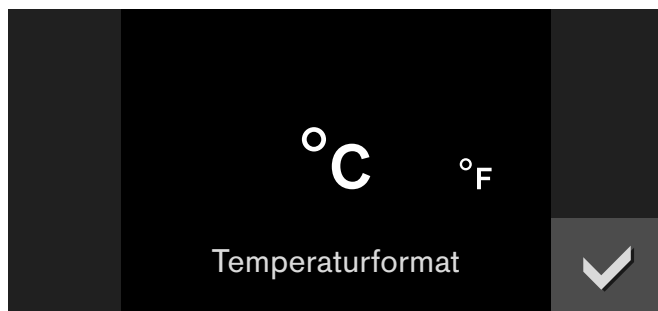
- 1 Välj dag med vredet.
- 2 Byt till månadsinställning med >.
- 3 Välj månad med vredet.
- 4 Byt till årsinställning med >.
- 5 Välj år med vredet.
- 6 Bekräfta med ✓.



## Ställa in temperaturenhet

Du får upp de två möjliga enheterna °C och °F på displayen. Förinställningen är °C.

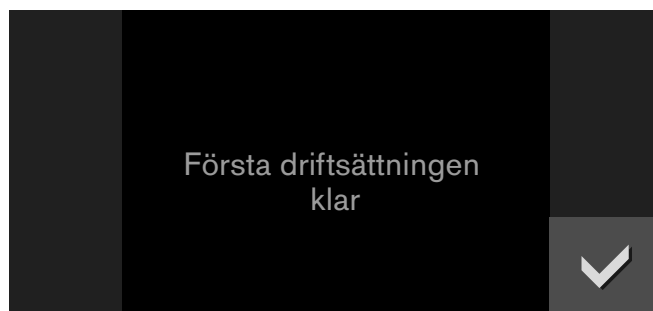
- 1 Välj den enhet du vill ha med vredet.
- 2 Bekräfta med ✓.



## Första driftsättningen klar

Du får upp "första driftsättningen klar" på displayen.

Bekräfta med ✓.



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

## Värma upp ugnen

Se till så att det inte finns några förpackningsrester kvar inuti ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn. Bäst är en timme med varmluft 🌀 på 200°C

## Rengöra tillbehör

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

## Starta enheten

### Standby

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

I stand-by-läget är manöverfältets ljushet nedsatt.



#### Anvisning

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

### Slå på enheten

Vill du gå ur standbyläget, så kan du antingen

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

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

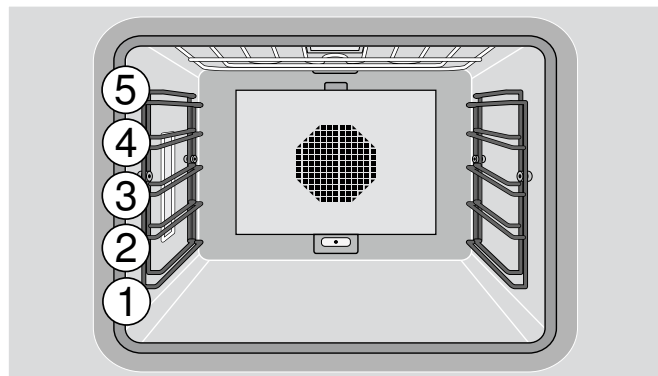
#### Anvisning

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

## Användning av apparaten

### Ugnens insida

Ugnen har 5 falsar. Falsarna är numrerade nedifrån och upp.



#### Obs!

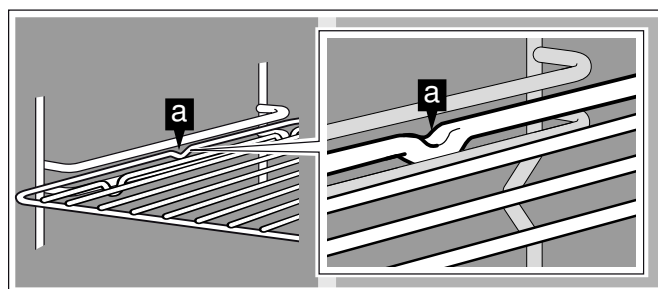
- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta.

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



## Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Du kan ha på båda ugnarna samtidigt med olika inställningar.

Undantag: vid pyrolys (självrengöring) du kan inte använda den andra ugnen.

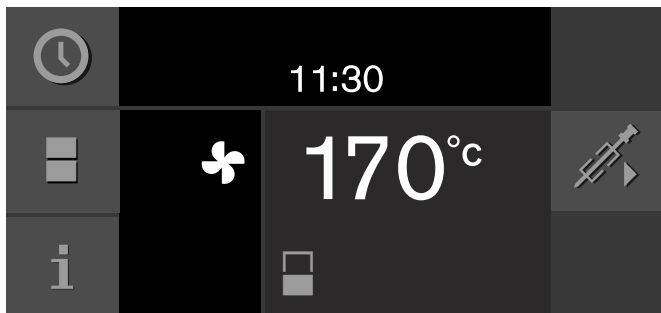
- 1 Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.

vänster funktionsvred: undre ugnen



höger funktionsvred: övre ugnen

Displayen visar vald ugnsfunktion och temperaturförslag.




Exempel: undre ugnen, varmluft, 170°C.

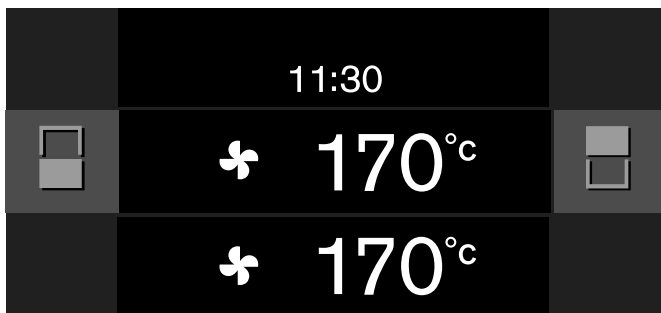


- 2 Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.

Du får upp uppvärmningssymbolen  på displayen. Staplarna visar hela tiden uppvärmningsstatus. Enheten ger signal när inställd temperatur är uppnådd, uppvärmningssymbolen  slocknar.

**Anvisning:** Ugnsbelysningen är av vid temperaturer under 70°C.

När båda ugnarna är på, så får du upp bådas inställningar på displayen. Använd  eller , så får du upp visningen för resp. ugn i några sekunder,  återgår till att visa båda ugnarna.






