

BX 480/481 112

Dubbelugn

Innehållsförteckning

Avsedd användning	3
Viktiga säkerhetsanvisningar	4
Skadeorsaker	6
Miljöskydd	6
Spara effekt	6
Återvinning	6
Lär dig enheten	7
Ugn	7
Display och kontroller	8
Symboler	8
Färger och visning	9
Standby	9
Slå på enheten	9
Ytterligare information i och i [®]	9
Kylfläkt	9
Funktionsväljarens lägen	10
Tillbehör	11
Specialtillbehör	11
Före första användningen	12
Välja språk	12
Ställa in tidvisningen	12
Ställa klockan	12
Ställa in datumvisning	12
Ställa in datum	12
Ställa in temperaturenhet	12
Första driftsättningen klar	12
Värma upp ugnen	12
Rengöra tillbehör	12
Så här använder du maskinen	13
Ugnens insida	13
Sätta in tillbehör	13
Ställa in ugnsfunktion och temperatur	13
Snabbuppvärmning	14
Säkerhetsavstängning	14
Timerfunktionerna	14
Öppna timermenyn	14
Timer	14
Stoppur	15
Tillagningstid	15
Avstängningstid	16
Ställa in tidsfunktioner på båda ugnarna samtidigt	17
Långtidstimer	17
Ställa in långtidstimern	17
Stektermometer	18
Sätt stektermometern i maten	18
Ställa in kärntemperaturen	19
Riktvärden för kötttemperatur	19

Grillspett, roterande	20
Förberedelser	20
Slå på grillspettet	21
Stänga av grillspettet	21
Stekläge	21
Barnspärr	22
Aktivera barnsäkringen	22
Slå av barnsäkringen	22
Grundinställningar	23
Rengöring och skötsel	25
Rengöringsmedel	25
Ta ur ugnsstegarna	26
Pyrolys (självrengöring)	26
Förbereda pyrolysen	26
Starta pyrolys	27
Ställ in pyrolys på båda ugnarna	27
Rengöra tillbehör med pyrolys	27
Felsökning	28
Strömavbrott	28
Demo-läge	28
Byta ugnslampa	29
Service	29
E- och FD-nummer	29
Tabeller och tips	30
Grönsaker	31
Tillbehör och maträtter	32
Fisk	34
Kött	35
Fågel	37
Grilla och rosta	38
Bakverk	39
Jäsning	43
Desserter	43
Upptining	44
Konservering	44
Desinficera	45
Torkning	45
Baksten	45
Stekgryta	46
Akrylamid i livsmedel	47

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

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

⚠ Varning – Brandrisk!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

- 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.



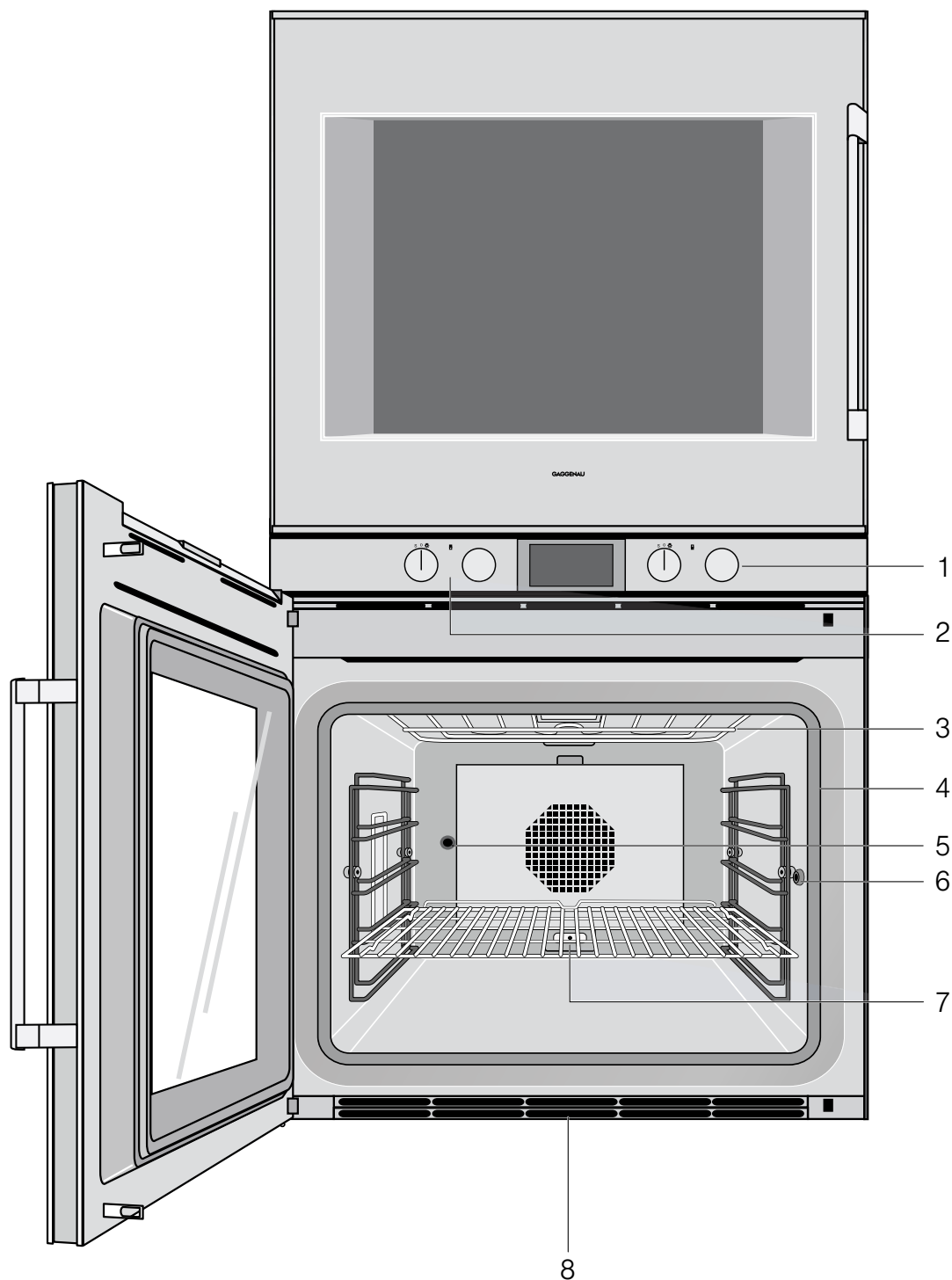
Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



