

BO 470/471 ..2

BO 480/481 ..2

Innehållsförteckning

Avsedd användning	4	Programautomatik	18
Viktiga säkerhetsanvisningar	4	Anvisning till inställningarna	18
Skadeorsaker	6	Välja maträtt	18
Miljöskydd	6	Ställa in maträtten	18
Spara effekt	6	Få upp senaste programautomatiken	19
Återvinning	6	Individuella recept	19
Lär dig enheten	7	Skapa recept	19
Ugn	7	Programmera recept	20
Display och kontroller	8	Namnge	20
Symboler	8	Starta recept	20
Färger och visning	9	Ändra recept	21
Automatisk lucköppning	9	Radera recept	21
Standby	9	Stektermometer	21
Slå på enheten	9	Sätt stektermometern i maten	22
Ytterligare information i och i [®]	9	Ställa in kärntemperaturen	22
Kylfläkt	9	Riktvärden för kötttemperatur	23
Funktionsväljarens lägen	10	Grillspett, roterande	24
Tillbehör	12	Förberedelser	24
Specialtillbehör	12	Koppla in grillspettet.	24
Före första användningen	13	Stänga av grillspettet	24
Välja språk	13	Stekläge	25
Ställa in tidvisningen	13	Barnspärr	25
Ställa klockan	13	Aktivera barnsäkringen	25
Ställa in datumvisning	13	Slå av barnsäkringen	25
Ställa in datum	13	Home Connect	26
Ställa in temperaturenhet	13	Inställning	26
Första driftsättningen klar	13	Fjärrstart	27
Värma upp ugnen	13	Home Connect-inställningar	27
Rengöra tillbehör	13	Fjärrdiagnos	28
Så här använder du maskinen	14	Uppgiftskyddsinfo	28
Ugnens insida	14	CE-överensstämelseintyg	28
Sätta in tillbehör	14	Grundinställningar	29
Påslagning	14	Rengöring och skötsel	31
Snabbuppvärmning	14	Rengöringsmedel	31
Säkerhetsavstängning	14	Ta ur ugnsstegarna	32
Timerfunktionerna	15	Pyrolys (självrengöring)	32
Öppna timermenyn	15	Förbereda pyrolysen	32
Timer	15	Starta pyrolys	33
Stoppur	15	Rengöra tillbehör med pyrolys	33
Tillagningstid	16	Felsökning	34
Avstängningstid	17	Strömavbrott	34
Långtidstimer	17	Demo-läge	34
Ställa in långtidstimern	17	Byta ugnslampa	35

Service	35
E- och FD-nummer	35
Tabeller och tips	36
Grönsaker	37
Tillbehör och maträtter	38
Fisk	40
Kött	41
Fågel	44
Grilla och rosta	45
Bakverk	46
Jäsning	49
Desserter	50
Upptining	51
Konservering	52
Desinficera	52
Torkning	52
Baksten	53
Stekgryta	54
Akrylamid i livsmedel	55

Utförligare information om produkter, tillbehör, reservdelar och service hittar du på Internet:

www.gaggenau.com och onlineshop:

www.gaggenau.com/zz/store

Avsedd användning

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Viktiga säkerhetsanvisningar

⚠ Varning – Brandrisk!

- Förvarar du brännbara föremål i ugnsutrymmet, så kan de börja brinna. Förvara inte brännbara föremål i ugnsutrymmet. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Slå av enheten och dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet.
- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lägg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lägg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Luckans insida blir jättevarm vid användning. Öppna alltid ugnsluckan till anslaget. Se till så att luckan inte går igen. Undvik kontakt med luckans insida.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.

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

⚠ Varning – Skållningsrisk!

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

⚠ Varning – Risk för personskador!

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!
- Fel stektermometer kan skada isoleringen. Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Miljöskydd

Här får du energispartips och skrotningssanvisningar.

Spara effekt

- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformmar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är redan uppvärmd och det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan även baka av två formbrödsformmar bredvid varandra.
- Du kan även baka på flera falsar samtidigt med varmluftsfunktionen.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av enheten 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



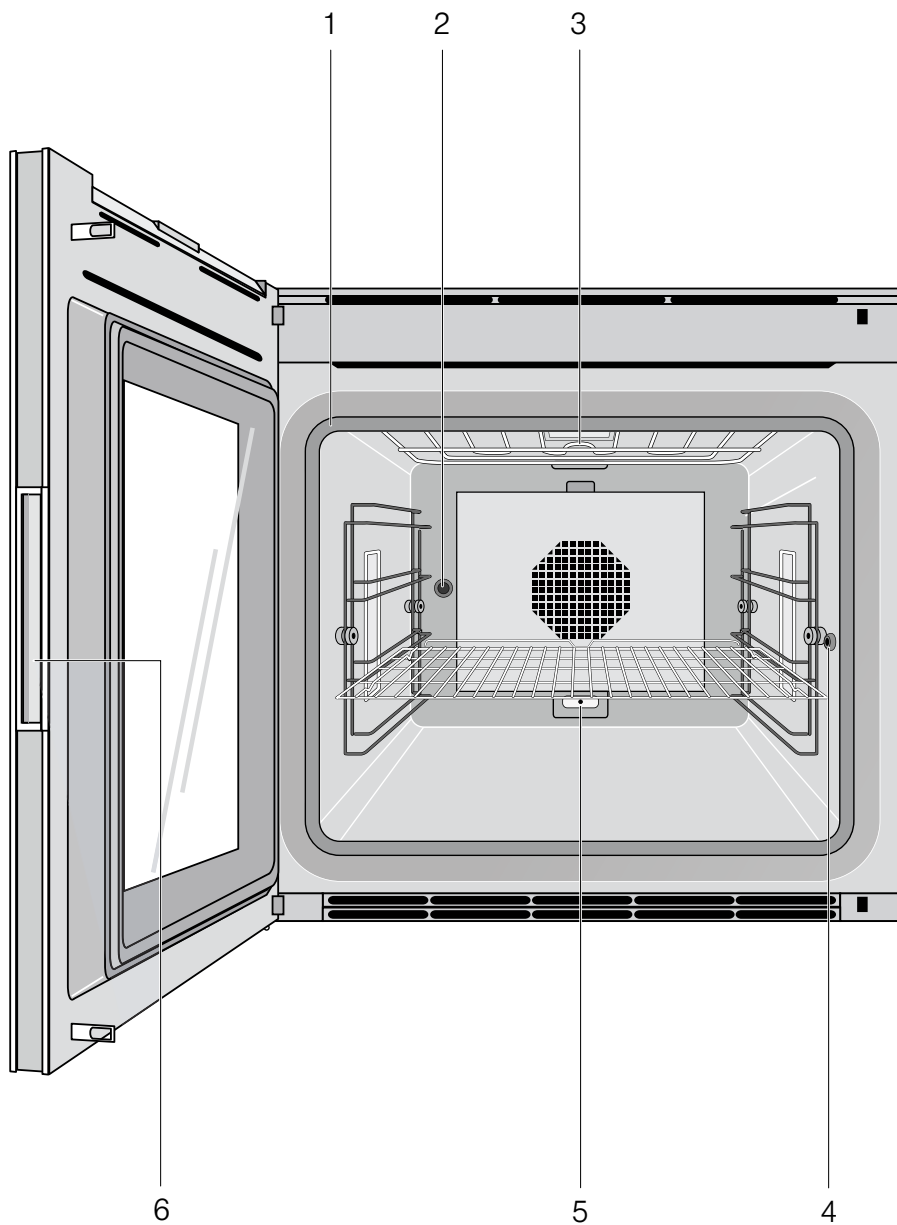
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lär dig enheten

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

Ugn

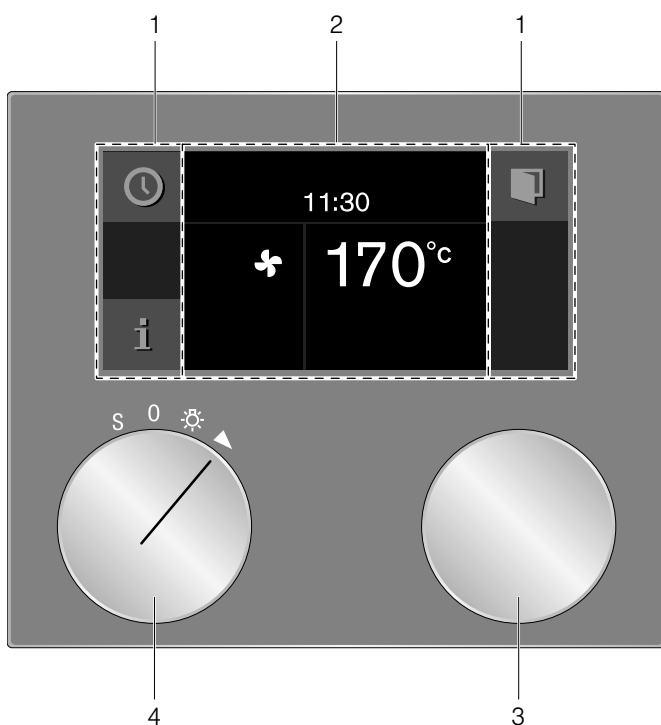


1	Lucktätningen
2	Grillspettsdrivning
3	Grillelement
4	Uttag för stektermometer
5	Uttag för extra värmarelement (extratillbehör till baksten och stekgryta).
6	Handtag

Display och kontroller

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

Du använder samtliga versioner på samma sätt.



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

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
X	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
☐	Öppna luckan
i	Öppna Ytterligare information
»	Snabbuppvärmning med statusvisning
👉	Få upp programautomatik eller individuella recept
rec	Skapa meny
↘	Ändra inställningar
>A [^]	Namnge
☒	Radera bokstäver
🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstimern
🔪	Demo-läge
🔪	Stektermometer
🔪	Starta roterande grillspett
🔪	Stanna det roterande grillspettet
»»	Starta bryningsläge
»»	Avsluta bryningsläge
📶	Nätverksuppkoppling (Home Connect)

Färger och visning

Färger

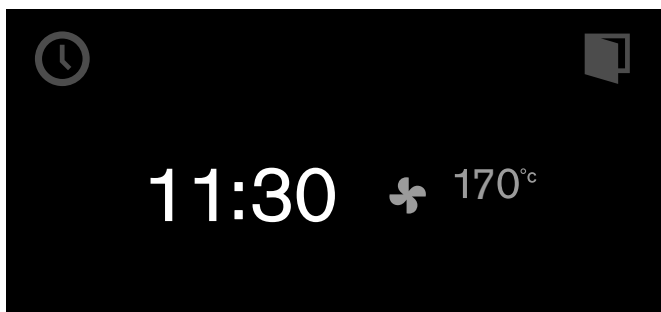
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar Rengöring
vitt	inställbara värden


Visning

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

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



Automatisk lucköppning

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

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

Standby

Enheten är i standbyläge om ingen funktion är inställd eller barnspärren är på.