**Slå av:**

Vrid funktionsvredet till 0.

## Snabbuppvärmning

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

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

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

## Säkerhetsavstängning

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

Undantag:  
inprogrammerad långtidstimer.

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

## Timerfunktioner

I timer-menyn ställer du in:

⌚ Äggklocka

⏸ Stoppur

🕒 Tillagningstid (inte i viloläget)

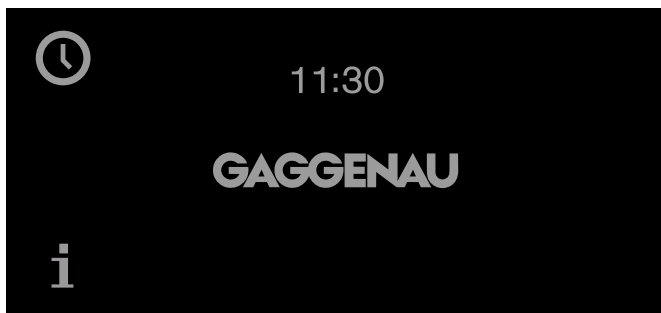
🕒 Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Följande kapitel ger dig information om hur du ställer in tidsfunktionerna på varje ugn. Vill du ställa in tidsfunktioner på 2 ugnar samtidigt, följ även anvisningarna i kapitlet "Ställa in tidsfunktioner på båda ugnarna samtidigt".

### Öppna timermenyn

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

Berör symbolen ⌚.



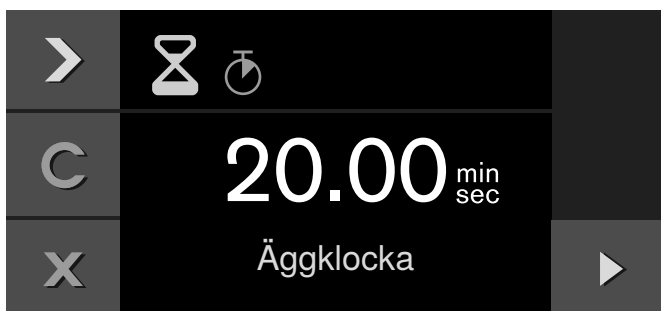
Timermenyn visas i displayen.

### Timer

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

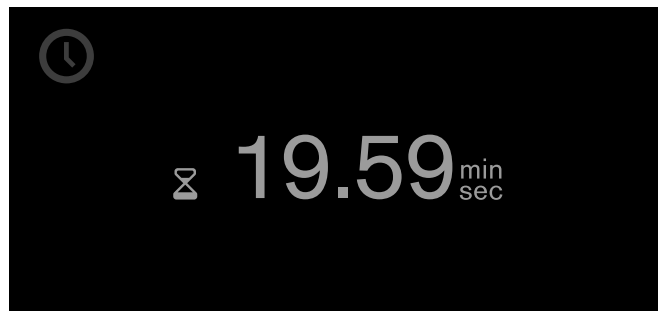
#### Ställa äggklockan

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



- 3 Slå på med ▶.

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



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

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

#### Stoppa äggklockan:

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

#### Avbryta äggklockan:

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

### Stoppur

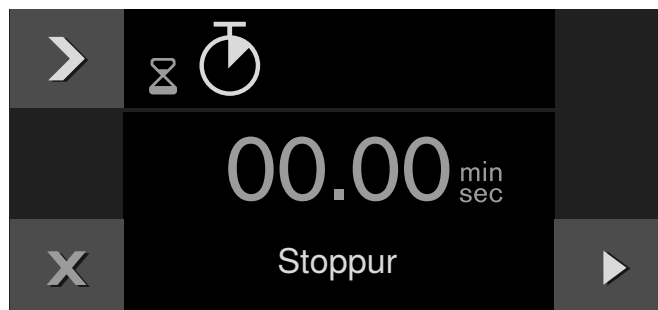
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

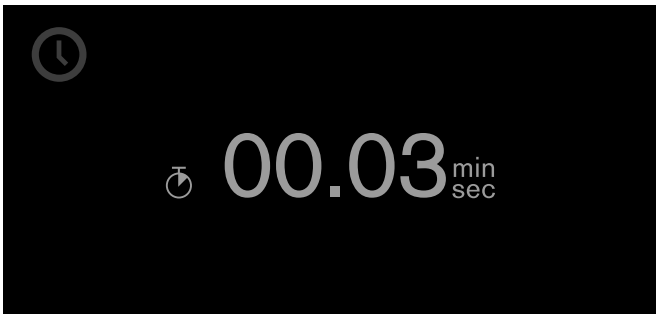
#### Starta stoppuret

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



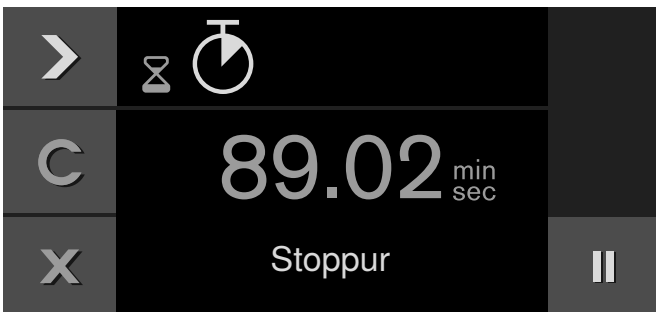
### 3 Starta med ▶.

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



### Stoppa och starta stoppuret

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



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion ▶.

### 4 Starta med ▶.

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

### Slå av stoppuret:

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

## Tillagningstid

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

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

### Ställa in tillagningstid

Du har ställt in ugnsfunktion och temperatur och satt in maten i ugnen.

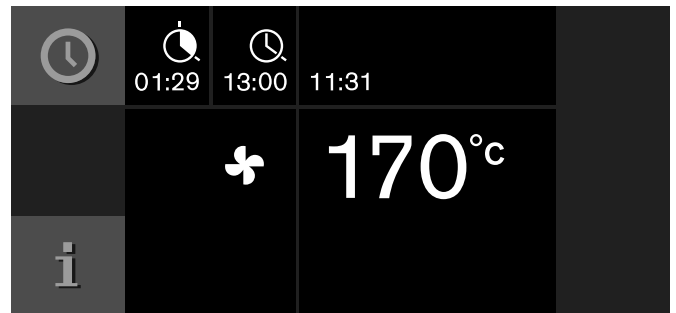
- 1 Tryck på ⌚-symbolen.
- 2 Använd ▶ och välj funktionen "Tillagningstid" ⌚.

