

BOP 220/221 1.2

Ugn

Innehållsförteckning

Avsedd användning	3	Starta recept	17
		Ändra recept	17
		Radera recept	17
Viktiga säkerhetsanvisningar	4		
Skadeorsaker	6	Barnspärr	18
		Aktivera barnsäkringen	18
Miljöskydd	6	Slå av barnsäkringen	18
Spara effekt	6		
Återvinning	6	Home Connect	18
Lär dig enheten	7	Inställning	18
Ugn	7	Fjärrstart	19
Display och kontroller	8	Home Connect-inställningar	20
Symboler	8	Fjärrdiagnos	21
Färger och visning	8	Uppgiftskyddsinfo	21
Standby	9	CE-överensstämmelseintyg	21
Slå på enheten	9		
Ytterligare information i och i [®]	9	Grundinställningar	22
Kylfläkt	9		
Funktionsväljarens lägen	10	Rengöring och skötsel	24
Tillbehör	11	Rengöringsmedel	24
Specialtillbehör	11	Ta ur ugnsstegarna	25
Före första användningen	11		
Välja språk	11	Pyrolys (självrengöring)	25
Ställa in tidvisningen	11	Förbereda pyrolysen	25
Ställa klockan	11	Starta pyrolys	26
Ställa in datumvisning	11	Rengöra tillbehör med pyrolys	26
Ställa in datum	12		
Ställa in temperaturenhet	12	Felsökning	27
Första driftsättningen klar	12	Strömavbrott	27
Värma upp ugnen	12	Demo-läge	27
Rengöra tillbehör	12	Byta ugnslampa	28
Så här använder du maskinen	12		
Ugnens insida	12	Service	28
Sätta in tillbehör	12	E- och FD-nummer	28
Påslagning	13		
Snabbuppvärmning	13	Tabeller och tips	29
Säkerhetsavstängning	13	Grönsaker	30
		Tillbehör och maträtter	31
Timerfunktionerna	13	Fisk	33
Öppna timermenyn	13	Kött	34
Timer	13	Fågel	36
Stoppur	14	Grilla och rosta	37
Tillagningstid	14	Bakverk	38
Avstängningstid	15	Desserter	42
		Konservering	43
Långtidstimer	16	Desinficera	43
Ställa in långtidstimern	16	Torkning	43
		Baksten	44
Individuella recept	16	Akrylamid i livsmedel	45
Skapa recept	16		
Programmera recept	16	Utförligare information om produkter, tillbehör,	
Namnge	17	reservdelar och service hittar du på Internet:	
		www.gaggenau.com och onlineshop:	
		www.gaggenau.com/zz/store	

Avsedd användning

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Viktiga säkerhetsanvisningar

Varning – Brandrisk!

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

Varning – Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- 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 högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.
- En trasig enhet innebär risk för stötar. Slå aldrig på en trasig enhet. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet. Kontakta service!

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

⚠ Varning – Risk för allvarliga personskador!

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

Skadeorsaker

Obs!

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

Miljöskydd

Här får du energispartips och skrotningsanvisningar.

Spara effekt

- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Försök att hålla luckan stängd vid tillagning.
- Grädda gärna flera kakor efter varandra. Ugnen är redan uppvärmd och det förkortar gräddningstiden för nästa kaka. Du kan även baka av två formbrödsformar 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.



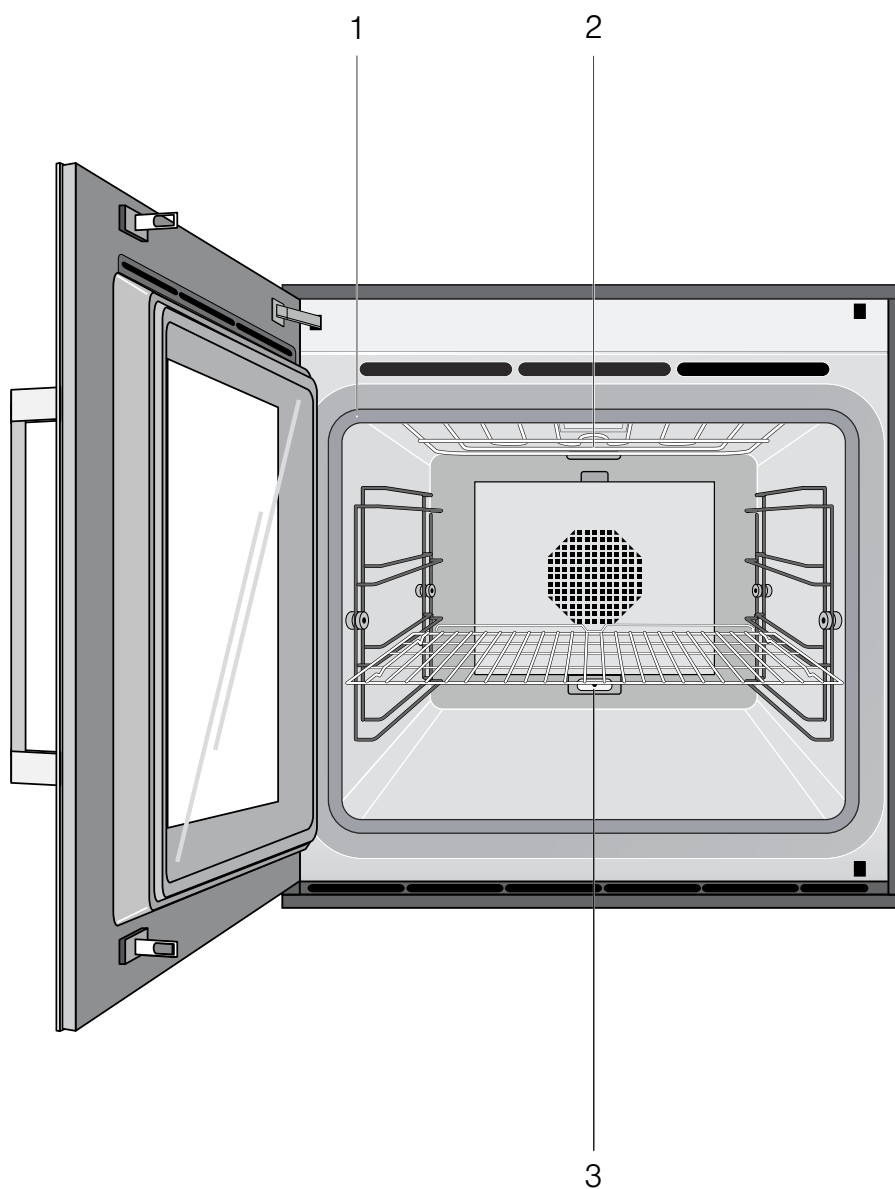
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 ugnsutrymmet och tillbehör.