Ljusstyrkan på kontrollerna är dämpad i standbyläge.

Anvisningar

- Det finns olika indikeringar för standbyläget. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda.
- Displayljusstyrkan beror på den vertikala synvinkeln.
- Du kan ändra visning och ljusstyrka närsomhelst i grundinställningarna.
→ "Grundinställningar" på sidan 29

Slå på enheten

Vill du gå ur standbyläget, så kan du antingen

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

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


Anvisningar

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

Ytterligare information i och i[Ⓢ]

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

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

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

Vid Home Connect-indikeringar får du även upp Home Connect-status i symbolen **i[Ⓢ]**. Du hittar mer information i kap. → "Home Connect" på sidan 26.

Kylfläkt

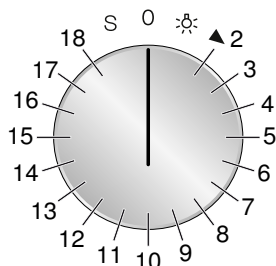
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.

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		Slår på ugnsbelysningen. Access till övriga funktioner, t.ex. programautomatik, individuella recept, fjärrstart (Home Connect).
2	☀ Varmluft	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Varmluft: för kakor, småkakor och gratänger på flera falsar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.
3	☀ ^e Varmluft eco*	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysningen). Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Förvärm inte ugnen. Sätt in maten i kall och tom ugn och slå på angiven tillagningstid. Håll luckan stängd vid tillagning. Då slipper du värmeförluster.
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, maränger, 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 ugnsbräsen 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, äggrätter (t.ex. tortilla, bondomelett).
11	☀ Plangrill + varmluft	50 - 300°C Temperaturförslag 220°C	Jämn uppvärmning runt om för kött, fågel och hel fisk.
12	~~~~~ Plangrill	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.

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

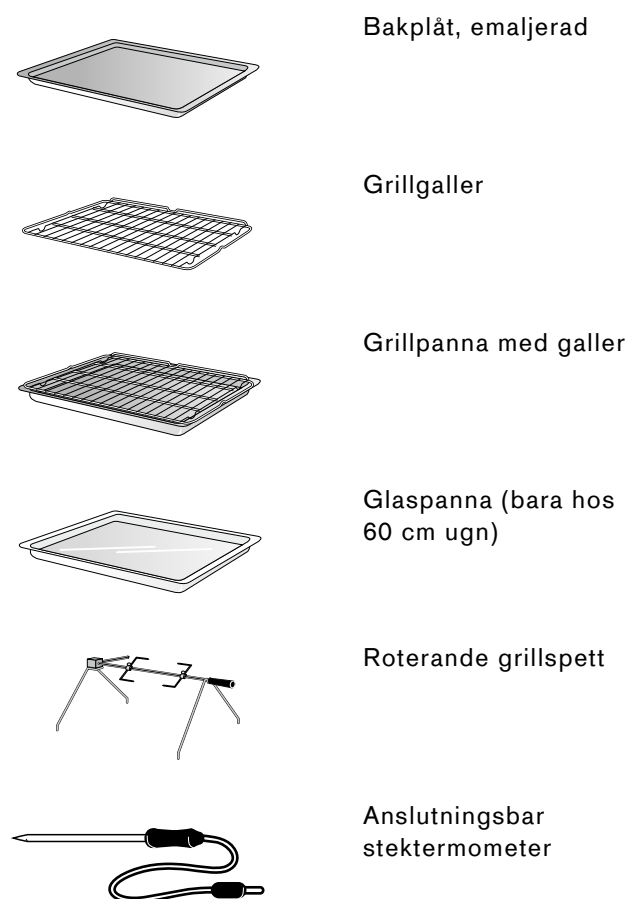
Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
14	 Bakstensfunktion	50 - 300°C Temperaturförslag 250°C	Kräver baksten och värmarelement som extratillbehör. Bakstenens undervärme gör pizza, bröd och frallor knapriga som i stenugn.
15	 Stekgrytfunktion	50 - 220°C Temperaturförslag 180°C	Kräver stekgryta, utdragssystem och värmarelement som extratillbehör. Uppvärmningsbar gjutjärnsgröta 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	 Tina	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 Kundservice. 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:



BA 056 125	Värmarelement till baksten och stekgryta (400 V)
BA 056 133	Baksten inkl. bakstenshållare och pizzaspade (värmeelement ska beställas separat).
BS 020 002	Pizzaspade, 2-pack
GN 340 230	Stekgryta av aluminium GN 2/3, Höjd 165 mm, släppa lätt-beläggning (beställ värmarelement och utdragssystem separat)
BO 480/481	
BA 018 105	Utdragssystem Fullt utdragbart teleskoputdrag och pyrolystålign gjuten ram
BA 028 115	Bakplåt, emaljerad, 30 mm djup
BA 038 105	Grillgaller, förkromat, utan öppning, med fötter
BA 058 115	Värmeelement för baksten och stekgryta
BA 058 133	Baksten inkl. bakstenshållare och pizzaspade (värmeelement ska beställas separat).
BS 020 002	Pizzaspade, 2-pack
GN 340 230	Stekgryta av aluminium GN 2/3, Höjd 165 mm, släppa lätt-beläggning (beställ värmarelement och utdragssystem separat)

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

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

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

BO 470/471

BA 016 105	Utdragssystem Teleskopskenor och pyrolystålign gjutram
BA 026 105	Grillpanna, emaljerad, 30 mm djup
BA 026 115	Bakplåt, emaljerad, 15 mm djup
BA 036 105	Galler, kromat, utan öppning, med fötter
BA 046 115	Glasform, 24 mm djup
BA 056 115	Värmarelement till baksten och stekgryta (230 V)

Före första användningen

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat med enheten första gången. Läs först kap.

→ "Viktiga säkerhetsanvisningar" på sidan 4.

Enheten ska vara monterad och ansluten.

Du får upp menyn "Första inställningarna" på displayen vid elanslutning. Nu kan du ställa in din nya enhet för första användningen.

Anvisningar

- 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. → "Grundinställningar" på sidan 29

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

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 användningen avslutad" på displayen.

Bekräfta med ✓.

Enheten slår om till standbyläge 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

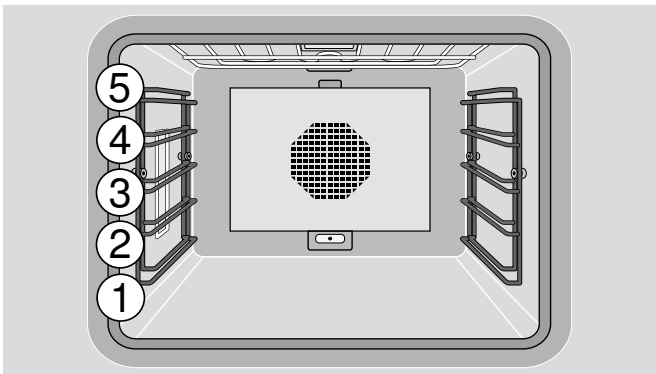
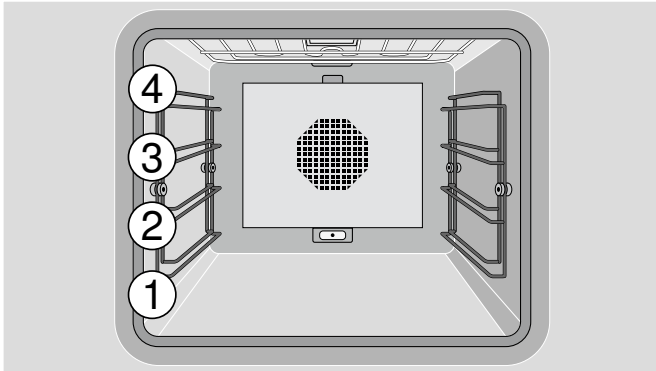
Rengöra tillbehör

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

Så här använder du maskinen

Ugnens insida

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



Obs!

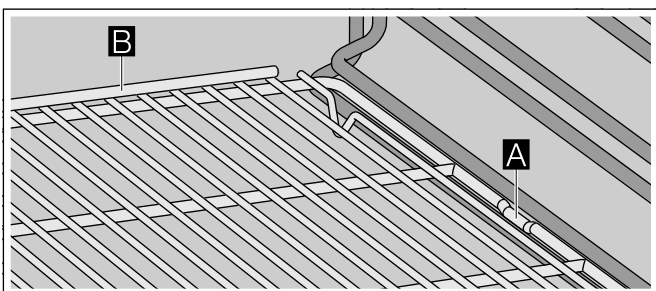
- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta.

Sätta in tillbehör

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

Tänk på följande när du sätter i gallret:

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



Påslagning

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

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

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

Avstängning:

Vrid funktionsväljaren till **0**.

Snabbuppvärmning

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

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

Anvisning: Snabbuppvärmningen är förinställd på fabrik. Du kan välja snabbuppvärmning \gg eller uppvärmning $\hat{=}$ i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 29

Säkerhetsavstängning

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

Undantag:

inprogrammerad långtidstimer.

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

Timerfunktionerna

I timer-menyn ställer du in:

⌘ Äggklocka

⏸ Stoppur

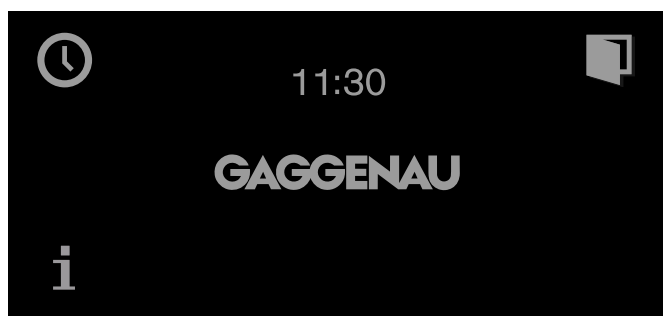
🕒 Tillagningstid (inte i viloläget)

🕒 Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Öppna timermenyn

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

Berör symbolen 🕒.



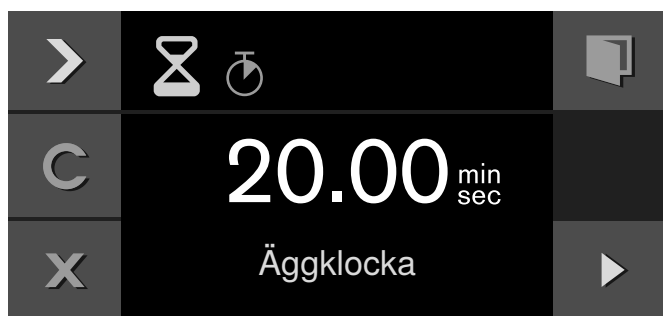
Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

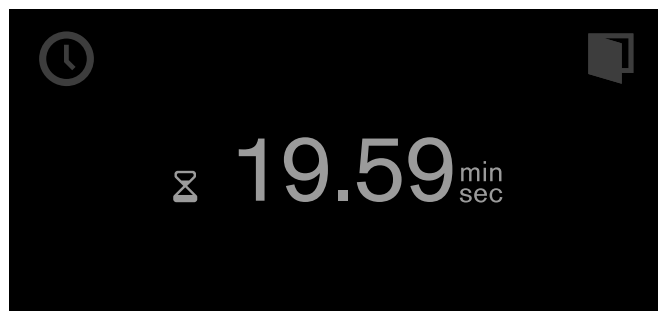
Ställa äggklockan

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



- 3 Slå på med ▶.