### 3 Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.

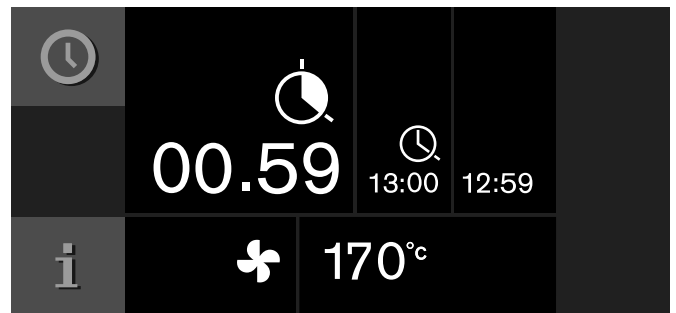


### 4 Starta med ▶.

Enheten går igång. Timermenyn stängs. Du får upp temperatur, ugnsfunktion, återstående tillagningstid och färdigtid på displayen.



En minut innan tillagningstiden går ut, så blir återstående tillagningstid större på displayen.



Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Symbolen ⌚ blinkar och enheten ger signal. Du kan slå av signalen genom att trycka på ✓, öppna luckan eller vrida funktionsvredet till 0.

### Ändra tillagningstid:

Öppna timermenyn. Använd ▶ och välj funktionen "Tillagningstid" ⌚. Ändra tillagningstiden med vredet. Starta med ▶.

### Radera tillagningstid:

Öppna timermenyn. Använd ▶ och välj funktionen "Tillagningstid" ⌚. Radera tillagningstiden med C. Återgå till normalfunktion med X.

### Avbryta inställningen:

Vrid funktionsvredet till 0.

**Anvisning:** Du kan fortfarande ändra ugnsfunktion och temperatur när tillagningstiden är igång.



## 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.

### Flytta tillagningstidens slut

Du har ställt in ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.


- 1 Tryck på -symbolen.
- 2 Använd  och välj funktionen "Tillagningstidens slut" .





- 3 Ställ in tillagningstidens slut med vredet.
- 4 Starta med .






Enheten ställer sig i standbyläge. Du får upp ugnsfunktion, temperatur, tillagningstid och färdigtid på displayen. Enheten går igång vid inställd tid och slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.

**Anvisning:** Om symbolen  blinkar: Du har inte ställt in någon tillagningstid. Ställ alltid in tillagningstid först.

Enheten slår av när tillagningstiden går ut. Symbolen  blinkar och enheten ger signal. Signalen slår av när du trycker på , öppnar ugnsluckan eller vrider funktionsvredet till 0.

### Ändra tillagningstid:

Öppna timermenyn. Använd  och välj funktionen "Tillagningstidens slut" . Ställ in tillagningstidens slut med vredet. Starta med .



### Avbryta inställningen:



Vrid funktionsvredet till 0.

## Ställa in tidsfunktioner på båda ugnarna samtidigt

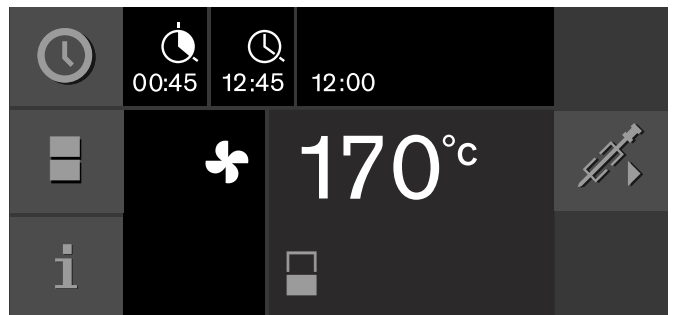
Äggklocka och stoppur fungerar inte när båda ugnarna är igång.


Du kan ställa in tillagningstid och färdigtid på båda ugnarna samtidigt.

Ställ in ugnsfunktion och temperatur på båda ugnarna. Välj den ugn du vill ha och ställ in tillagningstiden med  eller .

Om du bara ställt in tillagningstid för en av ugnarna, så får du upp inställningarna på vänstersidan av displayen. Symbolerna  eller  anger om inställningarna gäller den under- eller överugnen.

Exempel: klockan är 12:00. Underugnen har en tillagningstid om 45 minuter inställd. Tillagningstiden går ut 12:45.



Symbolen  tar dig till översikten. Där kan du välja under- eller överugnen.

Om du ställt in en tillagningstid för båda ugnarna, så får du upp inställningarna för underugnen till vänster i översikten på displayen och inställningarna för överugnen till höger:



## Långtids-timer

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

Du kan varmhålla mat upp till 74 timmar utan att slå på eller av ugnen.

Låt inte känsliga livsmedel stå för länge i ugnen, de kan bli förstörda.

**Anvisning:** Du måste slå på långtidstimeren i Grundinställningarna.

## Ställa in långtidstimeren

- 1 Vrid funktionsvredet till . Vill du ställa in långtidstimeren på båda ugnarna, vrida båda funktionsvreden till .
- 2 Tryck på -symbolen. Du får upp förslaget 24 h och 85 °C på displayen. Slå på med - eller -  
ändra tillagningstid, färdigtid, avständigingsdatum och temperatur.



- 3 Ändra tillagningstiden :  
Tryck på -symbolen. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
- 4 Flytta färdigtiden :  
Tryck på -symbolen. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
- 5 Ändra avständigingsdatum :  
Tryck på -symbolen. Ställ in det avständigingsdatum du vill ha med vredet. Bekräfta med .
- 6 Ändra temperaturen:  
Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
- 7 Starta med .

Enheten går igång. Du får upp och temperaturen på displayen.

Ugns- och displaybelysningen är avstängd. Kontrollerna är spärrade, du får inget knappljud när du trycker.

Enheten stänger av uppvärmningen när tiden går ut. Displayen är tom. Vrid funktionsvredet till 0.

### Slå av:

Vill du slå av funktionen, vrid funktionsvredet till 0.

## Stektermometer

Stektermometern ger dig ett exakt tillagningssätt. Den mäter temperaturen inuti maten. Funktionen slår av automatiskt vid uppnådd kötttemperatur, så maten blir perfekt tillagad.

**Anvisning:** Stektermometern fungerar bara i den undre ugnen.

Använd bara den medföljande stektermometern. Den finns som reservdel hos service och i onlineshoppet.

Stektermometern blir skadad vid temperaturer över 250 °C. Använd den bara i enheten vid inställd maxtemperatur om 230 °C.