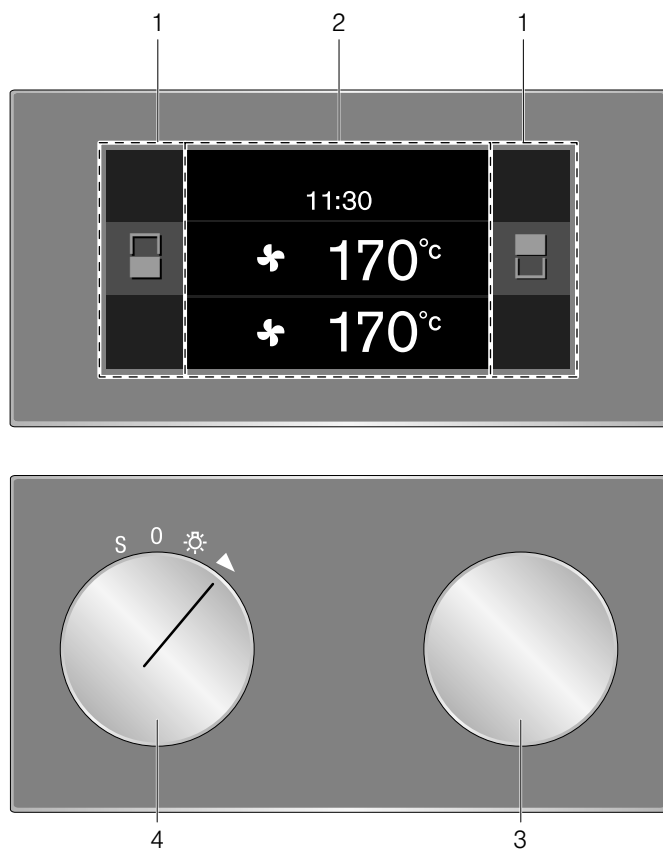
1	Kontroller till överugnen
2	Kontroller till underugnen
3	Grillelement
4	Lucktätning
5	Grillspettdrivning

6	Uttag för stektermometer
7	Uttag för extra värmarelement (till extratillbehören baksten och stekgryta)
8	Ventilationsöppningar

Display och kontroller

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

Grillspettsdrivning, stektermometer och stekläge finns bara i underugnen.



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

Symboler

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

Färger och visning

Färger

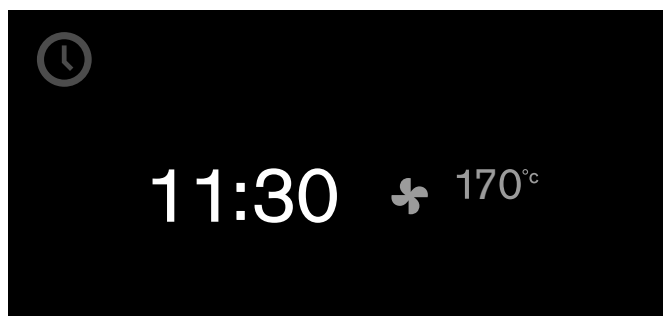
De olika färgerna ger användaren vägledning i de olika inställningssituationerna.

orange	De första inställningarna
	Huvudfunktioner
blått	Grundinställningar
	Rengöring
vitt	inställbara värden

Visning

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

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



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 23

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 ✓.

Kylfläkt

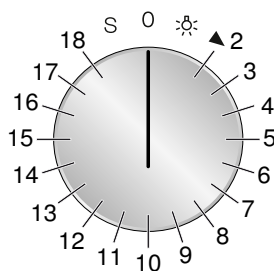
Din enhet är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten kopplas in vid drift. Den varma luften strömmar ut, beroende på enhetens utförande, antingen över eller under ugnsluckan.

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	☙ ^e Varmluft eco*	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysningen). Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Ugnen förvärmer inte. Sätt in maten i kall och tom ugn och slå på angiven tillagningstid. Håll luckan stängd vid tillagning. Då slipper du värmeförluster.
4	--- Över- + undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	För formkakor och kakor på plåt, gratänger, stekar.
5	- Övervärme + 1/3 undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	För kakor på plåt, småkakor, maränger, avbakning och gratinering av gratänger. Passar mycket bra om maten behöver riktad värme ovanifrån mot slutet av tillagningen.
6	--- Övervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Riktad värme ovanifrån, t.ex. avbakning av fruktkaka med maräng.
7	--- 1/3 Övervärme + undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	För cheesecake, formbröd, tillagning i vattenbad (t.ex. äggstanning, crème brûlée). För ugnsbräservering utan lock och påvärmning av mat (maten torkar ur mindre). Passar mycket bra om maten behöver riktad värme underifrån mot slutet av tillagningen.
8	--- Undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	För att t.ex. baka av mjuk fruktkaka, konservering, tillagning i vattenbad.
9	☙ Varmluft + undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	Extravärme underifrån för mjuka kakor, t.ex. fruktkakor.
10	☙ Varmluft + 1/3 undervärme	50 - 300°C Temperaturförslag 170°C	För höga gratänger, lasagne, lökpaj, äggrätter (t.ex. tortilla, bondomelett).
11	☙ Plangrill + varmluft	50 - 300°C Temperaturförslag 220°C	Jämn uppvärmning runt om för kött, fågel och hel fisk.
12	☙ Plangrill	50 - 300°C Temperaturförslag 220°C	Grillar platta köttstycken, korv och fiskfilé. Baka av och gratinera.
13	☙ Kompaktgrill	50 - 300°C Temperaturförslag 220°C	Det är bara mitten av grillelementet som blir varmt. Effektsnål grillning av små mängder.
14	☙ Bakstensfunktion	50 - 300°C Temperaturförslag 250°C	Kräver baksten och värmarelement som extratillbehör. Bakstens undervärme gör pizza, bröd och frallor knapriga som i stenugn.