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



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

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

Stoppa äggklockan:

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

Avbryta äggklockan:

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

Stoppur

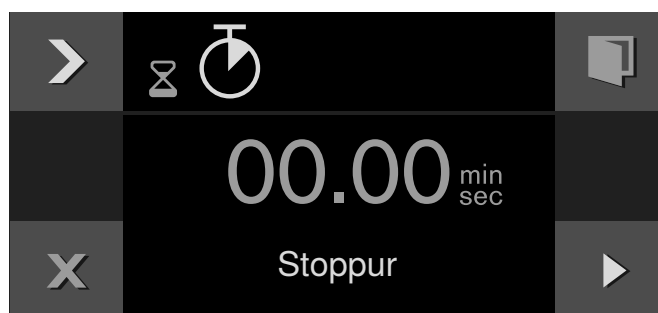
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.


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

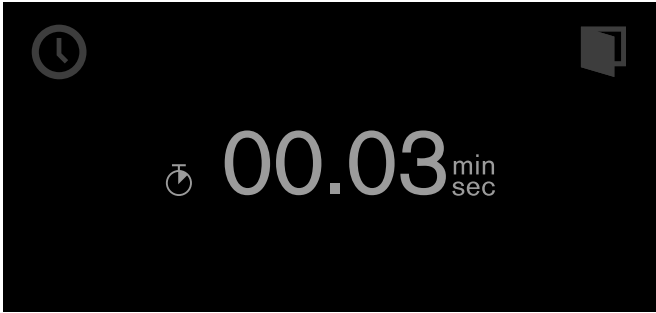
Starta stoppuret

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






- 3 Starta med ▶.


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





Stoppa och starta stoppuret

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



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion .

- 4 Starta med .

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

Slå av stoppuret:

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




Tillagningstid

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

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


Ställa in tillagningstid

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

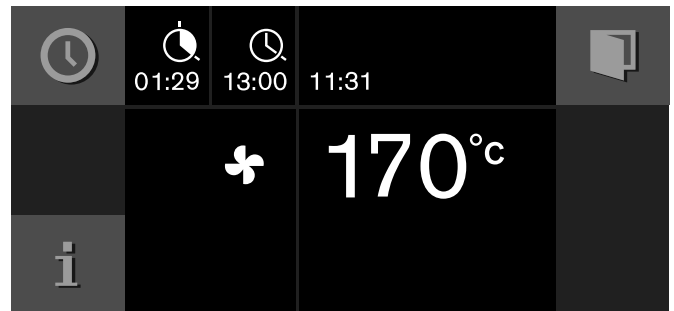
- 1 Berör symbolen .
- 2 Välj funktionen "Tillagningstid"  med .

- 3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

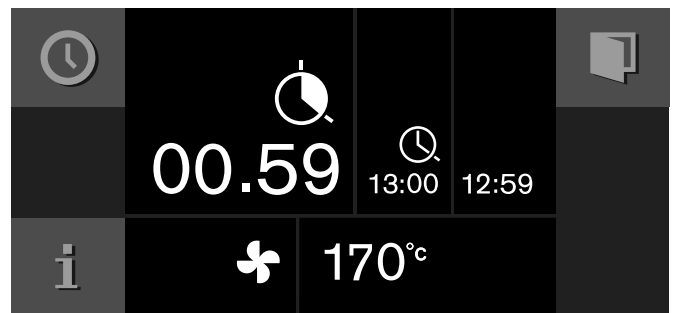




- 4 Starta med .

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






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







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

Ändra tillagningstid:

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

Radera tillagningstid:

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

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Anvisning: Du kan ändra funktionen och temperaturen även under tillagningstiden

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden.




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

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


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

Senarelägga tillagningstidens slut

Du har ställt in funktion, temperatur och tillagningstid.


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





- 3 Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet.
- 4 Starta med .






Enheten ställer sig i vänteläge. I displayen visas funktion, temperatur, tillagningstid och tillagningstidens slut. Enheten startar vid den uträknade tidpunkten och stänger av automatiskt när tillagningstiden är slut.

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

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

Ändra tillagningstidens slut:

Öppna timermenyn. Välj med  funktionen "Tillagningstidens slut" . Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet. Starta med .

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Långtidstimer




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 långtidstimern i Grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 29

Ställa in långtidstimern

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



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

Apparaten startar. I displayen visas  och temperatur.

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

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

Stänga av:

För att avbryta processen vrider du funktionsväljaren till 0.

Programautomatik

Du kan tillaga olika slags mat med programautomatiken. Enheten väljer optimala inställningar åt dig.

Ugnen får inte vara för varm för maten du ska tillaga om du vill få bra slutresultat. Du får upp en anvisning på displayen om det finns risk för det. Låt enheten svalna och börja sedan om igen.

Anvisning till inställningarna

- Slutresultatet beror på livsmedlens kvalitet och storlek samt typen av form. Använd bra, kylskåpskalla livsmedel och kött för optimalt slutresultat. Ta livsmedlen direkt ur frysen till djupfrysta rätter.
- Programautomatiken föreslår temperatur, ungsfunktion och tillagningstid.
- Vissa rätter kräver att du anger vikten. Du kan inte ange vikter som ligger utanför angivet viktintervall.
- Vissa rätter kräver att du anger hur mycket färg maten ska ha, hur tjock maten är, hur kött och grönsaker ska vara tillagade.
- Vissa maträtter kräver förvärmad ugn. Ställ inte in maten i ugnen förrän förvärmningen är klar och du fått upp en indikering på displayen.
- Dina favoritinställningar kommer upp som förslag nästa gång.

Stektermometer

Vissa recept kräver stektermometer. Använd stektermometer till sådana recept.

→ "Stektermometer" på sidan 21

Välja maträtt

Det finns följande kategorier. Varje kategori innehåller en eller flera maträtter.








Kategorier:

- Grönsaker
- Ugnsrätter
- Fisk
- Kött och fågel
- Bröd, pizza och kakor
- Torkning
- Degsättning

Ställa in maträtten

Du blir guidad genom inställningarna. Följ displayanvisningarna.

Du använder vredet för att bläddra igenom de olika nivåerna.

- 1 Vrid funktionsvredet till .
- 2 Tryck på . Bekräfta med .
- 3 Välj kategori med vredet och bekräfta med .
- 4 Välj den maträtt du vill ha med vredet och bekräfta med .
Du får upp de olika inställningarna på displayen. Du kan anpassa många maträttsinställningar som du vill ha dem.
Vissa maträtter kräver att du anger vikten.
Tips: Tryck på , så får du upp anvisningar om tillbehör och tillagning.
- 5 Bekräfta inställningarna du vill ha med . Följ displayanvisningarna.

Enheten ger signal när tillagningstiden går ut. Enheten slår av uppvärmningen.

Varning – Risk för skållning!



Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.

Öppnar du luckan, så påverkar du slutresultatet. Öppna bara ugnsluckan ett kort tag. Programautomatiken avbryter och fortsätter igen när du stängt luckan.

Fortsatt tillagning

Vissa maträtter kan du låta gå klart när tillagningstiden går ut, om du inte är nöjd med slutresultatet.

Du får upp frågan om du vill låta maten gå klart på displayen.

- 1 Bekräfta med .
- 2 Välj enkel eller dubbel tillagningstid, om det behövs.
- 3 Slå på med .
- 4 Vrid funktionsvredet till **0** när maten gått klar.

Ändra och avbryta

Inställningarna går inte ändra när funktionen är igång.

Vrid funktionsvredet till **0** om du vill avbryta.

Få upp senaste programautomatiken

Enheten sparar de fem senaste maträtterna med de inställningar du valt. Du kan spara av maträtterna med de valda inställningarna som individuella recept. Inställningarna av de individuella recepten går inte att ändra i efterhand om du sparar av dem med funktionen "Senaste programautomatik". → "Individuella recept" på sidan 19

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
Du får upp 🗲 på displayen.
- 2 Tryck på 🗲.
- 3 Välj "Senaste programautomatik" med vredet och bekräfta med ✓.
- 4 Välj den maträtt du vill ha med vredet och bekräfta med ✓.
- 5 Namnge och spara maträtten.
→ "Namnge" på sidan 20

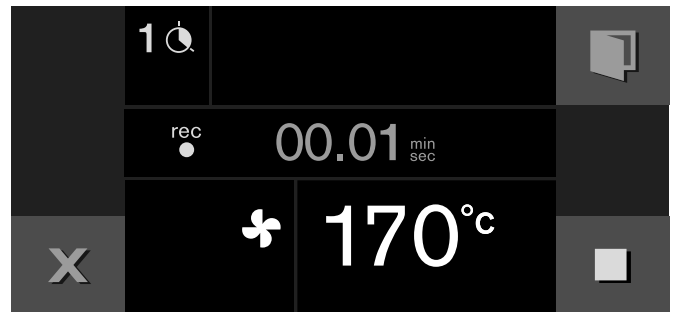
Individuella recept

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

Skapa recept

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

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
- 2 Tryck på 🗲.
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
- 4 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 5 Tryck på ^{rec} ●.



- 6 Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
- 7 Tillagningstiden blir registrerad.
- 8 Registrera fler moment:
Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet. Du påbörjar ett nytt moment.
- 9 Fick maträtten det slutresultat du ville ha, tryck på ■ för att avsluta receptet.
- 10 Ange namnet under "ABC".
→ "Namnge" på sidan 20

Anvisningar

- Registreringen av momentet börjar inte förrän enheten uppnått inställd temperatur.
- Varje moment måste ta minst 1 minut.
- Det går att ändra ugnsfunktion och temperatur under momentets första minut.

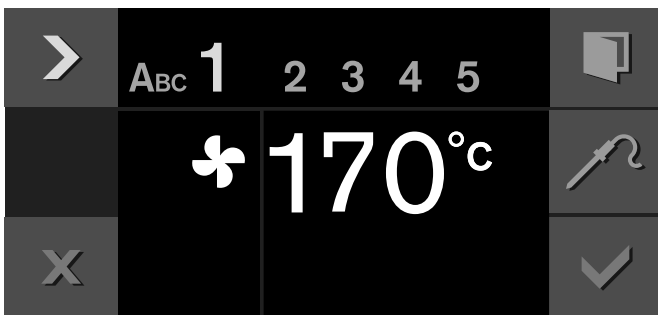
Mata in kärntemperatur för ett avsnitt:

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

Programmera recept

Du kan programmera in och spara upp till 5 tillagningsmoment.