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning. Förvara den aldrig inuti ugnen.

Rengör stektermometern med fuktig trasa efter användning. Maskindiska den inte!

### Risk för stötar!

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

### Risk för brännskador!

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

## Sticka stektermometern i matvaran

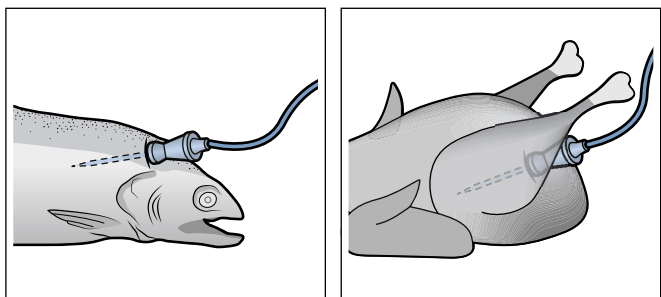
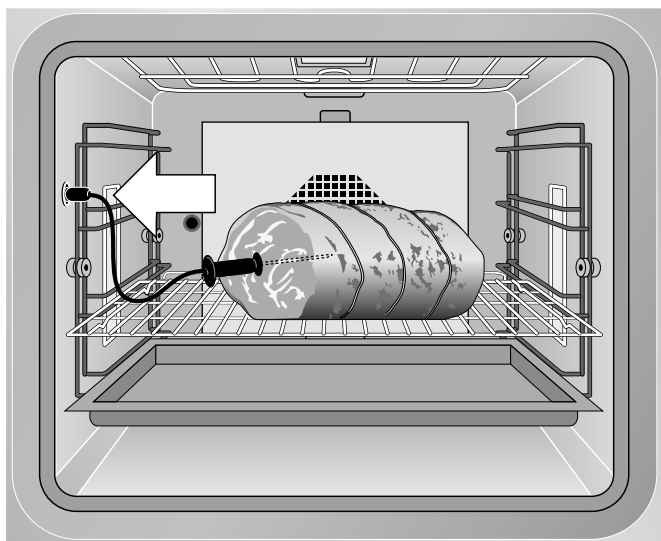
Stick stektermometern i matvaran innan du sätter in matvaran i ugnen.

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

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




Stick in stektermometern så fullständigt som möjligt.

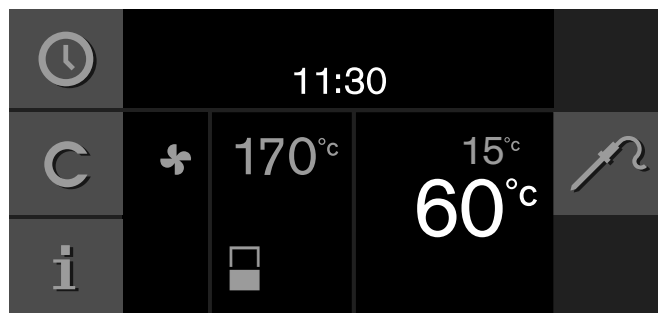
Se till att du inte sticker in stektermometerns spets mitt i hålrummet, dvs. buken på fågel, utan i köttet mellan buken och låret.




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

## Ställa in kötttemperaturen

- 1 Sätt in köttet med isatt stektermometer i ugnen. Anslut stektermometern till ugnsuttaget och stäng luckan. Se till så att du inte klämmer termometersladden! Du får upp  och aktuell kötttemperatur på displayen.
- 2 Vrid funktionsvredet till den ugnsfunktion du vill ha.
- 3 Ställ in temperaturen med termostadvredet.
- 4 Tryck på . Ställ in den kötttemperatur du vill ha och bekräfta med . Kötttemperaturen du ställer in måste vara högre än aktuell kötttemperatur.





- 5 Enheten värmer på med inställd ugnsfunktion. Du får upp inställd kötttemperatur under den aktuella på displayen. Du kan ändra inställd kötttemperatur när som helst.

Enheten ger signal när inställd kötttemperatur är uppnådd. Ugnsfunktionen slår av automatiskt. Bekräfta med  och vrid funktionsvredet till 0.


### Anvisning

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

### Ändra inställd kötttemperatur:

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

### Radera inställd kötttemperatur:

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

## Riktvärden för kötttemperatur

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

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

Livsmedel	Riktvärden för kötttemperatur
<b>Nöt</b>	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte	
mycket blodig	45 - 47°C
blodig	50 - 52°C
rosa	58 - 60°C
genomstekt	70 - 75°C
Nötstek	80 - 85°C
<b>Fläsk</b>	
Fläskstek	72 - 80°C
Kotlettrad	
rosa	65 - 70°C
genomstekt	75°C
Köttfärslimpa	85°C
Fläskfilé	65 - 70°C
<b>Kalv</b>	
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
<b>Vilt</b>	
Rådjursadel	60 - 70°C
Rådjursstek	70 - 75°C
Hjortryggbiff	65 - 70°C
Har-, kaninstek	65 - 70°C

Livsmedel	Riktvärden för kötttemperatur
<b>Fågel</b>	
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
<b>Lamm</b>	
Lammfiol	
rosa	60 - 65°C
genomstekt	70 - 80°C
Lammsadel	
rosa	55 - 60°C
genomstekt	65 - 75°C
<b>Får</b>	
Fårfiol	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80 - 85°C
Fårsadel	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80°C
<b>Fisk</b>	
File	62 - 65°C
Hel fisk	65°C
Terrin	62 - 65°C
<b>Övrigt</b>	
Bröd	96°C
Pastej	72 - 75°C
Terrin	60 - 70°C
Gåslever	45°C

## Roterande grillspett

Grillspettet passar bra för stora stekar och köttstycken som t.ex. nätdad stek och fågel. Köttet får fin stekyta och färg.

Du kan sätta i grillspettet i alla ugnsfunktioner. Bäst resultat får du med ugnsfunktionerna plangrill eller övervärme.