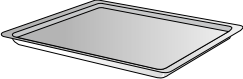
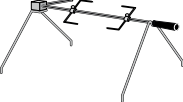
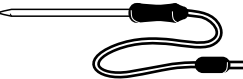
* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
15	 Stekgrytfunktion	50 - 220°C Temperaturförslag 180°C	Kräver stekgryta, utdragssystem och värmarelement som extratillbehör. Uppvärmningsbar gjutjärnsgryta för stora mängder kött, gratäng eller helgstekar.
16	 Jäsning	30 - 50°C Temperaturförslag 38°C	Jäsning: för jäst- och surdeg. Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38°C.
17	 Tina	40 - 60°C Temperaturförslag 45°C	Jämn och skonsam upptining. För grönsaker, kött, fisk och frukt.
18	 Varmhållning	30 - 120°C Temperaturförslag 70°C	Varmhållning av mat, förvärmning av porslin.
S	 Grundinställningar		Du kan anpassa din enhet individuellt i grundinställningarna.
	 Pyrolys	485°C	Självrengöring
* Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN 60350-1.			

Tillbehör

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

Enheten är som standard utrustad med följande tillbehör:

	Bakplåt, emaljerad
	Grillgaller
	Grillpanna med galler
	Roterande grillspett
	Anslutningsbar stektermometer

Specialtillbehör

Följande tillbehör kan du beställa hos din fackhandlare:

BA 018 105	Utdragssystem Fullt utdragbart teleskoputdrag och pyrolystålig gjuten ram
BA 028 115	Bakplåt, emaljerad, 30 mm djup
BA 038 105	Grillgaller, förkromat, utan öppning, med fötter
BA 058 115	Värmeelement för baksten och stekgryta
BA 058 133	Baksten inkl. bakstenshållare och pizzaspade (värmeelement ska beställas separat).
BS 020 002	Pizzaspade, 2-pack
GN 340 230	Stekgryta av aluminium GN 2/3, Höjd 165 mm, släppa lätt-beläggning (beställ 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 23

Välja språk

Du får upp förinställt språk på displayen.

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

Ställa in tidvisningen

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

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

Ställa klockan

Du får upp klockan på displayen.

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

Ställa in datumvisning

Du får upp 3 datumvisningar på displayen D.M.Å, D/M/Å och M/D/Å. Förinställningen är D.M.Å.

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

Ställa in datum

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

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

Ställa in temperaturenhet

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

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

Första driftsättningen klar

Du får upp "Första användningen avslutad" på displayen.

Bekräfta med ✓.

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

Värma upp ugnen

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

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

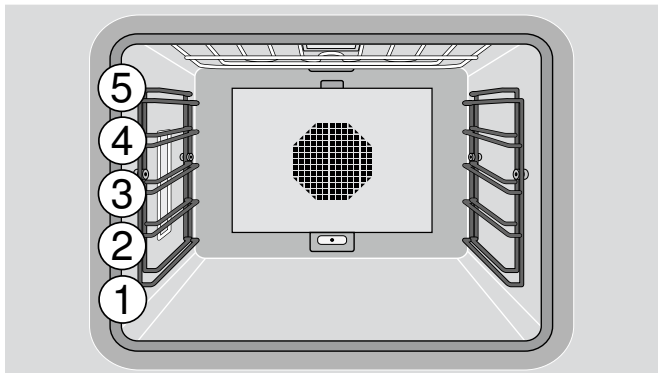
Rengöra tillbehör

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

Så här använder du maskinen

Ugnens insida

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



Obs!

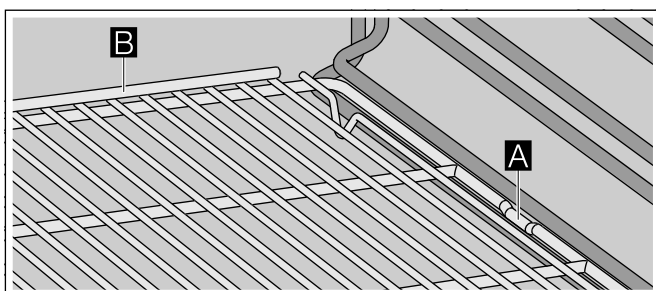
- Ställ aldrig något direkt på ugnsbotten. Lägg inte aluminiumfolie på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada enheten.
- Sätt aldrig tillbehör mellan falsarna, de kan välta.

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.

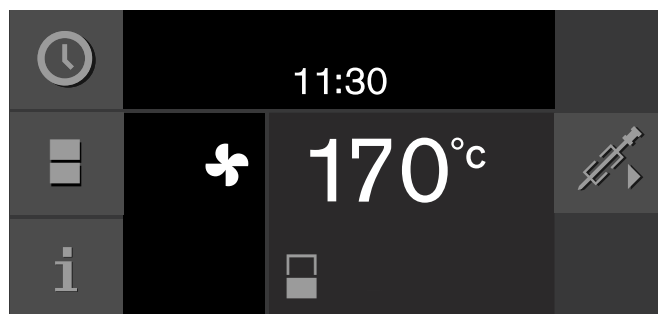


Ställa in ugnsfunktion och temperatur

Du kan ha på båda ugnarna samtidigt med olika inställningar.

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

- 1 Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
vänster funktionsvred: undre ugnen
höger funktionsvred: övre ugnen
Displayen visar vald ugnsfunktion och temperaturförslag.
Exempel: undre ugnen, varmluft, 170°C.