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
- 2 Tryck på 🍷.
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
- 4 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 5 Tryck på _.
- 6 Ange namnet under "ABC".
→ "Namnge" på sidan 20
- 7 Välj första momentet med ➤.
Du får upp först inställda ugnsfunktion och temperatur. Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur med vreden.



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

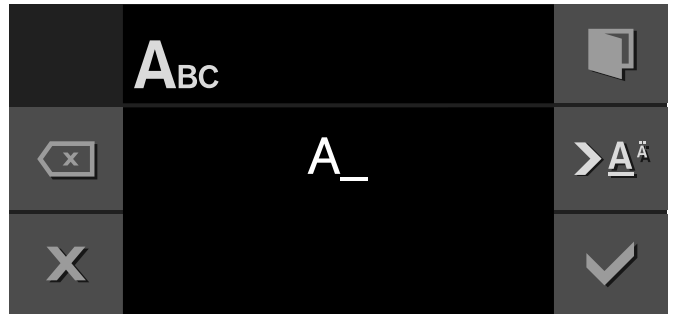
Ange kötttemperatur för ett moment:

Välj nästa moment med ➤. Ställ in ugnsfunktion och temperatur. Tryck på 🍷. Ställ in den kötttemperatur du vill ha med vredet och bekräfta med ✓.

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

Namnge

- 1 Mata in receptets namn under "ABC"



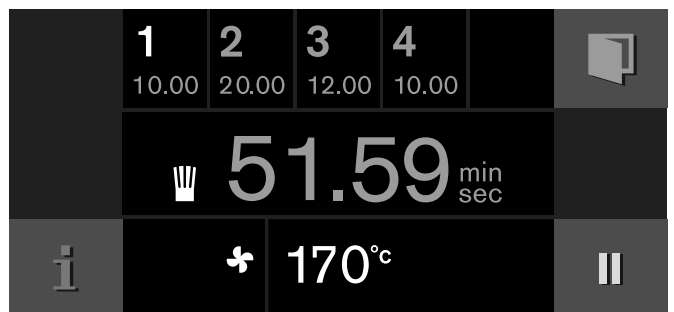
Vred	Välj ut bokstäver Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
➤A ^Å	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken två gånger tryckning: infoga radbrytning:
➤Ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken två gånger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

- 2 Lagra med ✓.
- eller -
Avbryt med ✕ och lämna menyn.

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

Starta recept

- 1 Vrid funktionsvredet till ☼.
- 2 Tryck på 🍷.
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med ✓.
- 4 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 5 Slå på med ▶.
Ugnen går igång. Tillagningstiden räknar ned på displayen.
Du får upp momentinställningarna på displaylisten.



Anvisningar

- Tillagningstiden börjar inte räkna ned förrän enheten uppnått inställd temperatur.
- Du kan ändra temperatur med vredet under pågående recept. Det påverkar inte sparad recept.
- Sätt i stektermometern om receptet innehåller sparad kärntemperatur.

Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

- 1 Vrid funktionsvredet till ☰.
- 2 Tryck på **W**.
- 3 Välj "Individuella recept" med vredet och bekräfta med **✓**.
- 4 Välj det recept du vill ha med vredet.
- 5 Tryck på **↵**.
- 6 Välj det moment du vill ha med **➤**.
Du får upp inprogrammerad ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. Du ändrar inställningarna med vredet eller funktionsvredet.
- 7 Spara med **✓**.
- eller -
Avbryt med **X** och gå ur menyn.

Radera recept

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

Stektermometer

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

Använd inte stektermometer till ugnsfunktionerna plan- och kompaktgrill. Ta alltid ut stektermometern före användning av ugnsfunktionerna plan- och kompaktgrill. Den går att använda med ugnsfunktionerna plangrill och varmluft vid temperaturer upp till 250°C.

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

Stektermometern blir skadad vid temperaturer över 250°C. Ställ aldrig in temperaturer över 250°C när du använder stektermometer.

Använd bara den medföljande stektermometern. Den finns som reservdel hos Kundservice och i onlineshopen.

Sätt aldrig in maten på översta falsen när du använder stektermometer.

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

Rengör stektermometern med fuktig trasa efter användning. Maskindiska inte!

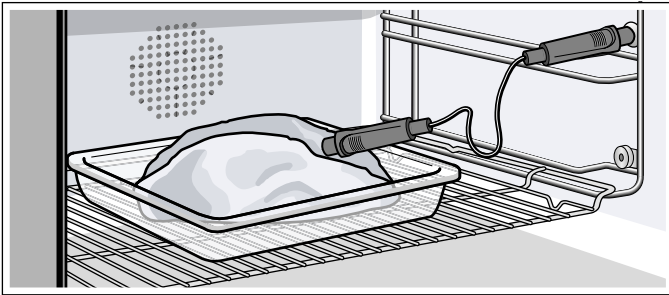
Sätt stektermometern i maten

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

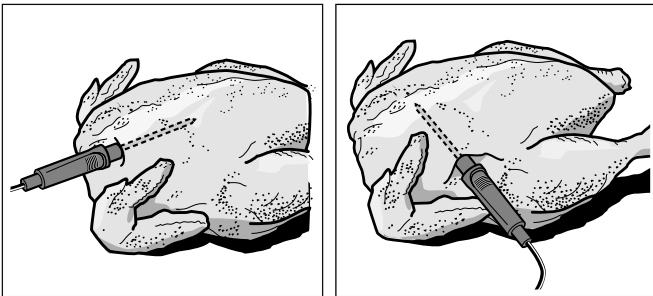
Stektermometern har tre mätpunkter. Försök sticka in hela stektermometern, om det går. Stektermometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.

Kött: sätt i stektermometern på sidan av det tjockaste stället tills det tar emot i köttet.

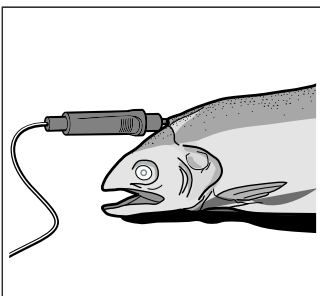
Om du steker flera köttbitar, sätt stektermometern i mitten av den tjockaste biten.



Fågel: sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut. När det gäller fågel måste du vara försiktig så stektermometerens spets inte hamnar i tomrummet i mitten.



Fisk: sätt i stektermometern bakom huvudet mot buken tills det tar emot. Ställ hel fisk på en halv potatis med buken ned på gallret.



Vänd maten: ta inte ur stektermometern om du vänder maten. Se till så att stektermometern sitter rätt när du vänt maten.

Drar du ur stektermometern när funktionen är på, så blir alla inställningar återställda och du måste ställa in dem igen.

Ställa in kärntemperaturen

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

för litet avstånd mellan grillelement och stektermometer kan skada stektermometern. Se till så att avståndet mellan grillelement och stektermometer resp. -sladd är några cm. Kött kan svälla vid tillagning.

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

se till så att du inte klämmer stektermometersladden i luckan.

- 1 Sätt in maten med isatt stektermometer i ugnen. Anslut stektermometern till ugnsuttaget och stäng luckan.
- 2 Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
- 3 Ställ in ugnstemperaturen med termostatvredet.
- 4 Tryck på ↻. Ställ in den kärntemperatur du vill ha med vredet och bekräfta med ↻. Kärntemperaturen du ställer in måste vara högre än aktuell kärntemperatur.
- 5 Enheten värmer på med inställd ugnsfunktion. Du får upp inställd kärntemperatur under den aktuella på displayen. Du kan ändra inställd kärntemperatur när som helst.

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

Uppskattad tillagningstid

Har du ställt in en temperatur över 100°C på enheten, så får du upp uppskattad tillagningstid på displayen ca 5 till 20 minuter efter förvärmningen om stektermometern sitter i.

Den uppskattade tillagningstiden blir uppdaterad löpande. Ju längre tid tillagningen tar, desto noggrannare blir den uppskattade tillagningstiden. Öppna inte luckan på enheten, det påverkar den uppskattade tillagningstiden.

Du får upp uppskattad tillagningstid vid normal användning med programautomatik.



Tryck på 1 för att få upp aktuell kärntemperatur på displayen.

Du kan slå av visningen av uppskattad tillagningstid i grundinställningarna och i stället få upp aktuell kärntemperatur. → "Grundinställningar" på sidan 29


Anvisningar

- Enheten visar "<15°C" som aktuell kärntemperatur i 3 - 4 minuter i början av tillagningen.
- Mätintervallet är 15-99°C. Enheten visar "<15°C" resp. "--°C" om kärntemperaturen ligger utom mätintervallet.
- 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 kärntemperatur

Tryck på . Ändra inställd kärntemperatur med vredet och bekräfta med .

Radera inställd kärntemperatur

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

Riktvärden för köttemperatur

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

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

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

Livsmedel	Riktvärden för köttemperatur
Kalvfilé	
blodig	50 - 52°C
rosa	58 - 60°C
genomstekt	70 - 75°C
Vilt	
Rådjursadel	60 - 70°C
Rådjurstek	70 - 75°C
Hjortryggbiff	65 - 70°C
Har-, kaninstek	65 - 70°C
Fågel	
Kyckling	90°C
Pärlehöns	80 - 85°C
Gås, kalkon, anka	85 - 90°C
Ankbröst	
rosa	55 - 60°C
genomstekt	70 - 80°C
Strutsstek	60 - 65°C
Lamm	
Lammbog	
rosa	60 - 65°C
genomstekt	70 - 80°C
Lammsadel	
rosa	55 - 60°C
genomstekt	65 - 75°C
Hammel	
Fårfiol	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80 - 85°C
Fårsadel	
rosa	70 - 75°C
genomstekt	80°C
Fisk	
Filé	62 - 65°C
Hel fisk	65°C
Terrin	62 - 65°C
Övrigt	
Bröd	96°C
Pastej	72 - 75°C
Terrin	60 - 70°C
Gåslever	45°C
Värma på mat	75°C

Grillspett, roterande

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

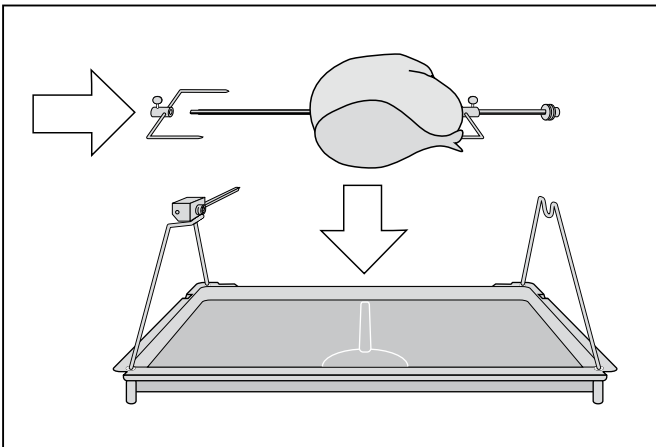
Du kan använda det roterande spettet vid alla funktioner. Bästa resultat får du med funktionerna "hel grill" eller "övervärme".