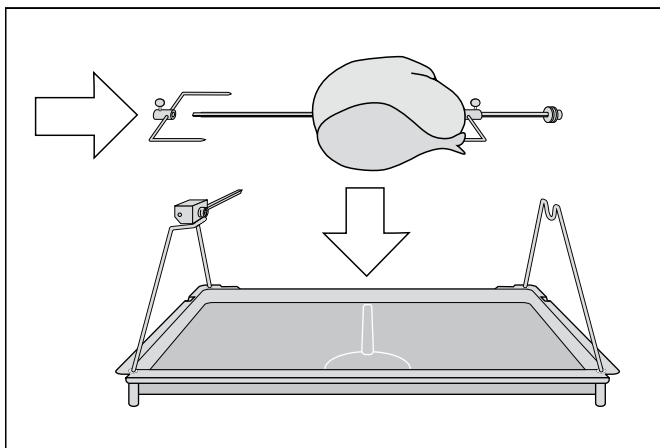
**Anvisning:** Grillspettsfunktionen finns bara i den undre ugnen.

### Obs!

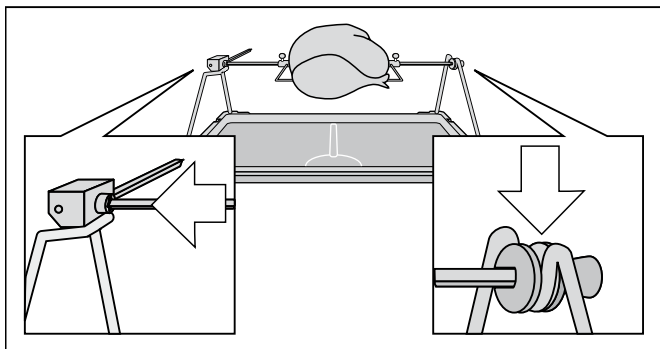
Använd inte stektermometern i kombination med det roterande spettet.

## Förberedelser

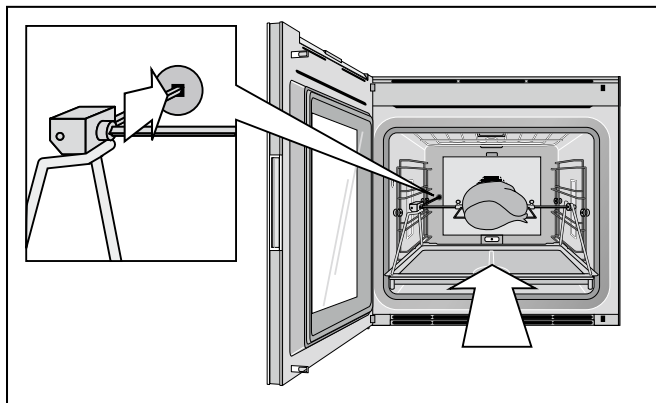
- 1 Stick de båda stödbyglarna i bussningarna på grillpannan. Drivningen är på vänster sida.
- 2 Sätt på den högra fästklämman på grillspettet och skruva fast den.
- 3 Skjut på grillköttet till mitten av spettet. Fixera utstående delar (t. ex. vingar), så att de inte berör grillelementet.




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



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




## Slå på grillspettet

- 1 Ställ in den temperatur och ugnsfunktion du vill ha.
- 2 Tryck på -symbolen. Grillspettsdrivningen går igång.



## 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

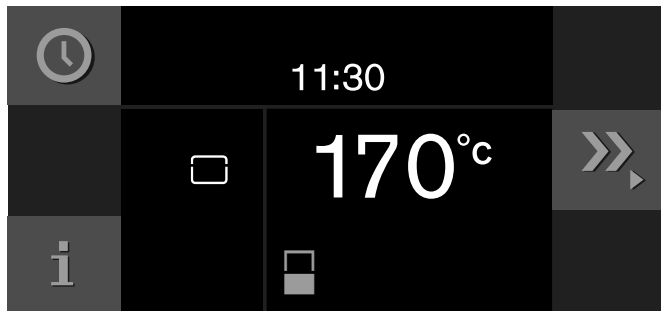
- Använd det roterande grillspettet endast vid ugnstemperaturer upp till max 250°C.
- Rengör inte drivningsdelen till det roterande spettet i diskmaskinen.

## Bryningsläge

Bara om du ställt in ugnsfunktion ugnstekning: I stekläge värmer ugnen upp med full effekt i ca 3 minuter. Då kan du t.ex. bryna på biffar.

**Anvisning:** Stekläget finns bara i den undre ugnen.

Tryck på **»**. Stekläget går igång. Du kan ställa in stekläge flera gånger i följd.



Vill du slå av stekläget tidigare, tryck på **»**.

## Barnspärr

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

### Anvisning

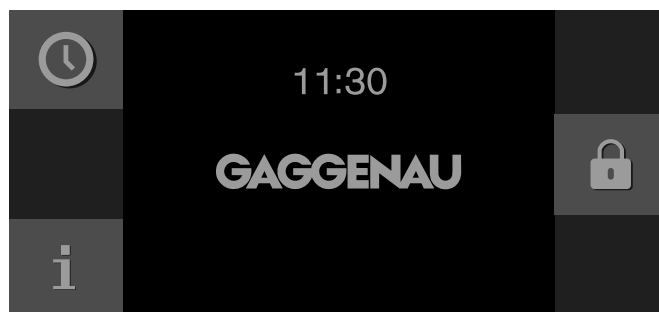
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna.
- Har du inte slagit på barnspärren och strömmen går, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

## Aktivera barnsäkringen

### Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på **🔒** i minst 6 sekunder.



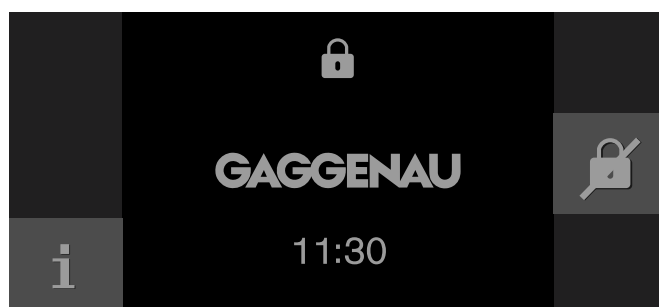
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp **🔒** upptill på displayen.

## 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 ➤.
	Temperaturenhet	°C* / °F	Ställa in 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 <b>Anvisning:</b> 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 ✕. <b>Anvisning:</b> Återställning till fabriksinställningarna raderar även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På/Av*	Bara för presentationer. I demoläge fungerar alla funktioner, men enheten värmer inte upp. Inställningen ska vara "Av" vid normal användning. Du kan bara slå på inställningen inom 3 minuter efter att du anslutit enheten.
	Långtidstimer	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: långtidstimeren går att ställa; se kap. Långtidstimer.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på (se kap. Barnspärr).