Ugn

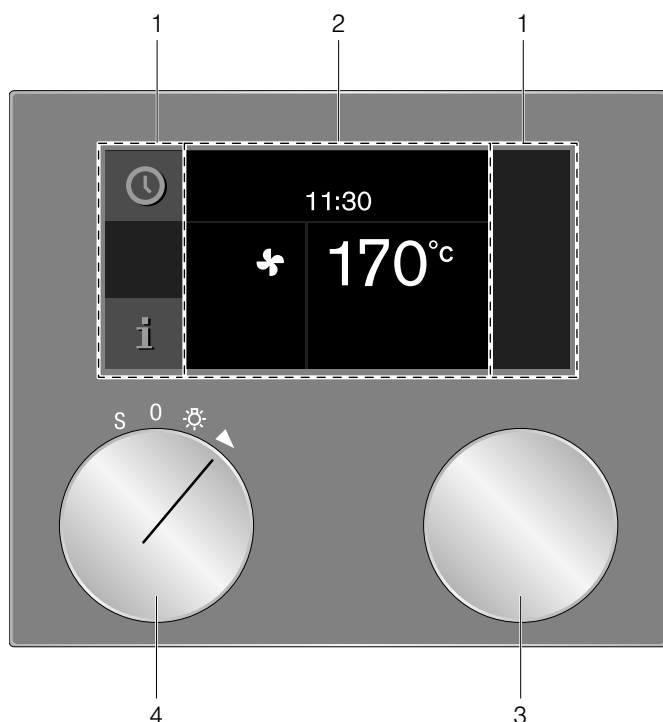


1	Lucktätningen
2	Grillelementet
3	Uttag för extra värmarelement (extratillbehör till baksten)

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 göra ytterligare inställningar.
4	Funktionsvred	Funktionsvredet ställer in ugnsfunktion, rengöring eller grundinställningar.

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stopp
	Paus/avbryt
X	Avbryta
C	Radera
✓	Bekräfta/spara inställningar
>	Pekare
i	Öppna Ytterligare information
>>	Snabbuppvärmning med statusvisning
📋	Hämta individuella recept
REC	Skapa meny
↶	Ändra inställningar
>A ^A	Namnge
<X	Radera bokstäver

🔒	Barnsäkring
🕒	Öppna timermenyn
🕒	Öppna långtidstimern
🔧	Demo-läge
📶	Nätverksuppkoppling (Home Connect)

Färger och visning

Färger

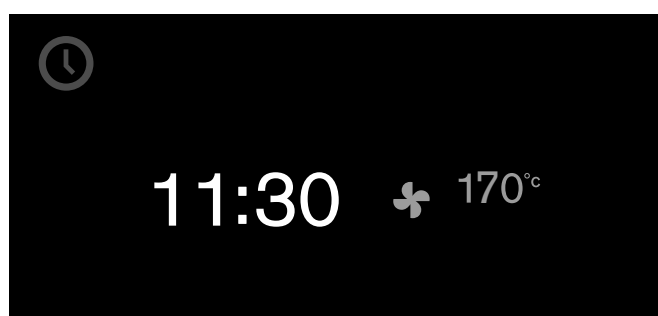
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

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 förstörad.
	Tid som precis ska gå ut blir förstörad 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.



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 22*

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 18.*

Kylfläkt

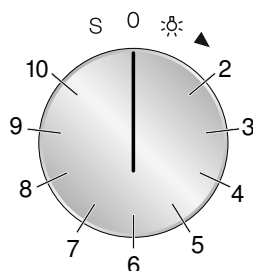
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.

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

Obs!

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

Funktionsväljarens lägen



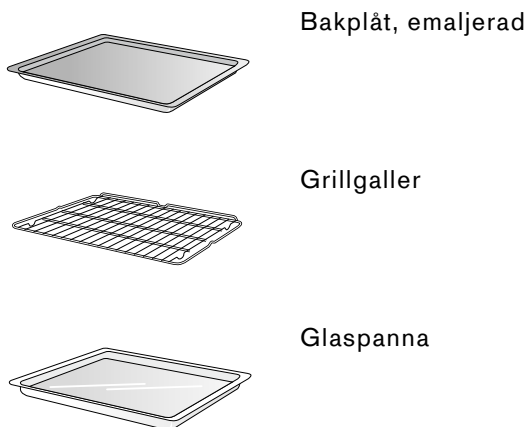
Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
	Ugnsbelysning		
2	Varmluft	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Varmluft: för kakor, småkakor och gratänger på flera falsar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.
3	Varmluft eco*	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysningen). Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Ugnen förvärmer inte. Sätt in maten i kall och tom ugn och slå på angiven tillagningstid. Håll luckan stängd vid tillagning. Då slipper du värmeförluster.
4	--- Över- + undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	För formkakor och kakor på plåt, gratänger, stekar.
5	Övervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Riktad värme ovanifrån, t.ex. avbakning av fruktkaka med maräng.
6	Undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	För att t.ex. baka av mjuk fruktkaka, konservering, tillagning i vattenbad.
7	Varmluft + undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Undervärme för mjuka kakor, t.ex. fruktkaka.
8	Plangrill + varmluft	50 - 300°C Temperaturförslag 220°C	Jämn uppvärmning runtom för kött, fågel och hel fisk.
9	Plangrill	50 - 300°C Temperaturförslag 220°C	Grillar platta köttstycken, korv och fiskfilé. Baka av och gratinera.
10	Bakstensfunktion	50 - 300°C Temperaturförslag 250°C	Kräver baksten och värmarelement som extratillbehör. Bakstenens undervärme gör pizza, bröd och frallor knapriga som i stenugn.
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:



Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

BA 016 105	Utdragssystem Teleskopskenor och pyrolystål- gjutram
BA 026 115	Bakplåt, emaljerad, 15 mm djup
BA 036 105	Galler, kromat, utan öppning, med fötter
BA 226 105	Grillpanna, emaljerad, 30 mm djup
BA 046 115	Glasform, 24 mm djup
BA 056 115	Värmarelement till baksten (230 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 värmeelement 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.

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 22

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.

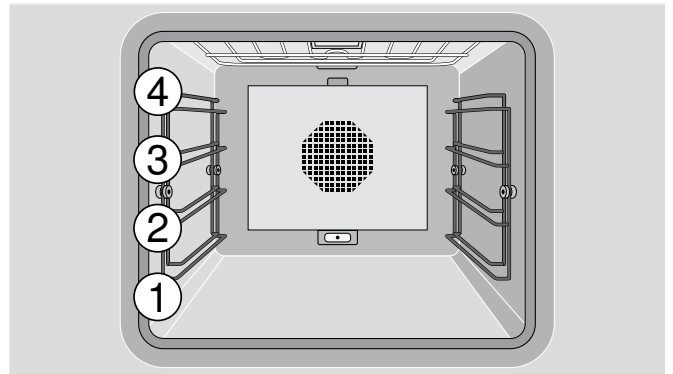
Så här använder du maskinen

Ugnens insida

⚠ Varning – Risk för brännskador!!

Luckans insida blir jättevarm vid användning. Öppna alltid ugnsluckan till anslaget. Se till så att luckan inte går igen. Undvik kontakt med luckans insida.

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



Obs!

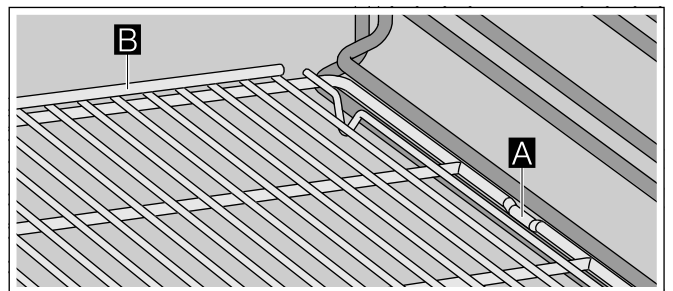
- Ställ ingenting direkt på ugnens botten. Bottna inte ugnen med aluminiumfolie. Värmeackumulering kan skada enheten.
- Skjut inte in tillbehör mellan bakplåtsskenorna, för då kan de tippa.

Sätta in tillbehör

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

Tänk på följande när du sätter i gallret:

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



Påslagning

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

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

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

Avstängning:

Vrid funktionväljaren till 0.

Snabbuppvärmning

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

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

Anvisning: Snabbuppvärmningen är förinställd på fabrik. Du kan välja snabbuppvärmning eller uppvärmning i grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 22

Säkerhetsavstängning

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

Undantag:
inprogrammerad långtidstimer.

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

Timerfunktionerna

I timer-menyn ställer du in:

Äggklocka

Stoppur

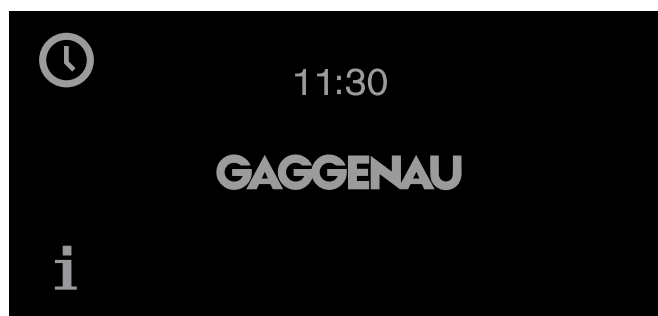
Tillagningstid (inte i viloläget)

Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Öppna timermenyn

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

Berör symbolen .



Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

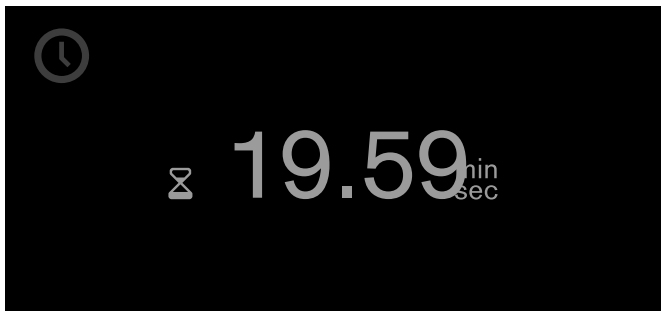
Ställa äggklockan

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



- 3 Slå på med .