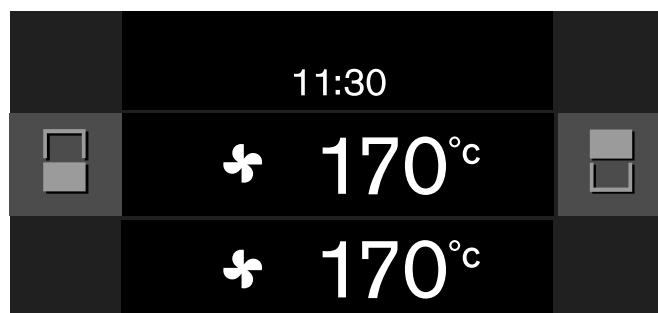


- 2 Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.

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

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

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



Slå av:

Vrid funktionsvredet till 0.

Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning uppnår den temperatur du vill ha mycket snabbare med ugsfunktionerna 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 23

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)

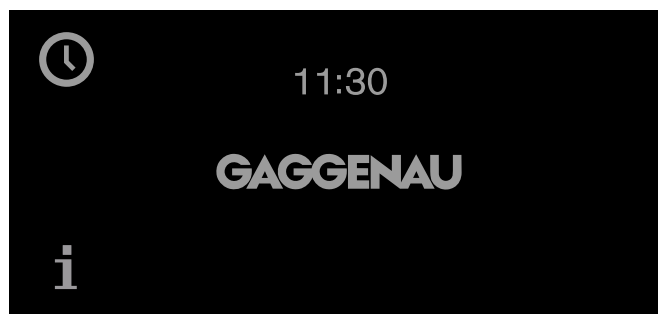
⌚ Tillagningstidens slut (inte i viloläget)

Följande kapitel lär dig att ställa in tidsfunktionerna med enkelugn. Vill du ställa in tidsfunktionerna i två ugnar samtidigt, följ även anvisningarna i kap. → "Ställa in tidsfunktioner på båda ugnarna samtidigt" på sidan 17.

Öppna timermenyn

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

Berör symbolen ⌚.



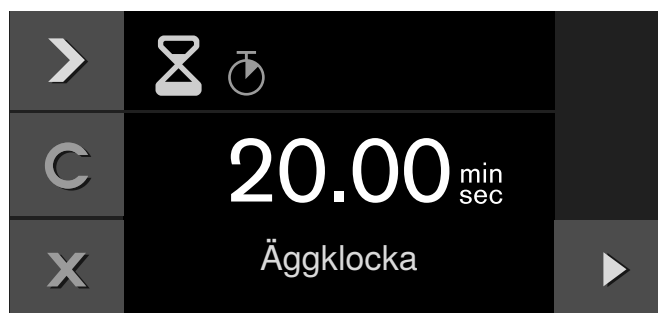
Timermenyn visas i displayen.

Timer

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

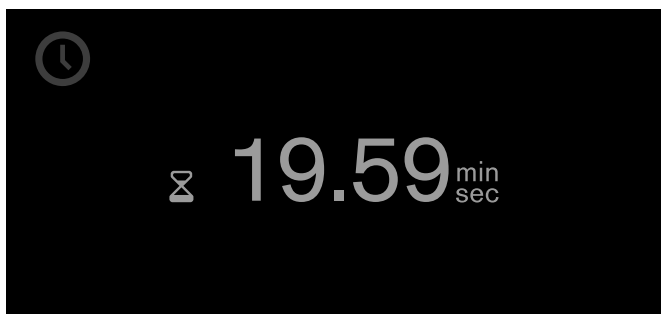
Ställa äggklockan

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



- 3 Slå på med ►.

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



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

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

Stoppa äggklockan:

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

Avbryta äggklockan:

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

Stoppur

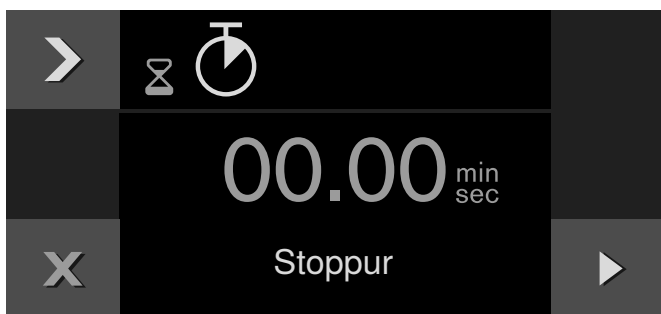
Stoppuret fungerar oberoende av enhetens övriga inställningar.

Stoppuret räknar fram tiden från 0 sekunder till 90 minuter.

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

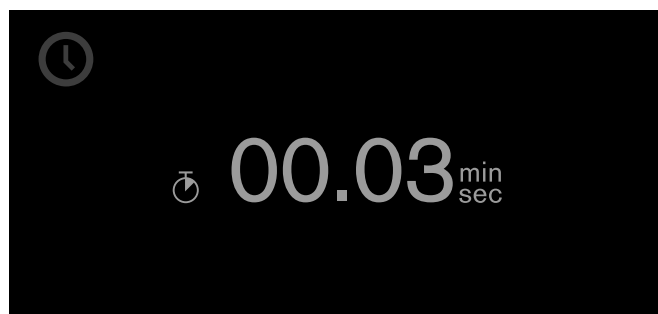
Starta stoppuret

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



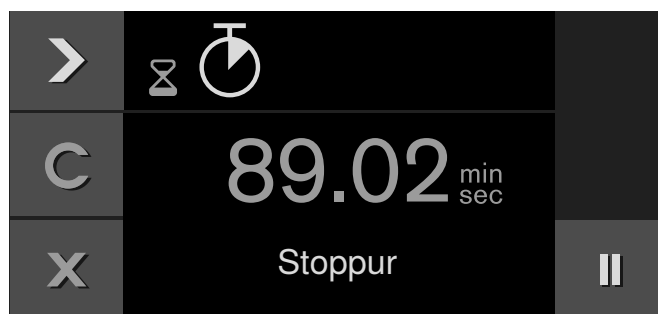
- 3 Starta med ▶.