Obs!

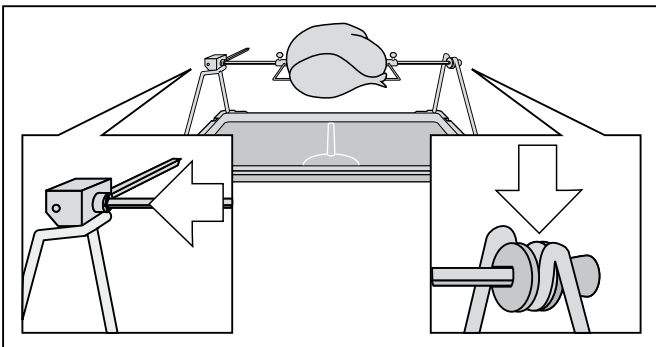
Använd inte stektermometern i kombination med det roterande spettet.

Förberedelser

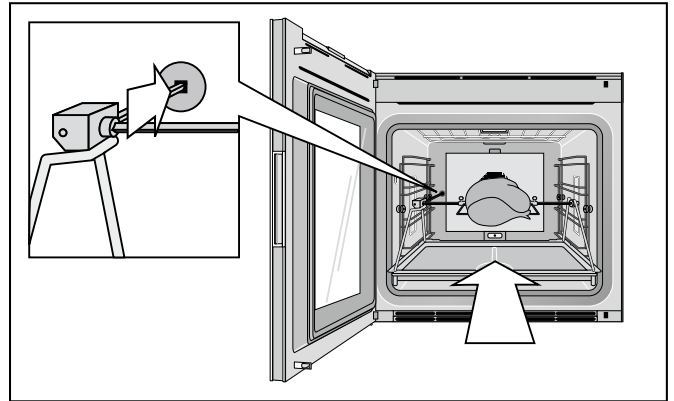
- 1 Stick de båda stöbyglarna i bussningarna på grillpannan. Drivningen är på vänster sida.
- 2 Sätt på den högra fästklämman på grillspettet och skruva fast den.
- 3 Skjut på grillköttet till mitten av spettet. Fixera utstående delar (t. ex. vingar), så att de inte berör grillelementet.



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



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



Koppla in grillspettet.

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



Stänga av grillspettet

- 1 Berör symbolen . Drivningen stannar.
- 2 Stäng av ugnen med funktionsväljaren.
- 3 Ta ut grillpannan med grillspettet och ställ den på ett stabilt, värmebeständigt underlag.
 - ⚠ Varning – Risk för brännskador!**
Använd grillvante när du tar ut den grillade rätten.
- 4 Skruva fast handtaget i sidan för att ta ut grillspettet.

Anvisningar

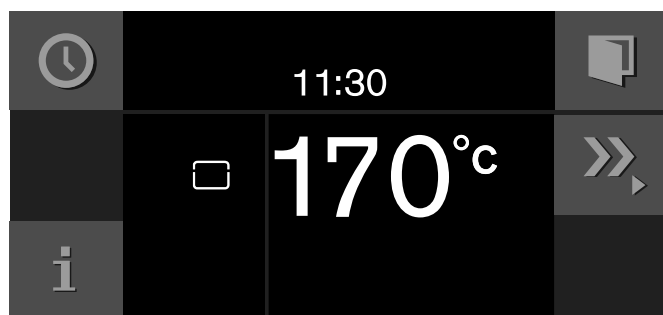
- Använd det roterande grillspettet endast vid ugnstemperaturer upp till max 250°C.
- Rengör inte drivningsdelen till det roterande spettet i diskmaskinen.

Stekläge

Bara om du ställt in ugnsfunktion Stekgrytfunktion. Kräver stekgryta, utdragssystem och värmarelement som extratillbehör.

I stekläge värmer ugnen upp med full effekt i ca 3 minuter. Då kan du t.ex. bryna på biffar.

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.

Anvisningar

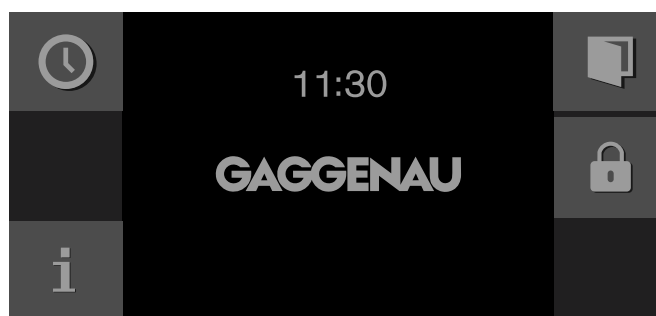
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna.
→ "Grundinställningar" på sidan 29
- Har du inte slagit på barnspärren och strömmen går, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på **🔒** i minst 6 sekunder.



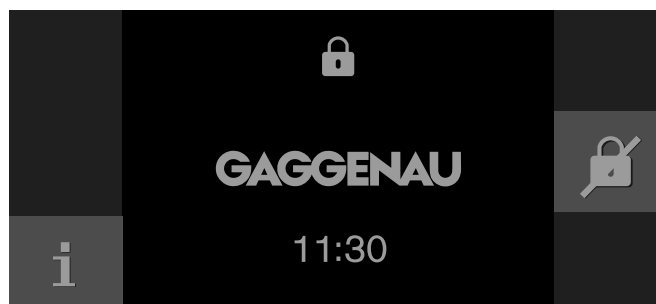
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp **🔒** upptill på displayen.

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.

Home Connect

Enheten är nätverkskompatibel och går att fjärrstyra via en mobil slutenhet. Home Connect-appen har extrafunktioner som kompletterar den uppkopplade enheten optimalt. Är enheten inte uppkopplad mot hemnätverket, så fungerar den som vanligt med displayen.

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

Anvisningar

- Följ bruksanvisningens säkerhetsanvisningar, även när du inte är hemma utan styr enheten via Home Connect-appen. Följ även anvisningarna i Home Connect-appen.
- Kontrollerna på själva enheten är alltid prioriterade. Då kan du inte styra via Home Connect-appen.
- Följ den medföljande Home Connect-dokumentationen.

Inställning

Du måste installera Home Connect-appen på en mobil slutenhet för att ställa in via Home Connect.

Dessutom måste din enhet vara uppkopplad mot hemnätverket och Home Connect-appen. Du kan välja mellan följande uppkopplingsätt:

- Uppkoppling med LAN-kabel: uppkopplingen mot hemnätverket sker automatiskt vid kvittering på enheten.
- WLAN-uppkoppling: ställ in uppkopplingen mot hemnätverket och sedan mot Home Connect-appen.

Anvisning: Appen guidar dig igenom inloggningen. Följ appanvisningarna om du är osäker.

Ställa in appen

Ställ in Home Connect-appen på din mobila slutenhet (t.ex. surfplatta eller smartphone).

- 1 Öppna App Store (Apple-enheter) resp. Google Play Store (Android-enheter) på din mobila slutenhet.
- 2 Sök på "Home Connect".
- 3 Välj och installera Home Connect-appen på din mobila slutenhet.
- 4 Starta appen och ställ in Home Connect-accessen. Appen tar dig igenom inloggningsprocessen.

Koppla upp enheten mot hemnätverket (LAN)

Enheten måste vara uppkopplad mot hemnätverket med LAN-kabel.

Nätverksuppkopplingen sker automatiskt första gången enheten elansluts och används.

Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN med WPS)

Förutsättningar:

- Din router har WPS-knapp. Du hittar information om det i routerns bruksanvisning.
- Du måste ha routeraccess.

- 1 Välj Home Connect i Grundinställningarna @.
- 2 Tryck på _.
- 3 Välj WLAN med vredet.
- 4 Bekräfta med ✓. Du får upp WPS-funktionens indikering.
- 5 Tryck på ✓ för att fortsätta.
- 6 Välj Automatisk (WPS) med vredet.
- 7 Tryck på ✓ för att påbörja uppkopplingen.
- 8 Tryck på hemnätverksrouterns WPS-knapp inom 2 minuter.

När du får upp Nätverksuppkoppling OK på displayen är uppkopplingen avslutad. Följ appanvisningarna.

Koppla upp enheten mot hemnätverket (WLAN utan WPS)



- 1 Välj Home Connect i Grundinställningarna @.
- 2 Tryck på _.
- 3 Välj WLAN med vredet.
- 4 Bekräfta med ✓. Du får upp WPS-funktionens indikering.
- 5 Tryck på ✓ för att fortsätta.
- 6 Välj Manuell med vredet.
- 7 Tryck på ✓ för att påbörja uppkopplingen. Enheten lägger upp ett eget WLAN-nätverk HomeConnect som du måste koppla upp din surfplatta eller smartphone mot.
- 8 Följ appanvisningarna.

När du får upp Nätverksuppkoppling OK på displayen är uppkopplingen avslutad. Följ appanvisningarna.

Koppla upp enheten mot appen

Koppla upp din enhet vid appinställningen av Home Connect eller koppla upp din enhet mot ytterligare ett Home Connect-konto. Home Connect-appen kan vara installerad på flera olika mobila slutenheter som är uppkopplade mot enheten.

Förutsättningar:

- enheten måste vara uppkopplad mot hemnätverket.
 - Home Connect-appen måste vara inställd på den mobila slutenheten.
- 1 Vill du koppla upp ytterligare ett konto, gå in på Grundinställningar och välj "Home Connect".
 - 2 Välj Appanslut med vredet.
 - 3 Tryck på  och påbörja uppkopplingen med .
 - 4 Följ appanvisningarna.









När du får upp Appanslutning OK på displayen är uppkopplingen avslutad.

Fjärrstart

Du måste slå på fjärrstart för att kunna slå på och styra enheten via Home Connect-appen. Är fjärrstart av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på Home Connect-appen och måste göra inställningarna på enheten.

Home Connect-inställningar

Du kan närsomhelst anpassa Home Connect till individuella behov.