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



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

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

Stoppa äggklockan:

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

Avbryta äggklockan:

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

Stoppur

Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

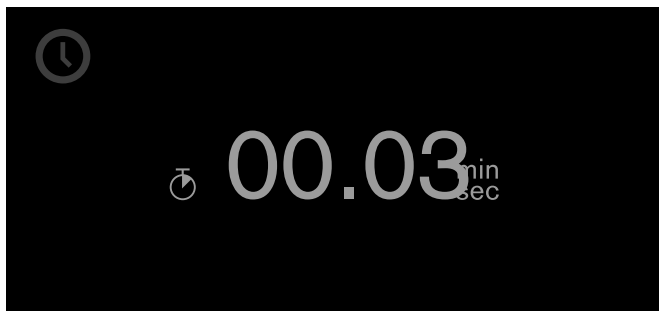
Starta stoppuret

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



- 3 Starta med ▶.

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



Stoppa och starta stoppuret

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



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion ▶.

- 4 Starta med ▶.

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

Slå av stoppuret:

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

Tillagningstid

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

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

Ställa in tillagningstid

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

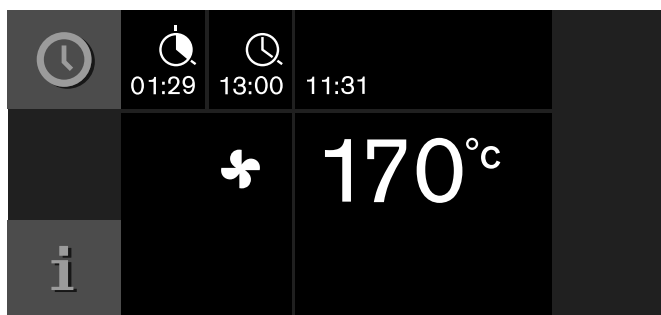
- 1 Berör symbolen ⌚.
- 2 Välj med ➤ funktionen "Tillagningstid" ⌚.

3 Ställ in önskad tillagningstid med vredet.

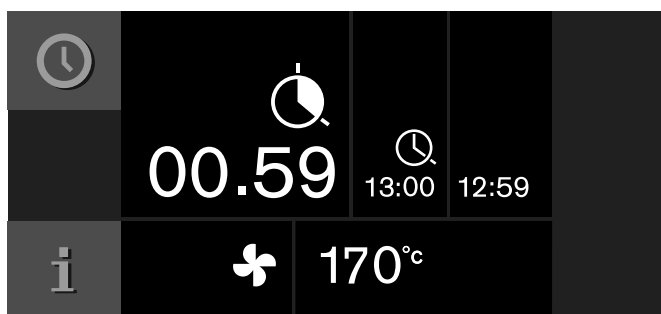


4 Starta med ►.

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



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



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

Ändra tillagningstid:

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

Radera tillagningstid:

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

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Anvisning: Du kan ändra funktionen och temperaturen även under tillagningstiden

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden.

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

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

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

Senarelägga tillagningstidens slut

Du har ställt in funktion, temperatur och tillagningstid.

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



3 Ställ in önskat slut på tillagningstiden med vredet.

4 Starta med ►.



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

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

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

Ändra tillagningstidens slut:

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

Avbryta hela processen:

Ställ funktionsväljaren på 0.

Långtidstimer

Funktionen håller enheten på en temperatur mellan 50 och 230 °C med ugsnfunktionen 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 22

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 31:
Berör symbol ➤. Ställ in önskat avstängningsdatum med vredet. Bekräfta med ✓.
- 6 Ändra temperatur:
Ställ in önskad temperatur med vredet.
- 7 Starta med ▶.

Enheten startar. I displayen visas ⌚ och temperatur.

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

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

Stänga av:

För att avbryta processen vrider du funktionsväljaren till 0.

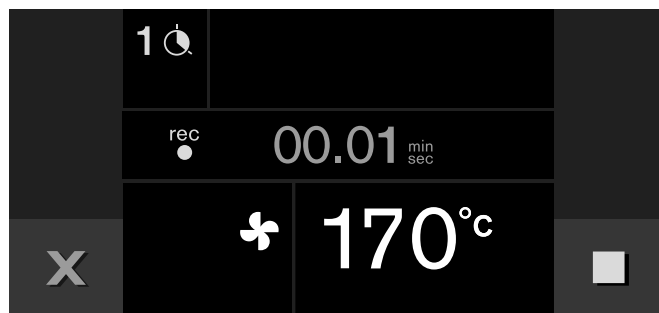
Individuella recept

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

Skapa recept

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

- 1 Ställ in den ugsnfunktion du vill ha med funktionsvredet.
Du får upp 🍲 på displayen.
- 2 Tryck på 🍲.
- 3 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 4 Tryck på ^{rec} ●.



- 5 Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
- 6 Tillagningstiden blir registrerad.
- 7 Registrera fler moment:
Ställ in den ugsnfunktion du vill ha med funktionsvredet. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet. Du påbörjar ett nytt moment.
- 8 Fick maträtten det slutresultat du ville ha, tryck på ■ för att avsluta receptet.
- 9 Ange namnet under "ABC". → "Namnge" på sidan 17

Anvisningar

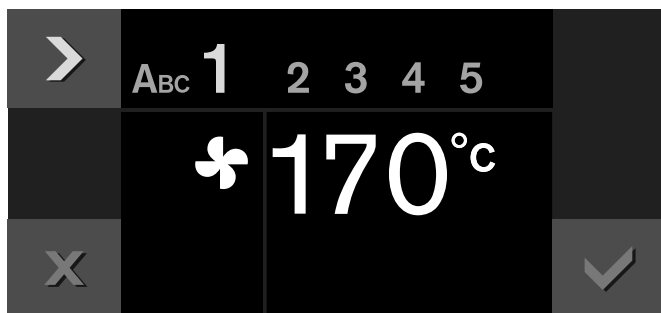
- Registreringen av momentet börjar inte förrän enheten uppnått inställd temperatur.
- Varje moment måste ta minst 1 minut.
- Det går att ändra ugsnfunktion och temperatur under momentets första minut.

Programmera recept

Du kan programmera in och spara upp till 5 tillagningsmoment.