\* Fabriksinställning



## Rengöring och skötsel

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

### ⚠ Risk för stötar!

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

### ⚠ Risk för brännskador!

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

### ⚠ Risk för brännskador!!

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

### ⚠ Risk för personskador!

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

## Rengöringsmedel

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

Använd

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

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

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

Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Jättesmutsig ugn	Ugnrensningsspray (best.nr 00311860 hos service eller i onlineshopen). <b>Obs!</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Den får inte hamna på lucktätningen!</li><li>● Den får inte verka längre än 12 timmar!</li><li>● Du inte får applicera den på varma ytor!</li><li>● Du måste skölja ordentligt i vatten!</li><li>● Följ tillverkarens anvisningar.</li></ul>
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. Våttengör aldrig bakstenen!
Stekgryta (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte stekgrytan!

### Mikrofiberduk

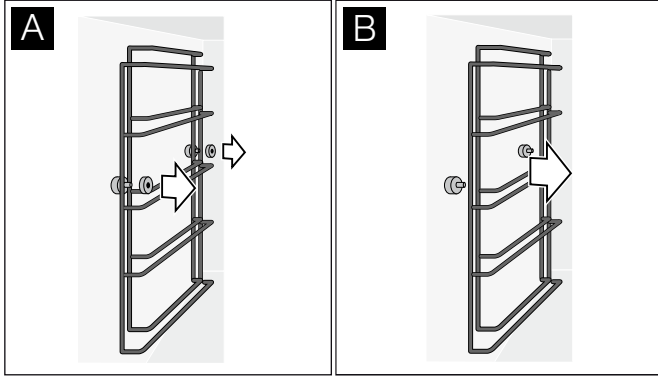
Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (beställningsnummer 00460770, finns att köpa hos service eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

## Ta ur ugnstegarna

Det går att ta ur och rengöra ugnstegarna.

### Ta ut ugnstegarna

- 1 Lägg en kökshandduk i ugnen så att emaljen inte blir repad.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna (bild A).
- 3 Ta loss ugnstegarna (bild B).



Ugnstegarna går att maskindisKA.

### Sätta i ugnstegarna

- 1 Sätt i ugnstegarna rätt: långsidan nedåt. Höger och vänster ugnstegar är identiska.
- 2 Dra åt 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 ugnutrymme 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 -formar med pyrolyrens rengöring. Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

### Anvisning

- Du kan inte baka i ena ugnen när den andra kör pyrolys.
- Det går inte köra pyrolys i båda ugnarna samtidigt. Det går emellertid rengöra båda ugnarna automatiskt i följd.






## Förbereda pyrolysen

### Obs!

Brandrisk! Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka ur ugnutrymmet 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 ugnutrymmet!
- Uttaget för extra värmeelement baktill i ugnutrymmet: 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.

Beroende på smutstyp kan du få vita beläggningar på emaljytorna. Beläggningarna är livsmedelsrester och inte farliga. De påverkar inte funktionen. Du kan ta bort dem med citronsyra och mjuk trasa, om det behövs.

## Ställ in pyrolys på båda ugnarna

Du kan ställa in pyrolysen så att båda ugnarna blir rengjorda automatiskt i följd.

Enheten kyler av ca 1 timme mellan rengöringen av första och andra ugnen. Pyrolysen av båda ugnarna tar totalt ca 8 timmar.

Vill du ställa in pyrolys på båda ugnarna, vrid funktionsvredet till **S**. Ställ sedan in som beskrivningen i "Starta pyrolys" anger.

## 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.
Enhetsen fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen	Barnspärren är på	Slå av barnspärren (se kap. Barnspärr).
Enhetsen 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
Enhetsen värmer inte upp, du får upp  på displayen	Enhetsen är i demoläge	Slå av demoläge i grundinställningarna
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till <b>0</b> vid felmeddelande; slocknar displayen så var det ett engångsproblem. Om felet uppstår igen eller displayen fryser, kontakta service och ange felkoden.


## Strömavbrott

Enhetsen klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

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

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

## Demo-läge

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

Slå av och på elen till enhetsen (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna.



## 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 ugnsutrymmet.
- 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 tillagningsmetoden 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.	Anmärkningar
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.
Rotsaker	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.	Anmärkningar
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 (medelhavsinspire-rade ugnsgrońska-ker)	Gratängform	4 (5)	250	~~~~	15*	Recepttips: aubergine, lök, tomater, 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. Skälla och flå tomaterna först, om du vill.
Endivesallad	Gratängform	2 (3)	180	✿	30	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost.
		2 (3)	190	✿ <sup>e</sup>	60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Gratäng- form/stek- gryta	2 (3)	200	---	30 - 34	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Fyllda zucchini, vegetarisk	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✿	25	Recepttips: fyll med rivna morötter, vårlök, getost, vitlök, timjan, salt och peppar, strö över parmesan.
Grönsaksgratäng	Gratängform	2 (3)	200	---	20 - 30	Förväll/blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
Grönsaksburgare, djupfryst	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

\* Vänd efter halva tillagningstiden.