	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Uppkopplingssätt	LAN / WLAN	Du kan byta uppkopplingssätt mellan LAN-kabel och WLAN. Följ anvisningarna för varje uppkopplingssätt i kap. Inställning. → "Inställning" på sidan 26
	Uppkoppling	Koppla upp/ned	Slå på eller av nätverksuppkopplingen, om det behövs (t.ex. på semestern). Vid fränkoppling bibehålls nätverksinformationen. Vänta några sekunder efter att du slagit på, så att enheten hinner koppla upp mot nätverket igen. Eheten drar max. 2 W i nätverksstandby.
	Uppkoppling med appen		Påbörja uppkopplingen mellan app och enhet.
	Mjukvaruuppdatering		Du får en displayindikering när det finns en ny mjukvaruversion. Du kan installera den nya mjukvaran via Home Connect-menyn  .
	Fjärrkontroll	Slå på/av	Ger Home Connect-appen access till enhetens funktioner. Är den av, så får du bara upp enhetens funktionsstatusar på appen.
	Ta bort nätverksinställningarna		Du kan närsomhelst radera alla nätverksanslutningar från enheten.
	Enhetsinfo		Du får upp följande på displayen: <ul style="list-style-type: none"> ● MAC-adress COM-modul ● Eheten serienummer ● Mjukvaruversion Beroende på uppkopplingssätt kan du få upp mer information som t.ex. SSID-nätverksnamn genom att trycka på pilknappen.

Följande situationer slår av fjärrstart automatiskt:

- om du öppnar luckan minst 15 minuter efter att fjärrstart slog på.
- om du öppnar luckan minst 15 minuter efter ugnens funktionslut.
- 24 timmar efter att fjärrstarten slogs på.

Slår du på ugnsfunktionen på enheten, slår fjärrstart på automatiskt. Så du kan göra ändringar eller slå på nya program på den mobila slutenheten.

Slå på fjärrstart

- 1 Vrid funktionsvredet till .
- 2 Tryck på .
Du får upp  vid symbolen **i**.

Fjärrstarten är på. Nu kan du slå på ugnsfunktioner via appen på den mobila slutenheten och överföra de inställningar du vill till enheten.

Slå av fjärrstart: tryck på .

Anvisning: Du hittar Home Connect-inställningarna i enhetens Grundinställningar. Vilka inställningar du får upp på displayen beror på om Home Connect är inställd och enheten är uppkopplad mot hemnätverket.

Fjärrdiagnos

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

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

Uppgiftsskyddsinfo

Din enhets första uppkoppling mot ett Internet-anslutet WLAN-nätverk överför följande infokategorier till Home Connect-servern (första registrering):

- Entydig enhetsidentifiering (består av enhetskoder samt MAC-adress till inbyggd WiFi-kommunikationsmodul).
- WiFi-kommunikationsmodulens säkerhetsprotokoll (informationsteknisk säkring av uppkopplingen).
- Din enhets aktuella mjuk- och hårdvaruversion.
- Status för eventuell föregående återställning till fabriksinställningarna.

Första registreringen förbereder användningen av Home Connect-funktionerna och är inte nödvändig förrän du vill använda Home Connect-funktionerna första gången.

Anvisning: Tänk på att Home Connect-funktionerna bara fungerar tillsammans med Home Connect-appen. Du kan få upp uppgiftsskyddinfon på Home Connect-appen.

CE-överensstämmelseintyg


BSH Hausgeräte GmbH intygar att enheten med Home Connect-funktion uppfyller grundkraven samt övriga gällande bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Ett utförligt RED-överensstämmelseintyg finns på Internet under www.gaggenau.com på din enhets produktsida bland övrig dokumentation.



2,4 GHz-bandet: 100 mW max.





5 GHz-bandet: 100 mW max.















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



















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

Grundinställningar

I grundinställningarna kan du anpassa din apparat individuellt.

- 1 Vrid funktionsväljaren till **S**.
 - 2 Välj "Grundinställningar" med vredet.
 - 3 Berör symbolen .
 - 4 Välj in önskad grundinställning med vredet.
 - 5 Berör symbolen .
 - 6 Ställ in grundinställningen med vredet.
 - 7 Lagra med  eller avbryt med  och lämna den aktuella grundinställningen.
 - 8 Vrid funktionsväljaren till **0** för att lämna grundinställningsmenyn.
- Ändringarna är nu lagrade.

	Grundinställning	Inställningsalternativ	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in ljusstyrkan på displayen
	Standby-indikering	På*/Av - Klocka - Klocka + GAGGENAU-logga* - Datum - Datum + GAGGENAU-logga - Klocka + datum - Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Illustration av standbyindikering. Av: ingen visning. Inställningen sänker enhetens standbyförbrukning. På: välj mellan flera visningsalternativ, bekräfta "På" med  och välj visningsalternativ med vredet. Du får upp alternativen.
	Displayvisning	Begränsad*/standard	Inställningen Begränsad visar bara det allra viktigaste ett slag på displayen.
	Pekskärms färg	Grå*/vit	Välja symbolfärger på pekskärmen
	Pekskärms-tonart	Signal 1*/signal 2 /av	Välj pekljud
	Pekskärms-tonstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ställa in volymen på pekskärmen
	Snabbuppvärmning	På*/Av	Du uppnår inställd temperatur betydligt snabbare med snabbuppvärmning.
	Uppvärmningssignal	Till* / Från	Signaltonen ljuder när den önskade temperaturen har uppnåtts vid uppvärmningen.
	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
	Viktenhet	kg*/oz.	Ställa in viktenhet
	Språk	Tyska* / franska[...] / engelska	Välja språk för textdisplayen Anvisning: Byter du språk måste systemet starta om, det tar några sekunder. Sedan stängs grundinställningsmenyn.
	Fabriksinställningar	Återställ enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med X. Anvisning: Återställning till fabriksinställningarna raderar även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På/Av*	Bara för presentationer. I demoläge fungerar alla funktioner, men enheten värmer inte upp. Inställningen ska vara "Av" vid normal användning. Du kan bara slå på inställningen inom 3 minuter efter att du anslutit enheten.
	Långtidstimer	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: långtidstimeren går att ställa in. → "Långtidstimer" på sidan 17
	Visa uppskattad tillagningstid med stektermometer	På*/Av	På: du får upp uppskattad tillagningstid med stektermometer på displayen.
	Dörrlås	Från* / Till	Dörrlåset förhindrar att ugnsluckan öppnas av misstag. Vid inställning "Till" måste man beröra symbolen  flera sekunder tills luckan öppnas.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på. → "Barnspärr" på sidan 25
	Hemnätverk	LAN / WLAN Uppkopplingsätt  Uppkoppling  Koppla upp mot appen  Mjukvaruuppdatering  Fjärrkontroll  Radera nätverksinställningarna  Enhetsinfo	Inställningar för uppkoppling mot hemnätverk och mobila slutenheter. Du får upp olika inställningsalternativ beroende på uppkopplingsstatus.

* Fabriksinställning

Rengöring och skötsel

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

⚠ Varning – Risk för personsador!

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). Obs! <ul style="list-style-type: none"> • Den får inte hamna på lucktätningen! • Den får inte verka längre än 12 timmar! • Du inte får applicera den på varma ytor! • Du måste skölja ordentligt i vatten! • Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampglaset	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa.
Lucktätningen Ta inte bort!	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring!
Stektermometern	Torka av med fuktig trasa. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.
Ugnsstegarna	Maskindiska, se kap. → "Ta ur ugnsstegarna" på sidan 32
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)	Borsta bort fastbränt. Våttrengör aldrig bakstenen!
Stekgryta (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte stekgrytan!

Mikrofiberduk

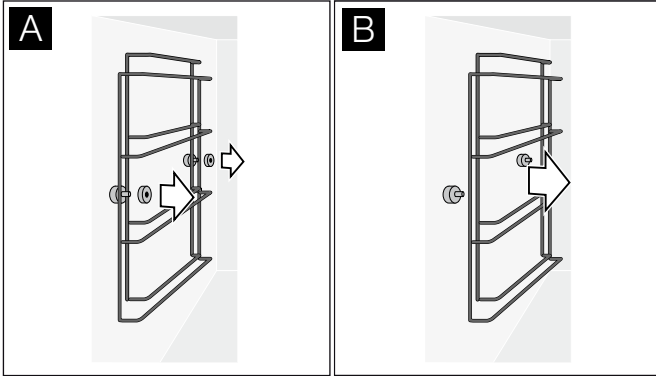
Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (artikelnummer 00460770, finns att köpa hos Kundservice eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Ta ur ugnstegarna

Det går att ta ur ugnstegarna för rengöring.

Ta ur ugnstegarna

- 1 Lägg en diskhandduk i ugnsutrymmet för att skydda emaljen mot repor.
- 2 Lossa de räfflade muttrarna (bild A).
- 3 Ta loss ugnstegarna (bild B).



Ugnstegarna går att maskindisken.

Sätta i ugnstegarna

- 1 Sätt i ugnstegarna rätt: långsidan uppåt. Höger och vänster ugnstegar är identiska.
- 2 Dra åt de räfflade muttrarna.

Pyrolys (självrengöring)

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

Ugnsutrymmet blir mycket varmt vid pyrolyrensning. Öppna aldrig luckan och pilla inte på låshaken för hand. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

⚠ Enheten blir mycket varm på utsidan vid rengöringsfunktionen. Ta aldrig på luckan. Låt enheten svalna. Håll barnen borta.






Förbereda pyrolysen

Obs!

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

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

Starta pyrolys

- 1 Vrid funktionsvredet till **S**.
- 2 Du får upp  på displayen. Bekräfta med .
- 3 Du får upp avstängningstiden när pyrolysen är klar. Du kan flytta avstängningstiden med vredet, om du vill. Bekräfta med .
- 4 Ta ut alla tillbehör ur ugnsutrymmet och ta bort grovsmutsen. Bekräfta med .
- 5 Slå på med . Rengöringstiden räknar ned på displayen. Om du flyttat avstängningstiden så räknar tiden ned till pyrolysstarten på displayen. Ugnsbelysningen är släckt.



Enheten ger signal när pyrolystiden går ut. Du får upp en displayindikering. Torka ur eventuell aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när enheten svalnat.

Anvisningar

- Den totala pyrolystiden består av rengörings- och avvalningstid. Tiden för resp. pyrolysmoment räknar ned på displayen.
- Ugnsluckan låser för din säkerhets skull. Lucklåset öppnar när temperaturen sjunkit 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.

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:

Anvisningar




- ta bort grovsmuts, steksky och matrester före pyrolysen. matrester, fett och steksky kan börja brinna vid pyrolysen.
- sätt bara in en bakplåt eller grillpanna på nedersta ugnsfalsen!
- skjut in bakplåten eller grillpannan ända in.
- du får inte 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 service.

Varning – Risk för stötar!

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte, ingen indikering i displayen.	Stickproppen är inte instucken.	Anslut apparaten till elnätet
	Strömavbrott	Kontrollera om andra köksapparater fungerar
	Säkringen är trasig	Kontrollera i säkringsskåpet att säkringen för apparaten är felfri
	Felaktig inställning	Koppla från säkringen för apparaten i säkringsskåpet och koppla till igen efter ca 60 sekunder
Apparaten går inte att starta	Ugnsluckan är inte riktigt stängd	Stäng ugnsluckan.
Enheten fungerar inte, displayen reagerar inte. Du får upp  på displayen	Barnspärren är på	Slå av barnspärren → "Barnspärr" på sidan 25
Enheten stängs av automatiskt	Säkerhetsavstängning: Du har inte gjort någon ny inställning på över 12 timmar.	Bekräfta meddelandet med  , Stäng av apparaten och ställ in den på nytt
Enheten värmer inte upp, du får upp  på displayen	Enheten är i demoläge	Slå av demoläge i grundinställningarna
Felmeddelande "Exxx"		Vrid funktionsvredet till 0 vid felmeddelande; slocknar displayen så var det ett engångsproblem. Om felet uppstår igen eller displayen fryser, kontakta service och ange felkoden.


Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

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

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

Demo-läge

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

Slå av och på elen till enheten (med säkringen i proppskåpet eller jordfelsbrytaren). Slå sedan av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 29

Byta ugnslampa

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

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

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

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

Byta takmonterad ugnslampa

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

Byta sidmonterad ugnslampa

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

Byta ut glasskydd

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

Service

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

E- och FD-nummer

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

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr, FD, Z-Nr, and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating where the user should enter the corresponding information.

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

E-nr

FD-nr

Service

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70

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

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

Tabeller och tips

Anvisningar

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

Grönsaker

- Ugnsgroönsaker är ett bra alternativ till stekta grönsaker. Smakämnenen blir koncentrerade och grillsmaken ger mycket arom. Dessutom är tillagningsmetoden väldigt fettsnål.
- Putsa grönsakerna och vänd ned med lite olja i en bunke. Lägg i eldfast form eller glasform/grillpanna och sprid ut jämnt.
- Rör om minst en gång under tillagningen. Krydda efter tillagningen och strö över färska örter som du vill ha det.
- Grönsakerna passar som varm och kall förrätt, vegetarisk huvudrätt eller som tillbehör till fisk och kött.
- Använd gratängform till småportioner (2 - 3 pers.) och ställ den på grillgallret. Använder du glasform/grillpanna så bränner maten fast eller blir torr.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	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)	220	~~~~~	6 - 10*	Recepttips: krydda med lök, olja, vinäger, salt och peppar.
Rotsaker	Glasform/ grillpanna	3 (4) 3 (4)	200 250	☼ ~~~~~	30* 15 - 20*	Recepttips: morötter, selleri, kålrot, rödbetor, krydda med olja, vitlök, salt och peppar.
Pumpklyftor	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	☼	20 - 30*	Recepttips: krydda med olja, vitlök, ingefära, spiskummin, salt och peppar.
Antipasti	Glasform/ grillpanna	3 (4) 3 (4)	200 250	☼ ~~~~~	30* 15 - 20*	Recepttips: krydda med balsaminäger som du ringlar över när grönsakerna fortfarande är varma.
Escalivada (medelhavsinspire-rade ugnsgroönsaker)	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 tomatkivor, rosmarin och vitlök i formen och och ringla över olja och lite honung. Skälla och flå tomaterna först, om du vill.
Endivesallad	Gratängform	2 (3) 2 (3)	180 190	☼ ☼ ^e	25 - 30 45 - 50	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Gratängform/stekgryta	2 (3)	190	--- ---	50	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Fyllda zucchini, vegetarisk	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	--- ---	40	Recepttips: fyll med rivna morötter, vårlök, getost, vitlök, timjan, salt och peppar, strö över parmesan.
Grönsaksgratäng	Gratängform	2 (3)	180	☼	40 - 50	Förväll/blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
Grönsaksburgare, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	220	☼	12 - 15*	

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Tillbehör och maträtter

- De vanligaste ugnstillbehören innehåller potatis, t.ex. potatisgratäng. Du kan även göra ugnstillbehör som du i vanliga fall brukar göra på spisen, t.ex. rårakor och stekt potatis. Fördelen med det här tillagningssättet: det går att göra stora mängder samtidigt, det osar mindre i köket och det går åt mindre fett.
- Ett jätteviktigt ugnstillbehör är ost. Osten ger bra komplement till vegetariska rätter, kan bli till förrätt eller snacks, allt beroende på tillagningssättet.
- Mat som passar för ugnstillagning är framförallt gratinerad som gratänger. Den passar även för mat med degbotten som t.ex. pizza, "flammkuchen" (lök- och fläskpaj) och äggrätter med fyllning som t.ex. tortilla.
- Använd eldfast form till småportioner (2 - 3 pers.) och ställ den på grillgallret. I glasform/grillpanna bränner småportioner fast eller blir torra.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Tillbehör						
Potatis på saltbädd	Gratängform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Fyll en gratängform med 2 cm havssalt. Lägg i små, oskalade potatisar och pensla dem med olivolja.
Klyftpotatis	Bakplåt + Bakplåts-papper	2 (3)	200	☛	15*	Recepttips: klyfta potatisen, krydda med olivolja, paprika och salt.
Pommes frites, färsk	Bakplåt + Bakplåts-papper	3 (4)	200	☛	15 - 20*	Recepttips: smörj lite, krydda efter tillagning med salt, paprika- eller currypulver.
Pommes frites, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts-papper	3 (4)	220	☛	14*	
Potatisgratäng	Gratängform	2 (3)	180	☛	35	
		2 (3)	190	☛ ^e	55 - 60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Rårakor	Bakplåt	2 (3)	175	☛	20 - 30*	Smörj plåten ordentligt, tryck ut rårakorna, pensla med lite olja. Vänd 1 ggn.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Stekt potatis	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 + bak-plåtspapper	2 (3)	180	☛	15 - 20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
Ugnsbakt camembert, panerad, djupfryst	Plåt + bak-plåtspapper	2 (3)	180	☛	15 - 20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella Sticks, djupfryst	Plåt + bak-plåtspapper	2 (3)	180	☛	10	
Feta	Bakplåt	2 (3)	250	☛ ^e	12	Recepttips: lägg i form med olja, tomat, lök, vitlök och rosmarin och krydda med salt och peppar.
Ugnsbakt ost, färsk	Bakplåt	2 (3)	180	☛	20	Snitta ett kryss i mjukosten efter 10 min. och tryck upp. Formen ska helst inte vara större än osten, så att den inte flyter ut.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Maträtter						
Tortilla	Gratängform	2 (3)	160	---	25	Recepttips: med paprika, oliver, lök, Serrano-skinka och Manchego-ost.
Bondomelett	Gratängform	2 (3)	160	☛	40	Recepttips: med grön och vit sparris till gravad lax.
Frittata	Gratängform	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttips: med spenat, lök och 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)	180 - 190	☛ ^e	55 - 60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Makaronilåda	Gratängform	2 (3)	180 / 220	☛	10 - 20	Höj temperaturen till 220°C efter 10 min. och gratinera 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.
Vårrullar, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	225	☛	18 - 20*	
Små vårrullar, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	225	☛	10*	
Pizza, färsk	Bakplåt	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplåt, lätt inoljad.
Pizza, förgräddad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	230	☛	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, djupfryst	Grillgaller	2 (3)	200	☛	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikansk pizza (tjock botten) djupfryst	Bakplåt	2 (3)	200	---	20 - 24	Ingen förvärmning!
Flammkuchen (lök- och baconpaj), färsk	Bakplåt	2 (3)	250	---	8 - 10	Recepttips: klassisk eller med getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	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.
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)	190	☼	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	2 (3)	200	☼	8 - 10	Recepttips: krydda i asiatisk stil med soja-sås, sesamolja, ingefära, honung, vitlök, chili och korianderfrön.
Fiskpinnar, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	220	☼	15 - 17*	
Bläckfiskringar, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Kött

- Använd stektermometer för bättre kontroll. Anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. → "Stektermometer" på sidan 21.
- 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
Nöt						
Nötstek (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	☛	90 - 120*	
Rumpsteak, rosa (500 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	200	☛	30	Köttemperatur 65°C
		2 (3)	200	☛ ^e	45 - 45	Köttemperatur 65°C. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Rostbiff/ryggdel (1 kg) – blodig – rosa – genomstekt	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	☛	25 - 35**	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
			230 / 180	☛	35 - 45**	
			230 / 180	☛	50 - 60**	
Fläsk						
Fläskfilé, hel (400 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	☛	20 - 25**	Recepttips: marinera med olja, vitlök och persilja.
Fläskfilé (250 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	☛	30	Köttemperatur 70°C.
		2 (3)	180	☛ ^e	40 - 45	Köttemperatur 70°C. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fläskmedaljonger	Glasform/ grillpanna	2 (3)	210	☛ ^u	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	☛ ^u	70 - 80**	
Fläskstek med svål/ knaperstekt svål (1,5 kg)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	180 / 200	☛ ^u	60 - 70***	
Fläsklägg	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	150 / 200	☛ ^u	40 - 45***	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig.
Kassler (1 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180 / 160	☛	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	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Nätad stek	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✿	65 - 70***	
	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
Kalv						
Kalvstek (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	230 / 180	---	50 - 60***	
Kalvlägg	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
Kalv, bakdel	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	160 - 170	✿	20	
Fylld kalvbringa	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	120 - 130	✿	120	
Vilt						
Vildsvinsstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Recepttips: marinera över natten med olja, vitlök, senap och fransk örterkrydda.
Rådjursstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Rådjursadel	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaninstek	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Recepttips: marinera med vitlök, rosmarin, olivolja och bra balsamvinäger.
Lammbog – rosa	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Recepttips: marinera över natten med olivolja, vitlök, rosmarin och citronskivor.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lammlägg	Glasform/ grillpanna, stekgryta	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Annorlunda						
Köttbullar (à 80 g)	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	✿	30 - 35	Ju plattare köttbullarna är, desto snabbare går de att tillaga. Passar bra för stora mängder.
Köttbullar, stekta (à 80 g)	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	✿	20	Vackert brynta och saftiga köttbullar: stek först på i stekpanna och kör sedan in i ugnen.
Småköttbullar (à 25 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✿	25 - 30	Recepttips: jättebra förberedelse för t.ex. frikadeller i tomatsås, köttbullar, tyska "Königsberger Klopse".

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

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

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Småköttbullar, stekta (å 25 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✿	15	Recepttips: sätt köttbullar av lamm- eller kaninfärs på spett och servera med myntayoghurt eller fikonsenap.
Köttfärslimpa, färsk (700 g)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	160	✿	60	Använd stektermometer (köttemperatur 67°C).
Baconskivor (stekfläsk), tunt	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	180	✿	8 - 10	Ta ut och lägg på hushållspapper.
Baconskivor (stekfläsk), tjockt	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Köttfärsfyllda papri- kor	Gratäng- form/stek- gryta	2 (3)	190	---	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 för bättre kontroll. Stick inte in den i mitten (hålrum), utan mellan buk och lår. Ytterligare anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. → "Stektermometer" på sidan 21.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten, steksky eller apelsinjuice i slutet av stektiden
- Picka skinnet under vingarna på anka och gås, så att fett kan rinna ut.
- Använd stekgryta eller annan eldfast form till maträtter som kräver mycket vätska vid bräsering. Samma sak gäller kött som avger mycket fett, t.ex. gåsstek.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Anka, hel (1,5 - 2 kg)	Grillgaller + Grillpanna/ stekgryta	2 (3)	160 / 180	---	75*	Recepttips: fyll med apelsiner, äpplen eller torkad frukt.
Ankbröst	Stekgryta/ gratängform	2 (3)	190		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)	200 / 160		120 - 180*	
		2 (3)	200 / 160	---	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		20 - 25	Recepttips: gnid in med tandooripasta före tillagning. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2 (3)	200		50	
Kycklingnuggets, djupfrysta	Bakplåt + Bakplåts-papper	2 (3)	200		15**	
Vaktelbröst	Bakplåt	3 (4)	220		10 - 12	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200		20 - 25	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.