- 1 Ställ in den ugsnfunktion du vill ha med funktionsvredet. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.
Du får upp 🍲 på displayen.
- 2 Tryck på 🍲.
- 3 Välj ett ledigt minne med vredet.
- 4 Tryck på 🍲.
- 5 Ange namnet under "ABC". → "Namnge" på sidan 17

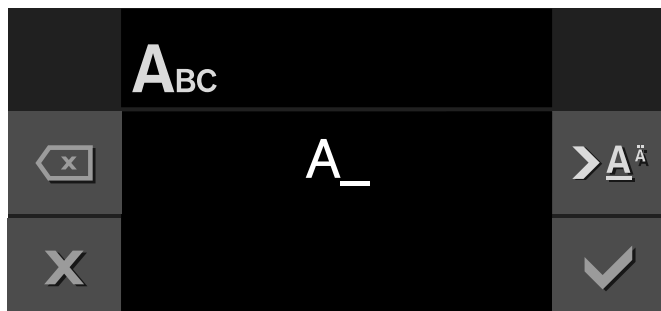
- 6 Välj första momentet med ➤.
Du får upp först inställda ugnsfunktion och temperatur. Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur med vreden.



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

Namnge

- 1 Mata in receptets namn under "ABC"



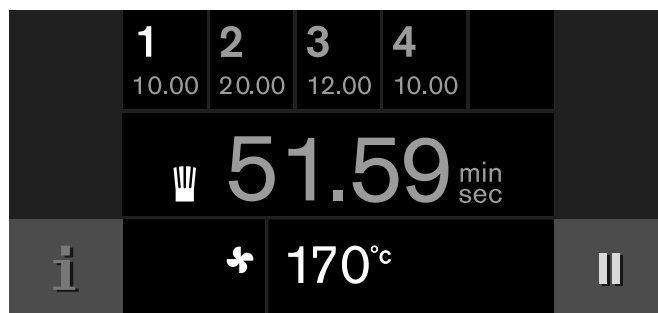
Vred	Välj ut bokstäver Ett nytt ord börjar alltid med stor bokstav.
➤ A	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till omljud och specialtecken dubbel tryckning: infoga radbrytning:
➤ Ä	kort tryckning: markören åt höger lång tryckning: omkoppling till normala tecken dubbel tryckning: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

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

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

Starta recept

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



Anvisningar

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

Ändra recept

Du kan ändra inställningarna i sparade eller inprogrammerade recept.

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

Radera recept

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

Barnspärr

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

Anvisningar

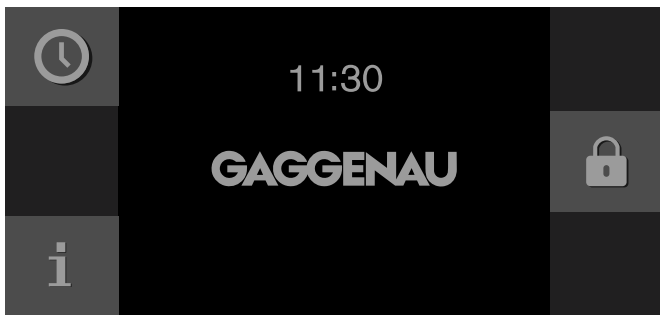
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna. → "*Grundinställningar*" på sidan 22
- Har du inte slagit på barnspärren och strömmen går, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



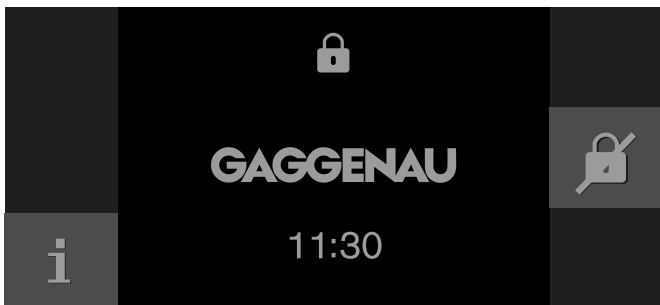
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

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 uppkopplingssätt:

- 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 appinstalleringen 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.

Följande situationer slår av fjärrstart automatiskt:

- om du öppnar luckan minst 15 minuter efter att fjärrstart slogs på.
- om du öppnar luckan minst 15 minuter efter ugnens funktionsslut.
- 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 .

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 .

Home Connect-inställningar

Du kan närsomhelst anpassa Home Connect till individuella behov.

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.

	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 18
	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. Enheten 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: ● MAC-adress COM-modul ● Enhetens serienummer ● Mjukvaruversion Beroende på uppkopplingssätt kan du få upp mer information som t.ex. SSID-nätverksnamn genom att trycka på pilknappen.

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 uppgiftsskyddsfön 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 16
	Visa uppskattad tillagningstid med stektermometer	På*/Av	På: du får upp uppskattad tillagningstid med stektermometer på displayen.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på. → "Barnspärr" på sidan 18
	Hemnätverk	LAN / WLAN Uppkopplingssätt  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 personskador!

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

Rengöringsmedel

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

Använd

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

Tvätta ur nya svampdukar grundligt före användningen.

Område	Rengöringsmedel
Luckglasen	Fönsterputs: rengör med mjuk trasa eller mikrofiberduk. Använd inte glasskrapa.
Display	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte!
Rostfritt	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckar direkt. Det kan uppstå korrosion under sådana fläckar. Service och återförsäljarna har specialmedel för rostfritt.
Aluminium	Rengör med mild fönsterputs. Torka ytorna jämnt utan tryck med tvättpäls eller luddfri mikrofiberduk.
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Jättesmutsig ugn	Ugnsrengöringsgelspray (best.nr 00311860 hos service eller i onlineshoppen). Obs! • den får inte hamna på lucktätningen! • den får inte verka längre än 12 timmar! • du inte får applicera den på varma ytor! • du måste skölja ordentligt i vatten! • Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampglaset	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa.
Lucktätningen Ta inte bort!	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa vid rengöring.
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Ugnsstegarna	Maskindiska, se kap. Ta ur ugnsstegarna
Utdragsskenor (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: Rengör med disktrasa eller borste. Blötlägg eller maskindiska inte!
Baksten (extratillbehör)	Blöt upp fastbränt och borsta bort. Våtrengör aldrig bakstenen!