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



Stoppa och starta stoppuret

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



Tidtagningen avbryts. Symbolen återgår till startfunktion ▶.

- 4 Starta med ▶.

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

Slå av stoppuret:

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

Tillagningstid

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

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

Ställa in tillagningstid

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

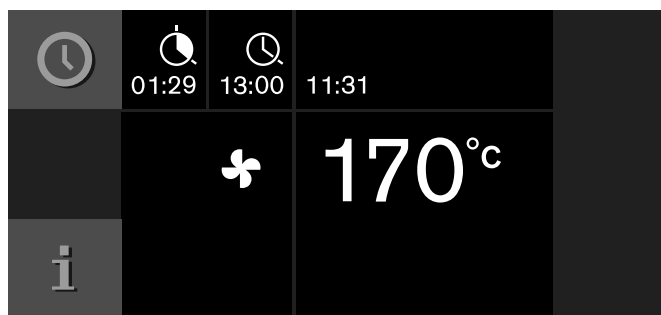
- 1 Tryck på ⌚-symbolen.
- 2 Använd ➤ och välj funktionen "Tillagningstid" ⌚.

3 Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.

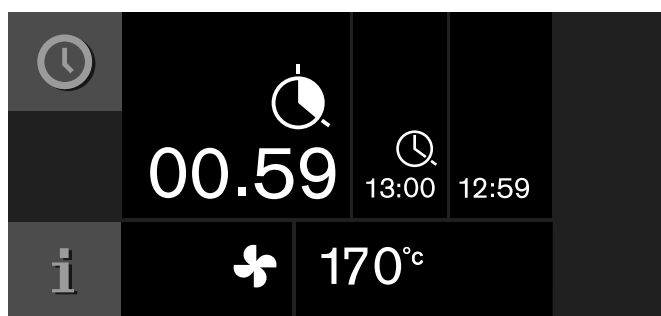


4 Starta med ►.

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



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



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

Ändra tillagningstid:

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

Radera tillagningstid:

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

Avbryta inställningen:

Vrid funktionsvredet till 0.

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

Avstängningstid

Du kan senarelägga avstängningstiden.

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

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

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

Flytta tillagningstidens slut

Du har ställt in ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid.

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



3 Ställ in tillagningstidens slut med vredet.

4 Starta med ►.



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

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

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

Ändra tillagningstid:

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

Avbryta inställningen:

Vrid funktionsvredet till 0.

Ställa in tidsfunktioner på båda ugnarna samtidigt

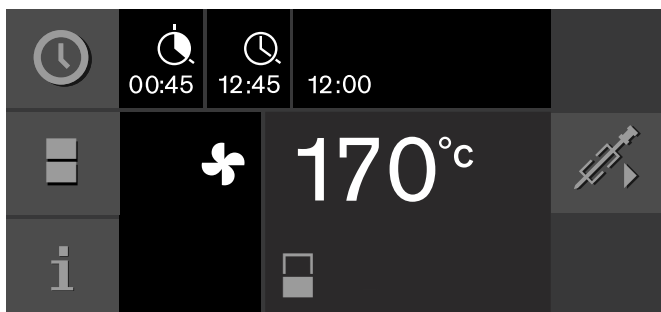
Äggklocka och stoppur fungerar inte när båda ugnarna är igång.

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

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

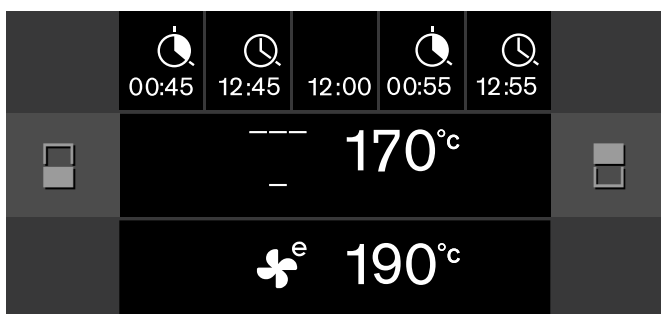
Om du bara ställt in tillagningstid för en av ugnarna, så får du upp inställningarna på vänstersidan av displayen. Symbolerna  eller  anger om inställningarna gäller den under- eller överugnen.

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



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

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



Långtidstimer

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

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

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

Anvisning: Du måste slå på långtidstimern i Grundinställningarna. → "Grundinställningar" på sidan 23

Ställa in långtidstimern

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



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

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

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

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

Slå av:

Vill du slå av funktionen, vrid funktionsvredet till 0.

Stektermometer

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

⚠ Varning – Risk för stötar!

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

⚠ Varning – Risk för brännskador!

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

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

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

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

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

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

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

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

Rengör stektermometern med fuktig trasa efter användning. Maskindiska inte!

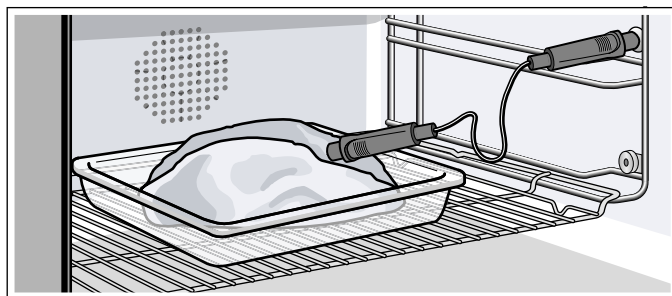
Sätt stektermometern i maten

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

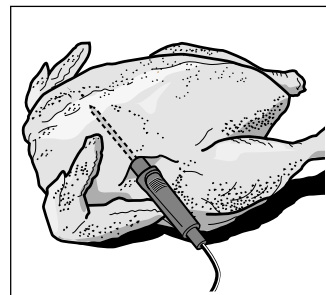
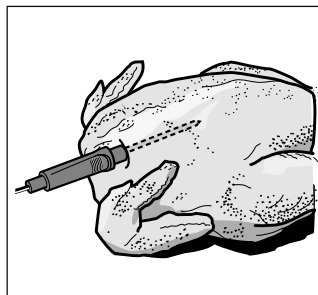
Stektermometern har tre mätpunkter. Försök sticka in hela stektermometern, om det går. Stektermometern ska inte sitta i fett eller ha kontakt med stekgryta eller ben.