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

** Vänd efter halva tillagningstiden.

Grilla och rosta

- Grilla alltid med stängd ugnslucka.
- Använd grillpannan med iläggsgaller vid grillning (tillbehör eller extratillbehör beroende på version). Häll ca 1 dl vatten i grillpannan, så samlar du upp köttsaften och håller ugnen ren. Häller du i för mycket vatten, så påverkar du tillagningsresultatet eftersom det blir för mycket vattenånga.
- Grillbitarna ska helst vara lika tjocka, minst 2 till 3 cm. Då får de jämn färg och förblir riktigt saftiga. Grilla alltid köttet utan salt. Lägg grillbitarna direkt på galleret.
- 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 grillgalleret.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperaturinställning i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Sidfläsk, skivat	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 (enhetsbredd 60 cm)	Grillgaller	3	200	~~~~~	2:30 - 3	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet. Grilla alltid med stängd lucka.
Rostat bröd (enhetsbredd 76 cm)	Grillgaller	4	200	~~~~~	2 - 2:30	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet. Grilla alltid med stängd lucka.
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. Vänd 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 smördeghkakor 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 bakverket svalna på galler innan du skär upp.
- Bakverket är för hårt gräddat undertill: sätt in en fals högre, välj lägre temperatur.
Bakverket är för hårt gräddat ovanpå: sätt in en fals lägre, välj lägre temperatur och grädda längre.
- Är kakan för torr, höj temperaturen lite. Är kakan degig, sänk temperaturen lite.
Du får inte kortare baktid med högre temperatur, det är bättre att välja en lägre temperatur.
- Kakan faller ihop: använd mindre vätska eller sänk temperaturen 10°C. Öppna inte ugnsluckan för tidigt.
- Kakan reser sig bara i mitten: smöra kanten på formen.
- Lossnar inte kakorna från plåten, sätt in plåten ett slag i varm ugn och lossa kakorna när de är varma.
- Lossar inte kakan när du stjälp upp formen, lossa kanten på kakan med kniv. Stjälp upp kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen ordentligt nästa gång.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på förgräddade frysvaror.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kakor						
Cheesecake	Springform	1 (2)	160 - 165	☼	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☼	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☼	40 - 45	Låg cheesecake med hälften kesellamassa.
Sockerkaka	Springform	2 (3)	160 - 170	☼	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkakor	Formbrödsform	2 (3)	160 - 170	☼	60 - 65	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchenform	1 (2)	165	☼	30	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter.
		1 (2)	170	☼ ^e	55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Småkakor	Bakplåt	2 (3)	165 - 170	☼	20 - 30	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)	150	☼	40 - 45	Lägg bakplåtspapper i springformen.
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	2 (3)	165	☼	30 - 35	Recepttips: lägg på plommon, fikon eller lök och bacon.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Fruktkaka på mördeg	Tarte-form	2 (3)	165	☼	40 - 50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	☼	45 - 55	

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna → "Grundinställningar" på sidan 29

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Tarte	Tarte-form	2 (3)	190	☛	30 - 40	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	☛	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	För ljusa tarte-formar.
Smördegstrudel	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	☛	20 - 25	Recepttips: fyll med pudding och körsbär eller äpplen.
Äppelpaj (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 60 cm)	Springform Ø 20 cm	2	160**	☛	90 - 105	Förvärma
	Springform Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Förvärma
Äppelpaj (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 76 cm)	Springform Ø 20 cm	3	160**	☛	85 - 100	Förvärma
	Springform Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Förvärma
Mosskakbotten (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 60 cm)	Springform Ø 26 cm	2	160**	☛	22 - 30	Förvärma
	Springform Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Förvärma
Mosskakbotten (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 76 cm)	Springform Ø 26 cm	3	160**	☛	22 - 30	Förvärma
	Springform Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Förvärma
Småkakor						
Petit-chouxer, eclair-bakelser	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	180	☛	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, choklad- mousse, frukt- eller mockagrädde.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☛	35	
Småkakor, Spritskakor	Bakplåt	2 (3)	160 - 170	☛	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	☛	15 - 20	
Smördegskakor, fyllda	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	☛	15	Recepttips: fyll med skinka och ost eller äp- len och russin.
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	☛	15	Recepttips: med sesam-, vallmofrön, glasyr.
Smördegstänger	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	☛	15	Recepttips: med ost, skinka, nötter.
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	☛	15 - 20	Recepttips: med pudding, småfrukt.
Rån	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	140	☛	8 - 10	Forma innan de svalnar, t.ex. strutar eller dessertrullar.
Grissini	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	160	☛	30	Strö på havssalt, rosmarin, curry, 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 → "Grundinställningar" på sidan 29

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkingar
Cookies (å 20 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	175	☛	12 - 14	Med choklad, russin, nötter eller citron.
Brownies	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	120	☛	60	Skär i fyrkanter när de är klara. Konsistensen är lite rinnig inuti tack vare den låga temperaturen.
		2 (3)	180	☛ ^e	40 - 45	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Muffins	Muffinsplåt/ pappers- formar	2 (3)	160	☛	25 - 30	Med choklad, nötter eller russin.
		2 (3)	160	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Småkakor (enligt EN 60350-1)	Glasform	2	150**	☛	25 - 30	Förvärma
	Bakplåt	3	150**	☛	28 - 32	Förvärma
	Glasform	1				Använd 2 falsar
(enhetsbredd 60 cm)	Glasform	3	160**	---	20 - 25	Förvärma
	Glasform	3	150**	☛	26 - 32	Förvärma
Småkakor (enligt EN 60350-1)	Bakplåt	4	150**	☛	30 - 32	Förvärma
	Glasform	2				Använd 2 falsar
	Glasform	4	160**	---	23 - 24	Förvärma
Spritskakor (enligt EN 60350-1)	Bakplåt	2	140**	☛	35 - 40	Förvärma
	Bakplåt	3	140**	☛	35 - 40	Förvärma
	Glasform	1				Använd 2 falsar
(enhetsbredd 60 cm)	Bakplåt	2	140**	---	26 - 30	Förvärma
	Bakplåt	3	140**	☛	30 - 35	Förvärma
Spritskakor (enligt EN 60350-1)	Bakplåt	4	140**	☛	30 - 40	Förvärma
	Glasform	2				Använd 2 falsar
	Bakplåt	3	140**	---	30 - 35	Förvärma
(enhetsbredd 76 cm)	Bakplåt	3	140**	---	30 - 35	Förvärma
Bröd, småfranska						
Blandbröd	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200 / 170*	☛	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Surdegsbröd	Bakplåt	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Oliv-tomatbröd	Bakplåt	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Formbröd	Formbröds- form	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	☛	12 - 14	
Focaccia	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	☛	15 - 20	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Focaccia	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	210	---	15 - 20	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Vitlöks-/örtbaguette	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	---	8 - 10	

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna → "Grundinställningar" på sidan 29


Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkingar
Smördegstrudel	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	☛	20 - 25	Recepttips: fyll med getost och fetaost.
Vetelängd	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	165	☛	20	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2 (3)	170	☛ ^e	30 - 35	
Småfranska, förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	☛	8 - 10	
Småfranska, djupfrost	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	180	☛	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Småfranska, färska (å 50 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Tyska Laugengebäck, djupfrost	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	☛	10 - 12	
Croissanter, djupfrost	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna → "Grundinställningar" på sidan 29

Jäsning

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkingar
Degsättning	Bunke	2 (3)	38 - 45		25 - 45	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg Ångnudlar

Dessertes

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

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

Varning – 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 dishon 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	Ugsnfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Bär och frukt (500 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Grönsaker (500 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	Upptiningstiden varierar beroende på portionsstorleken. Styckfrysta grönsaker som t.ex. ärtor och bönor tinar snabbare än spenatblock och blomkålsbuketter.
Kycklinglår (å 200 g)	Grillgaller	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50	
Fiskfilé (å 150 g)	Grillgaller	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50	
Räkor	Grillgaller	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

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.	Anmärkningar
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 tomglasen med varmluft på 100°C i minst 20 minuter. Desinficera burkarnas lock och gummitätningar samtidigt i kokande vatten, så torkar de inte ut i ugnsvärmen.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficera	Grillgaller	2 (3)	100	✿	20 - 25	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	Anmärkningar
Skivad svamp	Grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	50 - 60	✿	3 - 4	
Äppelringar	Grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	70	✿	5 - 8	
Tomatklyftor	Grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	60 - 70	✿	7 - 8	Kärna ur tomaterna, annars tar torkningen längre tid.
Örter	Grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	50 - 60	✿	1½ - 2	t.ex. gräslök, persilja, salvia

Baksten

- Kräver baksten och värmeelement 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, havsalt, 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	

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

Stekgryta

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkingar
Kycklingbröst	Stekgryta	1	200	<input type="checkbox"/>	Bryn på + 15 - 20	Värm upp stekgrytan ordentligt på stekläge innan du bryner på. Sätt sedan i stektermometern.
Nötgulasch	Stekgryta	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Bryn på + 60 - 120	Bryn lök och kött, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, tillaga 60 - 120 minuter beroende på köttslag
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 Tafelspitzen. Vätskan ska täcka köttet helt. Lägg på locket och fortsatt tillagningen på 130°C.
Hjortragu	Stekgryta	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Bryn på + 60 - 100	Bryn på kött och övriga ingredienser, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, tillaga 60 - 100 minuter beroende på köttslag och storleken på bitarna.
Rullader	Stekgryta	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Bryn på + 60 - 90	Bryn på rulladerna portionsvis, använd stekläget.
Tortilla	Stekgryta	1	175	<input type="checkbox"/>	Bryn på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsatt tillagningen tills tortillan stelnar.
Bondomelett	Stekgryta	1	175	<input type="checkbox"/>	Bryn på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsatt tillagningen tills bondomeletten stelnar.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Stekgryta	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Chili con carne	Stekgryta	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Bryn på + 60 - 90	

* Bryn på köttet på hög värme, fortsatt tillagning med sänkt temperatur.

Akrylamid i livsmedel

Vilka maträtter berörs?

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

Tips för akrylamidfattig tillagning av maträtter

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

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

GAGGENAU



9001351931 sv (021024)