Mikrofiberduk

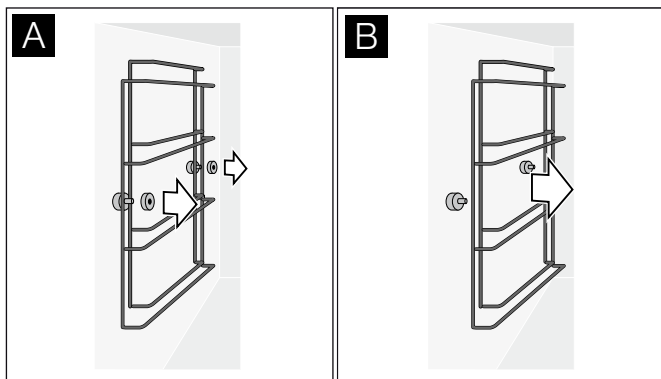
Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (artikelnummer 00460770, finns att köpa hos Kundservice eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring.

Ta ur ugnsstegarna

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



Ugnsstegarna går att maskindisika.

Sätta i ugnsstegarna

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

Pyrolys (självrengöring)

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ 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.

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

⚠ 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 pyrolysurengöra.
- Ta ut alla lösa delar inuti ugnen. Ugnsstegarna är pyrolystål. Det får inte finnas ytterligare föremål i ugnsutrymmet!
- Uttaget för extra värmeelement baktill i ugnsutrymmet: se till så att uttaget har täcklock.
- Stäng ugnsluckan.

Starta pyrolys

- 1 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 pyrolysisstarten 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 avsvalningstid. 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 18
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 22

Byta ugnslampa

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för brännskador!!

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

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

Så här gör du

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

Byta ut glasskydd

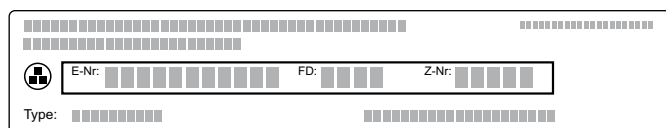
Om lampskyddet i ugnen är skadat måste det bytas ut. Lampskydden kan köpas hos kundservicen. Ange i så fall din enhets E-nummer och FD-nummer.

Service

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

E- och FD-nummer

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



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

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

E-nr

FD-nr

Service 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70

Lita på tillverkarens kunnande. 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 ugsnbotten och sätt grillmaten eller stekgrytan på grillgallret. Lägg inte grillmaten eller ställ inte stekgrytan direkt på den emaljerade botten.
- Öppna bara ugsnluckan till den förvärmade ugnen ett kort tag för att snabbt fylla ugsutrymmet.
- Falsnumreringen börjar nedtill på enheter med 4 falsar. Värdena inom parentes gäller enheten med 5 falsar.
- Ställ glasformar på torrt underlag när du tar ut dem, aldrig på kallt eller vått underlag. Glaset kan spricka.
- Vissa ugsnfunktioner saknas på några ugsnmodeller eller kräver extratillbehör.
- **Ugsnfunktion varmluft eco:**
Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugsnbelysningen). Det går bara visa ugsnstemperaturen 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 ugsnfunktionerna kan ha en temperaturskillnad mellan vald, inställd temperatur och verklig ugsnstemperatur. 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. Smakämnenä 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)	200	✿	30*	Recepttips: morötter, selleri, kålrot, rödbetor, krydda med olja, vitlök, salt och peppar.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Pumpklyftor	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	✿	20 - 30*	Recepttips: krydda med olja, vitlök, ingefära, spiskummin, salt och peppar.
Antipasti	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	✿	30*	Recepttips: krydda med balsamvinäger som du ringlar över när grönsakerna fortfarande är varma.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (medelhavsinspire-rade ugnsgroönsaker)	Gratängform	4 (5)	250	~~~~~	15*	Recepttips: aubergine, lök, tomat, paprika, olja. Gott både varmt och kallt.
Ratatouille	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	---	30 - 40*	Recepttips: strö på parmesan mot slutet.
Ugnstomater	Gratängform	2 (3)	120	✿	60	Recepttips: lägg körsbärstomater eller tomatkivor, rosmarin och vitlök i formen och och ringla över olja och lite honung. Skålla och flå tomaterna först, om du vill.
		2 (3)	180	✿	25 - 30	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Gratängform/stekgryta	2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fyllda zucchini, vegetarisk	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	---	50	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Grönsaksgratäng	Gratängform	2 (3)	180	---	40	Recepttips: fyll med rivna morötter, vårlök, getost, vitlök, timjan, salt och peppar, strö över parmesan.
Grönsaksburgare, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	220	✿	40 - 50	Förväll/blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Tillbehör och maträtter

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Tillbehör						
Potatis på saltbädd	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, färska	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.
Råakor	Bakplåt	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Smörj plåten ordentligt, tryck ut råakorna, 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	Färska getost eller getcamembert passar bra.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Getost med honung	Glasform/ bakplåt	2 (3)	200	✿	8	Recepttips: ringla lavendelhonung över färska getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Ugnsbakt camembert, panerad, färska	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	☼	12	Recepttips: lägg i form med olja, tomat, lök, vitlök och rosmarin och krydda med salt och peppar.
Ugnsbakt ost, färska	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. ost-pasta)	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 innertemperatur 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	Ugns-funktion	Tillag-ningstid 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 + bak-plåtspapper	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Bläckfiskringar, djupfryst	Plåt + bak-plåtspapper	2 (3)	220	--- ---	8 - 12	
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Kött

- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 10 - 15 min. efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Köttsaftcirkulationen avtar och köttet släpper mindre vätska när du skär upp det. Stora köttstycken som t.ex. stekar kan du vila i ugn. Små som t.ex. biffar kan du täcka med folie och vila utanför ugnen.
- Gör du småportioner (2 - 3 pers.), använd helst en eldfast form så att maten inte bränner fast eller blir torr.
- Använd grillpanna eller stekgryta till stora stekar och tillagningssätt som kräver mycket vätska vid bräsering.
- Låt helst marinaden dra över natt och ta bort allt före bräsering eller grillning, t.ex. med knivrygg eller sked. Annars bränner örter och kryddor fast.
- Om steken blivit för hårt stekt och delvis bränd, sänk temperaturen nästa gång och kontrollera om du valt rätt fals.
- Om steken är tillagad, men skyn bränt fast, använd en mindre stekgryta och tillsätt mer vätska nästa gång. Om skyn är vattnig, använd en större stekgryta och tillsätt mindre vätska.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Nöt						
Nötkött (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
Rumpsteak, rosa (500 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	200	✱	30	
Rostbiff/ryggdel (1 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱ ^e	45 - 50	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
– blodig					25 - 35**	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
– rosa	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	30 - 40**	
– genomstekt	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
Fläsk						
Fläskfilé, hel	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	Recepttips: marinera med olja, vitlök och persilja.
Fläskfilé (250 g)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✱	30	
		2 (3)	180	✱ ^e	40 - 45	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fläskmedaljonger	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Recepttips: lägg i en klick smör och en ros-marinkvist strax innan du ska ta ut glasformen/grillpannan och låt allt gå klart i ugnen.
Fläskstek - fiol (1 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	
Fläskstek - karré (1,5 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✱ ^e	70 - 80**	
Fläskstek med svål/ knaperstekt svål (1,5 kg)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	180 / 200	✱ ^e	60 - 70***	
Fläsklägg	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	150 / 200	✱ ^e	40 - 45***	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig.
Kassler (1 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180 / 160	✱	50 - 60**	

* 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)	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.
– genomstekt	Glasform/ grillpanna, stekgryta	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 + bakplåtspapper	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 + bakplåtspap- per	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	
Baconskivor (stekfläsk), tunt	Bakplåt + bakplåtspap- per	3 (4)	180	✱	8 - 10	Ta ut och lägg på hushållspapper.
Baconskivor (stekfläsk), tjockt	Bakplåt + bakplåtspap- per	3 (4)	190	✱	8 - 12	
Köttfärsfyllda papi- kor	Gratäng- form/stek- gryta	2 (3)	175	✱	55 - 60	Recepttips: fyll med köttfärs och tillaga i tomatsås.
* Bryn först på runt om i stekpanna/-gryta på hällen.						
** Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15 - 20 minuter.						
*** Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15 - 20 minuterna.						

Fågel

- 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. gåstek.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Anka, hel (1,5 - 2 kg)	Grillgaller + Grillpanna/ stekgryta	2 (3)	160 / 180	---	75*	Recepttips: fyll med apelsiner, äpplen eller torkad frukt.
Ankbröst	Stekgryta/ gratängform	2 (3)	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**	

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

** Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	220		30**	Lägg skinnsidan upp när du vänt, så blir den knaprig. Marinera med olja, rosmarin, citronskivor och vitlök.
		3 (4)	220		30**	
Kycklingbröst	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	200		20 - 25	Recepttips: gnid in med tandooripasta före tillagning.
		2 (3)	200		50	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Kycklingnuggets, djupfrysta	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200		15**	
Vaktelbröst	Bakplåt	3 (4)	220		10 - 12	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200		20 - 25	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.
* Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15 - 20 minuterna.						
** Vänd efter halva tillagningstiden.						

Grilla och rosta

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Tempera- turinställ- ning i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid 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.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperaturinställning i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Halloumi (grillrost)	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 bakverken svalna på galler innan du skär upp.
- Bakverket är för hårt gräddat undertill: sätt in en fals högre, välj lägre temperatur.
Bakverket är för hårt gräddat ovanpå: sätt in en fals lägre, välj lägre temperatur och grädda längre.
- Är kakan för torr, höj temperaturen lite. Är kakan degig, sänk temperaturen lite.
Du får inte kortare baktid med högre temperatur, det är bättre att välja en lägre temperatur.
- Kakan faller ihop: använd mindre vätska eller sänk temperaturen 10°C. Öppna inte ugnsluckan för tidigt.

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.

* 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 22

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Sockerkaka	Springform	2 (3)	160 - 170	✿	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkakor	Formbröds- form	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchen- form	1 (2)	165	✿	30	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter.
		1 (2)	170	✿ ^e	55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Småkakor	Bakplåt	2 (3)	165 - 170	✿	20 - 30	Smöra plåten lite.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Rulltårta	Bakplåt + Bakplåts- papper	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 plummon, fikon eller lök och bacon.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Fruktkaka på mör- deg	Tarte-form	2 (3)	165	✿	40 - 50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller apriko- ser och marsipan.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tarte	Tarte-form	2 (3)	190	✿	30 - 40	Fransk kaka med mördegssbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	För ljusa tarte-formar.
Smördegsstrudel	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	✿	20 - 25	Recepttips: fyll med pudding och 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
Moskakbotten (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
Moskakbotten (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-choux, 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	