## Tillbehör och maträtter

- De vanligaste ugnstillbehören innehåller potatis, t.ex. potatisgratäng. Du kan även göra ugnstillbehör som du i vanliga fall brukar göra på spisen, t.ex. råakor och stekt potatis. Fördelen med det här tillagningssättet: det går att göra stora mängder samtidigt, det osar mindre i köket och det går åt mindre fett.
- Ett jätte viktigt 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.	Anmärkningar
<b>Tillbehör</b>						
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.	Anmärkningar
Pommes frites, färsk	Bakplåt + bakplåtspapper	3 (4)	200	☛	15 - 20*	Recepttips: smörj lite, krydda efter tillagning med salt, paprika- eller currypulver.
Pommes frites, djupfryst	Bakplåt + bakplåtspapper	3 (4)	220	☛	14*	
Potatisgratäng	Gratängform	2 (3)	180	☛	35	
		2 (3)	195	☛ <sup>e</sup>	60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Rårakor	Bakplåt	2 (3)	175	☛	20 - 30*	Smörj plåten ordentligt, tryck ut rårakorna, pensla med lite olja. Vänd 1 ggn.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Stekpotatis	grillpanna	2 (3)	180	☛	30 - 45*	Fettsnål tillagning. Sprid ut i grillpannan, rör om flera gånger.
Baconlindad getost	Glasform/ bakplåt	2 (3)	220	☛	8 - 10	Färsk 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, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	180	☛	15 - 20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella Sticks, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	180	☛	10	
Feta	Bakplåt	2 (3)	250	☛ <sup>e</sup>	12	Recepttips: lägg i form med olja, tomater, 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.
<b>Maträtter</b>						
Tortilla	Gratängform	2 (3)	160	☛	40	Recepttips: med paprika, oliver, lök, Serranoskinka och Manchego-ost.
Bondomelett	Gratängform	2 (3)	160	☛	40	Recepttips: med grön och vit sparris till gravad lax.
Frittata	Gratängform	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttips: med spenat, lök och räkor.
Enchiladas, gratinerade	Glasform/ grillpanna	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Gratängform	2 (3)	175	☛	35	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillgrönsaker och buffelmozzarella.
		2 (3)	195	☛ <sup>e</sup>	60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Makaronilåda	Gratängform	2 (3)	180 / 220	☛	10 - 20	Höj temperaturen till 220°C efter 10 min. och gratinera 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.	Anmärkningar
Vårullar, djupfryst	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Små vårullar, djupfryst	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, färsk	Bakplåt	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplåt, lätt inoljad.
Pizza, förgräddad	Bakplåt + bakplåtspapper	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 baconpaj), färsk	Bakplåt	2 (3)	250	---	8 - 10	Recepttips: klassisk eller med getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), förbakad	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	250	✿	7	
Flammkuchen (lök- och baconpaj), 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.	Anmärkningar
Räkspett, färsk	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	180	~~~~	10*	
Räkspett, djupfryst	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	180	~~~~	12*	
Fiskspett	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200	~~~~	12*	Använd fasta fisksorter, t.ex. havslax, rödfisk, torsk.
Forell, hel	Bakplåt	3 (4)	200 - 220	~~~~	16*	Recepttips: fyll med citron, vitlök och persilja.

\* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Dorada, hel	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinnet diagonalt på doradan.
	Bakplåt	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Laxkotlett	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	Recepttips: marinera i lime, salt, peppar och vitlök.
	Bakplåt	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Tonfiskkotlett	Bakplåt	3 (4)	250	~~~~~	8 - 10	Recepttips: krydda i asiatisk stil med soja-sås, sesamolja, ingefära, honung, vitlök, chili och korianderfrön.
Fiskpinnar, djupfrost	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Bläckfiskringar, djupfrost	Plåt + bakplåtspapper	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.	Anmärkningar	
<b>Nöt</b>							
Nötstek (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✿	90 - 120*		
Rumpsteak, rosa (500 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	200	✿	40	Köttemperatur 65°C	
		2 (3)	200	✿ <sup>e</sup>	60	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 béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.	
					– rosa		30 - 40**
					– genomstekt		50 - 60**

\* 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
<b>Fläsk</b>						
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	☛ <sup>e</sup>	50	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	☛ <sup>w</sup>	70 - 80**	
Fläskstek med svål/ knaperstekt svål (1,5 kg)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	180 / 200	☛ <sup>w</sup>	60 - 70***	
Fläsklägg	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	150 / 200	☛ <sup>w</sup>	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	☛ <sup>w</sup>	75 - 80***	
<b>Kalv</b>						
Kalvstek (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180	☛	50 - 60*	
Kalvlägg	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	150 / 180	☛ <sup>w</sup>	50 - 60***	
Kalv, bakdel	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	160 - 170	☛	20	
Fylld kalvbringa	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	120 - 130	☛	120	
<b>Vilt</b>						
Vildsvinsstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	170	☛	60 - 90*	Recepttips: marinera över natten med olja, vitlök, senap och fransk örterkrydda.
Rådjursstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	170 - 180	☛	60 - 80	
Rådjursadel	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	165 - 175	☛	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	

\* 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.	Anmärkningar
Kaninstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Recepttips: marinera med vitlök, rosmarin, olivolja och bra balsamvinäger.
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 + bakplåtspapper	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 + bakplåtspapper	2 (3)	200	✿	20	Vackert brynta och saftiga köttbullar: stek först på i stekpanna och kör sedan in i ugnen.
Småköttbullar (å 25 g)	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	200	✿	25 - 30	Recepttips: jättebra förberedelse för t.ex. frikadeller i tomatsås, köttbullar, tyska "Königsberger Klopse".
Småköttbullar, stekta (å 25 g)	Bakplåt + bakplåtspapper	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 + bakplåtspapper	3 (4)	180	✿	8 - 10	Ta ut och lägg på hushållspapper.
Baconskivor (stekfläsk), tjockt	Bakplåt + bakplåtspapper	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Köttfärsfyllda paprikor	Gratängform/stekgryta	2 (3)	175	✿	55 - 60	Recepttips: fyll med köttfärs och tillaga i tomatsås.

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

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

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

## Fågel

- Använd stektermometer, så får du bättre kontroll. Sätt den inte i mitten (tomrum), utan mellan buk och lår. Flera anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. Stektermometer.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten, steksky eller apelsinjuice i slutet av stektiden
- På anka eller gås, picka huden under vingarna så att fettets kan rinna ut.
- Använd stekgryta eller annan eldfast form till maträtter som kräver mycket vätska vid bräsering. Samma sak gäller kött som avger mycket fett, t.ex. gåsstek.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	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	
Kycklingklubbor	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	✚	25	Recepttips: gnid in med tandooripasta före tillagning.
		2 (3)	200	✚ <sup>e</sup>	55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Kycklingnuggets, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspapper	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	Temperaturinställning i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Sidfläsk, skivad	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	230	~~~~~	18 - 20*	
		2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Schaschlik	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	190	☼	16*	
Bratwust	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.
Halloumi (grillost)	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi är en halvhård ost som används 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 katrinplommon	Plåt + bakplåtspapper	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Smakar även jättegott med dadlar eller aprikoser.

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
<b>Kakor</b>						
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	Napfkuchenform	1 (2)	165	☛	35	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter.
		1 (2)	180	☛ <sup>e</sup>	60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Småkakor	Bakplåt	2 (3)	165 - 170	☛	40 - 45	Smöra plåten lite.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Rulltårta	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	190	☛	6	Stjälp upp på sockerstrött bakplåtspapper och rulla samman.
Biskvibotten	Springform	2 (3)	165 - 175	☛	30 - 35	Lägg bakplåtspapper i springformen.
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	2 (3)	165	☛	30 - 35	Recepttips: lägg på plommon, fikon eller lök och bacon.
		2 (3)	165	---	30 - 35	

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

\*\* Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
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	
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.
Smördegstrudel	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	200	☛	20 - 25	Recepttips: fyll med pudding och körsbär eller äpplen.
Äppelpaj (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
<b>Småkakor</b>						
Petit-chouxer, éclairbakelser	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	180	☛	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☛	35	
Småkakor, Spritskakor	Bakplåt	2 (3)	160 - 170	☛	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Smördegskakor	Bakplåt + 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, glasyr.
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.