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

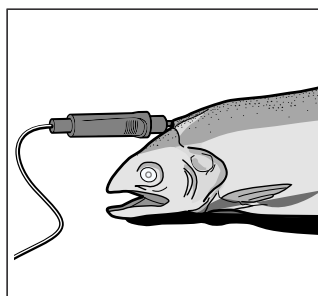
Om du steker flera köttbitar, sätt stektermometern i mitten av den tjockaste biten.



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



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



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

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

Ställa in kärntemperaturen

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

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

Obs!

Risk för skador på stektermometern:

se till så att du inte klämmer stektermometersladden i luckan.

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

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

Uppskattad tillagningstid

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

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

Du får upp uppskattad tillagningstid vid normal användning med programautomatik.

Tryck på **i** för att få upp aktuell kärntemperatur på displayen.

Du kan slå av visningen av uppskattad tillagningstid i grundinställningarna och i stället få upp aktuell kärntemperatur. → "Grundinställningar" på sidan 23

Anvisningar

- Enheten visar "<15°C" som aktuell kärntemperatur i 3 - 4 minuter i början av tillagningen.
- Mätintervallet är 15-99°C. Enheten visar "<15°C" resp. "-°C" om kärntemperaturen ligger utom mätintervallet.
- Om du låter köttet ligga kvar en stund efter avslutad tillagning i ugnen, stiger temperaturen i köttet ytterligare lite på grund av restvärmen.
- Om du ställer in både stektermometer och tillagningstidstimer, så slår den programmering som först när inställt värde av enheten.

Ändra inställd kärntemperatur

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

Radera inställd kärntemperatur

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

Riktvärden för köttemperatur

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

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

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

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

Grillspett, roterande

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

Du kan sätta i grillspettet i alla ugsfunktioner. Bäst resultat får du med ugsfunktionerna plangrill eller övervärme.

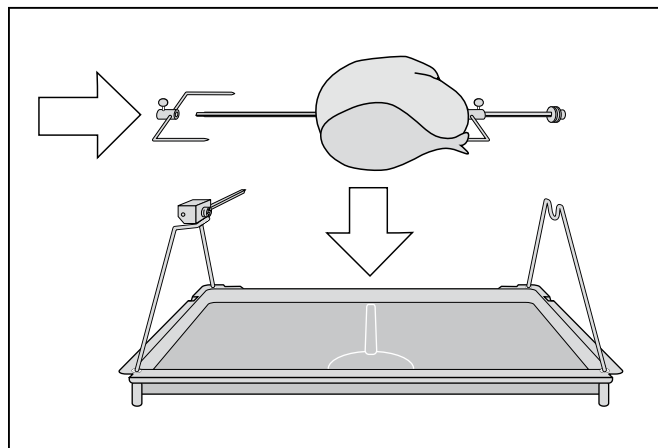
Anvisning: Grillspettsfunktionen finns bara i den undre ugnen.

Obs!

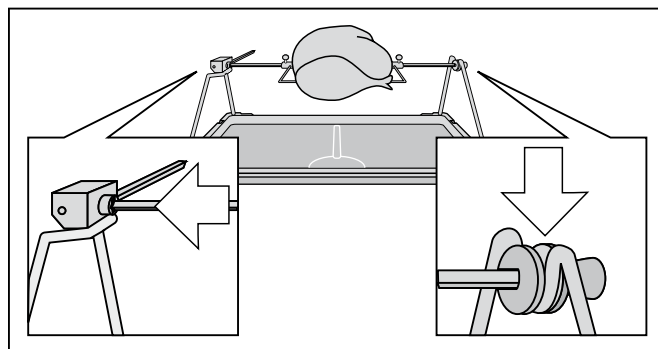
Använd inte stektermometern i kombination med det roterande spettet.

Förberedelser

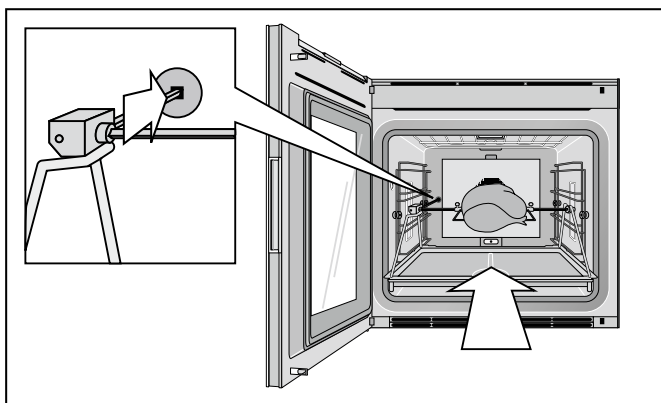
- 1 Stick de båda stödbyglarna i bussningarna på grillpannan. Drivningen är på vänster sida.
- 2 Sätt på den högra fästklämman på grillspettet och skruva fast den.
- 3 Skjut på grillköttet till mitten av spettet. Fixera utstående delar (t. ex. vingar), så att de inte berör grillelementet.



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

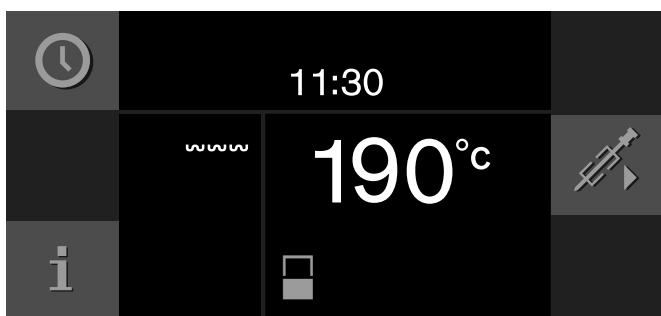


- 6 Skjut in grillpannan med grillspettet på ugnens nedersta nivå. Drivaxeln måste snäppa in i öppningen i ugnens bakvägg.