* 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 22

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✱	15 - 20	
Smördegskakor, fyllda	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	✱	15	Recepttips: fyll med skinka och ost eller äpplen och russin.
Smördegskakor	Bakplåt + Bakplåts- papper	3 (4)	200	✱	15	Recepttips: med sesam-, vallmofrön, glasyr.
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.
Cookies (à 20 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	175	✱	12 - 14	Med choklad, russin, nötter eller citron.
Brownies	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	120	✱	60	Skär i fyrkanter när de är klara. Konsisten- sen är lite rinnig inuti tack vare den låga tem- peraturen.
		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	Glasform	2	150**	✱	25 - 30	Förvärma
(enligt EN 60350-1)	Bakplåt	3	150**	✱	28 - 32	Förvärma
(enhetsbredd 60 cm)	Glasform	1				Använd 2 falsar
	Glasform	3	160**	---	20 - 25	Förvärma
Småkakor	Glasform	3	150**	✱	26 - 32	Förvärma
(enligt EN 60350-1)	Bakplåt	4	150**	✱	30 - 32	Förvärma
(enhetsbredd 76 cm)	Glasform	2				Använd 2 falsar
	Glasform	4	160**	---	23 - 24	Förvärma
Spritskakor	Bakplåt	2	140**	✱	35 - 40	Förvärma
(enligt EN 60350-1)	Bakplåt	3	140**	✱	35 - 40	Förvärma
(enhetsbredd 60 cm)	Glasform	1				Använd 2 falsar
	Bakplåt	2	140**	---	26 - 30	Förvärma
Spritskakor	Bakplåt	3	140**	✱	30 - 35	Förvärma
(enligt EN 60350-1)	Bakplåt	4	140**	✱	30 - 40	Förvärma
(enhetsbredd 76 cm)	Glasform	2				Använd 2 falsar
	Bakplåt	3	140**	---	30 - 35	Förvärma

* 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 22

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
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 focca- cian är.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	210	---	15 - 20	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havs- salt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Vitlöks-/örtbaguette	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	---	8 - 10	
Smördegsstrudel	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✿	20 - 25	Recepttips: fyll med getost och fetaost.
Vetelängd	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	165	✿	20	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	
Småfranska, förbakad	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿	8 - 10	
Småfranska, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Småfranska, färska (å 50 g)	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Tyska Laugenge- bäck, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissanter, djupfryst	Bakplåt + Bakplåts- papper	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna → "Grundinställningar" på sidan 22

Dessерter

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

Maträtt	Tillbehör	Fäls	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Äppelsmulpaj	Gratängform	2 (3)	200	☼	35 - 40	Äppelsmulpaj smakar även gott med bär eller plommon.
		2 (3)	200	---	25 - 30	För mjuka äppelsorter.
		2 (3)	200	----	25 - 30	För fasta äppelsorter.
Stekt äpple	Gratängform	2 (3)	190 - 200	☼	20 - 30	Rekommendation: använd matäplen, t.ex. Boskop. De passar för kokning och bakning. Sommarvarianter: fyll med ricotta, citron, honung, kardemumma, vanilj och pinjenötter.
Kompott	Glasform/ grillpanna	2 (3)	160 - 180	☼	30 - 40	t.ex. aprikoser eller olika bär
		2 (3)	200	---	30 - 40	Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, färsk vanilj eller kanel.
Clafoutis	Gratängform	2 (3)	190	☼	30 - 35	Fransk efterrätt: klassisk med körsbär, smakar även gott med plommon eller bär.
		2 (3)	200	☼ ^e	55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
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
Topfenpalat-schinken (öst. pannkaks-dessert)	Gratängform	2 (3)	180 - 190	☼	8 - 10	Österrikisk specialitet: kvarg- och russinfyllda pannkakor gräddade i grädd.
Maräng	Plåt + bak-plåtspapper	2 (3)	100	☼	150	Portionera helst platt, så att massan torkar ur ordentligt.

Konservering

- Konservera livsmedlen så snabbt som möjligt efter inköp eller skörd. Längre lagring ger mindre vitamininnehåll och kan leda till jäsning.
- Använd bara frukt och grönsaker utan skador.
- Ugnen är inte avsedd för köttkonservering.
- Kontrollera och rengör konserverburkar, gummiringar, klammor och fjädrar ordentligt.
- Ställ konserverburkarna i eldfast form med vatten. De får inte ha kontakt och innehållet i burkarna ska stå i min. $\frac{3}{4}$ vatten.
- Öppna ugnsluckan när tillagningstiden går ut. Vänta tills glasburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.
- Förvara konserverna svalt, mörkt och torrt, t.ex. i matkällaren. Kylförvara öppnade burkar och använd innehållet snarast.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt	Grillgaller	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	i förslutna konserverburkar
Grönsaker	Grillgaller	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	i förslutna konserverburkar

Desinficera

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficera	Grillgaller	2 (3)	100	✿	20 - 25	Konserverburkar, nappflaskor

Torkning

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i timmar	Anmärkningar
Skivad svamp	Grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	50 - 60	✿	3 - 4	
Äppelringar	Grillgaller + bakplåtspapper	2 (3)	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 värmarelement som extratillbehör.
- Knaprig pizza eller färskt bröd – med bakstenen får du slutresultat som påminner om stenugnsbakt eller till och med överträffar dem eftersom du kan styra baktemperaturen exakt.
- Du kan även grädda flera pizzor, småfranskor eller andra bakverk samtidigt på bakstenen beroende på storleken.
- Det går ju även grädda flera pizzor i följd. Då kan baktiden per pizza bli ca 1 - 3 minuter längre.
- Deg måste kunna expandera utan att ytan spricker. Det kan du fixa genom att picka med gaffel eller snitta med kniv.
- De angivna temperaturerna och tiderna i jästabellen är riktvärden. Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Småfranska, färska (å 50 g)	Baksten	1	250 / 200*		15 - 20	
Focaccia	Baksten	1	210		15	Baktiden beror på hur stor och tjock foccacia är
Focaccia	Baksten	1	210		15	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater 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.						

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



9001354760 sv (021024)