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

\*\* Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna



Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Cookies (å 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	✿ <sup>e</sup>	50	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Muffins	Muffinsplåt/pappersformar	2 (3)	160	✿	25 - 30	Med choklad, nötter eller russin.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Småkakor (enligt EN 60350-1)	Glasform	2 (3)	150**	✿	25 - 40	Förvärm
	Bakplåt	3 (4)	150**	✿	25 - 40	Förvärm
	Glasform	1 (2)				Använd 2 falsar
	Glasform	3 (4)	160**	---	20 - 30	Förvärm
Spritskakor (enligt EN 60350-1)	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
<b>Bröd, småfranska</b>						
Blandbröd	Bakplåt + bakplåtspapper	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	Formbrödsform	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, förbakad	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, förbakad	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿	12 - 14	
Focaccia	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	200	✿	15 - 20	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Focaccia	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	210	---	15 - 20	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomat eller ost.
Vitlöks-/örtbaguette	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	200	---	8 - 10	
Smördegsstrudel	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	200	✿	20 - 25	Recepttips: fyll med getost och fetaost.

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

\*\* Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna


Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Vetelängd	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	165	☼	20	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2 (3)	170	☼ <sup>e</sup>	40	
Småfranska, förbakad	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	☼	8 - 10	
Småfranska, djupfrys	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	180	☼	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Småfranska, färska (å 50 g)	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Tyska Laugengebäck, djupfrys	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	200	☼	10 - 12	
Croissanter, djupfrys	Bakplåt + bakplåtspapper	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

## 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.
- Smådegare 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.	Anmärkningar
Degsättning	Bunke	2 (3)	38		25 - 45	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg, ångnudlar

## Desserter

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Äppelsmulpaj	Gratängform	2 (3)	200	☼	35 - 40	Äppelsmulpaj smakar även gott med bär eller körsbär.
		2 (3)	200	---	25 - 30	För mjuka äppelsorter.
		2 (3)	200	---	25 - 30	För fasta äppelsorter.
Stekt äpple	Gratängform	2 (3)	190 - 200	☼	20 - 30	Rekommendation: använd matäpplen, t.ex. Boskop. De passar för kokning och bakning. Sommarvarianter: fyll med ricotta, citron, honung, kardemumma, vanilj och pinjenötter.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
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	Fransk efterrätt: klassisk med körsbär, smakar även gott med plommon eller bär.
		2 (3)	200	✿ <sup>e</sup>	60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
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 grädde.
Maräng	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	100	✿	150	Portionera helst platt, så att massan torkar ur ordentligt.

## Upptining

- Använd ugnsfunktionen Upptining.
- De angivna upptiningstiderna är bara riktvärden. Upptiningstiden beror på frysvarans storlek, vikt och form: platta till eller dela upp när du fryser in. Det ger snabbare upptining.
- Sätt in gallret med det djupfrysta på fals 2, fals 3 vid 5 falsar. Sätt glasformen/grillpannan under för att samla upp vätskan från upptiningen.
- Ta av förpackningen innan du tinar.
- Tina bara så mycket som du behöver.
- Tänk på att tinat inte håller så länge utan blir dåligt snabbare än färskt. Tillaga tinat ordentligt så att det är genomlagat.
- Vänd kött och fisk efter halva upptiningstiden. Dela på styckfrost som t.ex. bär och köttbitar. Fisk behöver inte tina helt, det räcker att ytan mjuknar så att den går att krydda.

- Ugnen är inte avsedd för upptining av hela kycklingar och 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	* o	25 - 30	
Grönsaker (500 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	50 - 55	* o	30 - 50	Upptiningstiden varierar beroende på portionsstorleken. Styckfrysta grönsaker som t.ex. ärtor och bönor tinar snabbare än spenatblock och blomkålsbuketter.
Kycklinglår (å 200 g)	Grillgaller	2 (3)	50 - 55	* o	45 - 50*	
Fiskfilé (å 150 g)	Grillgaller	2 (3)	45 - 50	* o	45 - 50*	
Räkor	Grillgaller	2 (3)	45 - 50	* o	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 konservburkar, gummiringar, klammor och fjädrar ordentligt.
- Ställ konservburkarna i eldfast form med vatten. De får inte ha kontakt och innehållet i burkarna ska stå i min. 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.	Anmärkingar
Frukt	Grillgaller	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	i förslutna konservburkar
Grönsaker	Grillgaller	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	i förslutna konservburkar

## 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.	Anmärkingar
Desinficera	Grillgaller	2 (3)	100	✿	20 - 25	Konservburkar, 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	Anmärkingar
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, tomat eller ost.
Blandbröd	Baksten	1	175	☰	45	
Surdegsbröd	Baksten	1	250 / 200*	☰	50 - 60	
Oliv-tomatbröd	Baksten	1	175	☰	45	
Pizza, färsk	Baksten	1	275	☰	5 - 8	Baktiden beror på degens typ och tjocklek samt fyllningen.
Pizza, djupfryst	Baksten	1	230	☰	8 - 10	Baktiden beror på degens tjocklek. Följ tillverkarens anvisningar.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), färsk	Baksten	1	300	☰	3 - 4	Recepttips: klassisk eller med getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), djupfryst	Baksten	1	250	☰	4 - 5	

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

## Stekgryta

- Kräver stekgryta och värmarelement som extratillbehör.
- Det är smidigt att tillaga stora köttbitar och stora mängder i stekgrytan.
- Du kan förbereda maten i god tid och varmhålla den i ugnen. Du hinner röja undan i köket, hällen blir inte smutsig och det blir mindre os eftersom maten går klart i ugn.
- Släppa lätt-beläggningen gör att du kan steka fettsnålt.

Tips! Lägg inte fett i stekgrytan, olja in köttet i stället. Det ger direkt värmeöverföring.

- Stekskyn bränner lätt fast, se till så att det finns tillräckligt med sky. Tillagningstid på ca 30 minuter kräver ca 1/2 l tillsatt vätska.
- Bräserar du i sås, håll den tunn och håll på sky.
- Följ även anvisningarna i stekgrytans bruksanvisning.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kycklingbröst	Stekgryta	1	200	<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
Osso buco	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 Tafelspitz. 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](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001281889 sv (980307)