Slå på grillspettet

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



Stänga av grillspettet

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

Varning – Risk för brännskador!

Använd grillvante när du tar ut den grillade rätten.

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

Anvisningar

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

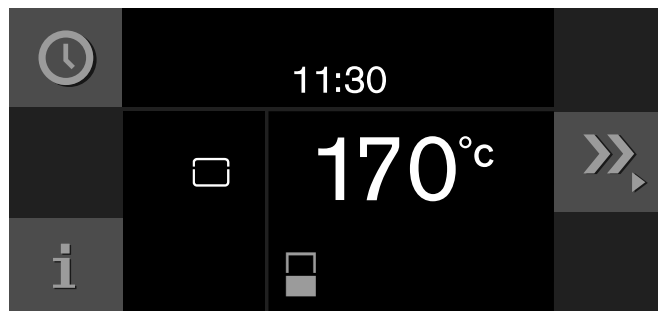
Stekläge

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

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

Anvisning: Stekläget finns bara i den undre ugnen.

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



Vill du slå av stekläget tidigare, tryck på .

Barnspärr

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

Anvisningar

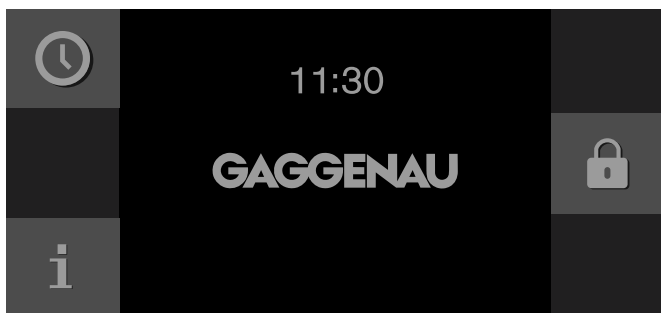
- Du måste slå på barnspärren i Grundinställningarna. → "*Grundinställningar*" på sidan 23
- Har du inte slagit på barnspärren och strömmen går, så kan barnspärren vara av när strömmen kommer tillbaka.

Aktivera barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



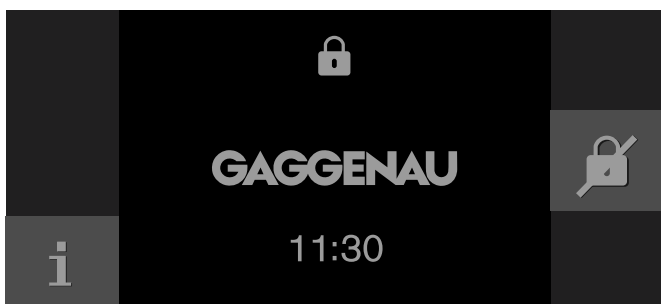
Barnsäkringen aktiveras. Du får upp standbyindikeringen på displayen. Du får upp  upptill på displayen.

Slå av barnsäkringen

Förutsättning:

Funktionsvredet står på 0.

Tryck på  i minst 6 sekunder.



Barnsäkringen slår av. Nu kan du ställa in enheten som vanligt.

Grundinställningar

I grundinställningarna kan du anpassa din apparat individuellt.

- 1 Vrid funktionsväljaren till **S**.
 - 2 Välj "Grundinställningar" med vredet.
 - 3 Berör symbolen .
 - 4 Välj in önskad grundinställning med vredet.
 - 5 Berör symbolen .
 - 6 Ställ in grundinställningen med vredet.
 - 7 Lagra med  eller avbryt med  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
	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: långtidstimern går att ställa in. → "Långtidstimer" på sidan 17
	Visa uppskattad tillagningstid med stektermometer	På*/Av	På: du får upp uppskattad tillagningstid med stektermometer på displayen.
	Barnspärr	Saknas*/tillgänglig	Tillgänglig: barnspärren går att slå på. → "Barnspärr" på sidan 22
* 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.

Område	Rengöringsmedel
Ugnsutrymme	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Jättesmutsig ugn	Ugnrensrengöringsgelspray (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!
Stektermometern	Torka av med fuktig trasa. Maskindiska inte!
Tillbehör	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste.
Ugnsstegarna	Maskindiska, se kap. → "Ta ur ugnsstegarna" på sidan 26
Grillspett, roterande (gäller inte alla ugnsmodeller)	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa eller -borste. Blötlägg eller maskindiska inte grillspettsdrivningen!
Utdragsskenor (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: rengör med disktrasa eller -borste. Blötlägg eller maskindiska inte!
Baksten (extratillbehör)	Borsta bort fastbränt. Våtrengör aldrig bakstenen!
Stekgryta (extratillbehör)	Varmt vatten och diskmedel: blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste. Maskindiska inte stekgrytan!

Mikrofiberduk

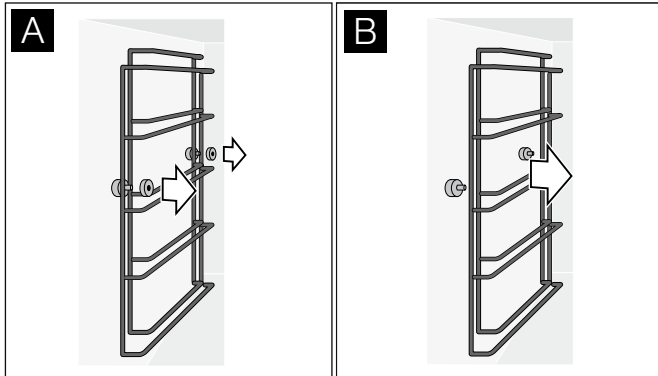
Mikrofiberduken med bikakestruktur passar mycket bra för rengöring av ömtåliga ytor som glas, glaskeramik, rostfritt eller aluminium (artikelnummer 00460770, finns att köpa hos Kundservice eller i onlineshop). Den tar bort all rinnande och fet smuts på en gång.

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 nedåt. 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.

Anvisningar

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

Förbereda pyrolysen

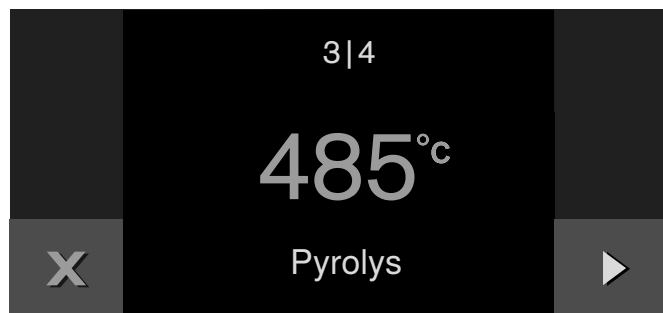
Obs!

Brandrisk! Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna. Torka ur 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 pyrolystarten 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.

Ställ in pyrolys på båda ugnarna

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

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

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

Rengöra tillbehör med pyrolys

Gaggenaus bakplåtar och grillpannor har pyrolystålig emalj. Vi rekommenderar emellertid att du tar ut alla tillbehör ur ugnen före pyrolysen för optimal ugnrensning. Det är enda sättet att få jämn värmefördelning.

Vill du ta bort fastbränt på bakplåt eller grillpanna med pyrolys, så måste du följa anvisningarna nedan:

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 22
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 23

Byta ugnslampa

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

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

Varning – Risk för stötar!

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

Varning – Risk för brännskador!!

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

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

Byta takmonterad ugnslampa

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

Byta sidmonterad ugnslampa

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

Byta ut glasskydd

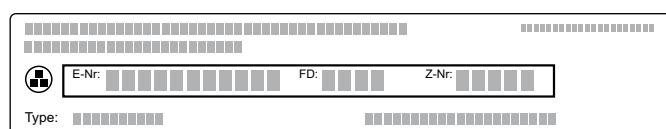
Om lampskyddet i ugnen är skadat måste det bytas ut. Lampskydden kan köpas hos kundservicen. Ange i så fall din enhets E-nummer och FD-nummer.

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 the following fields: E-Nr (12 digits), FD (4 digits), Z-Nr (4 digits), and Type (4 digits). There is also a small icon of a person with a plus sign next to the E-Nr field.

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

E-nr

FD-nr

Service 

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

Olika länders kontaktuppgifter hittar du i bifogad förteckning över Serviceställen.

Reparationsuppdrag och råd vid fel

S 08 - 734 13 70

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

Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

Tabeller och tips

Anvisningar

- Förvärm alltid enheten.
Då får du bäst slutresultat. De angivna tillagningstiderna gäller förvärmad enhet.
- De angivna värdena är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på livsmedlens kvalitet, temperatur, vikt och tjocklek.
- Tabellerna anger temperatur- och/eller tidsintervall. Börja med det lägsta värdet. Välj längre tid nästa gång, om det behövs.
Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna former och liknande. Andra former kan ge längre eller kortare tillagningstid.
- Du kan använda alla slags eldfasta former. Ställ formen mitt på grillgallret. Du kan även använda grillpannan eller glasformen till stora stekar.
- Lägg inte för tätt på grillgaller och bakplåtar. Då får du inte optimal värmecirkulation.
- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken. Ställ grillgallret direkt på ugsnbotten och sätt grillmaten eller stekgrytan på grillgallret. Lägg inte grillmaten eller ställ inte stekgrytan direkt på den emaljerade botten.
- Öppna bara ugsnluckan till den förvärmade ugnen ett kort tag för att snabbt fylla ugsnutrymmet.
- Falsnumreringen börjar nedtill på enheter med 4 falsar. Värdena inom parentes gäller enheten med 5 falsar.
- Ställ glasformer 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	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Grönsaksspett	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	220	~~~~~	24*	Skär till träspetten så kort som möjligt eller lägg dem i blöt över natten, annars förkolnar de. Recepttips: paprika, lök, majs (tillagad), körsbärstomater, zucchini
Grön sparris, grillad	Glasform/ grillpanna	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Recepttips: krydda med lök, olja, vinäger, salt och peppar.
Rotsaker	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	✿	30*	Recepttips: morötter, selleri, kålrot, rödbetor, krydda med olja, vitlök, salt och peppar.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Pumpklyftor	Glasform/ grillpanna	3 (4)	200	✿	30*	Recepttips: krydda med olja, vitlök, ingefära, spiskummin, salt och peppar.
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 ringla över olja och lite honung. Skålla och flå tomaterna först, om du vill.
Endivesallad	Gratängform	2 (3)	180	✿	30	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost.
		2 (3)	190	✿ ^e	60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Gratäng-form/stek-gryta	2 (3)	200	---	30 - 34	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Fyllda zucchini, vegetarisk	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✿	25	Recepttips: fyll med rivna morötter, vårlök, getost, vitlök, timjan, salt och peppar, strö över parmesan.
Grönsaksgratäng	Gratängform	2 (3)	200	---	20 - 30	Förväll/blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
Grönsaksburgare, djupfryst	Plåt + bak-plåtspapper	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Tillbehör och maträtter

- De vanligaste ugnstillbehören innehåller potatis, t.ex. potatisgratäng. Du kan även göra ugnstillbehör som du i vanliga fall brukar göra på spisen, t.ex. råakor och stekt potatis. Fördelen med det här tillagningssättet: det går att göra stora mängder samtidigt, det osar mindre i köket och det går åt mindre fett.
- Ett 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 + bakplåtspapper	2 (3)	200	✿	15*	Recepttips: klyfta potatisen, krydda med olivolja, paprika och salt.
Pommes frites, färsk	Bakplåt + bakplåtspapper	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Recepttips: smörj lite, krydda efter tillagning med salt, paprika- eller currypulver.
Pommes frites, djupfryst	Bakplåt + bakplåtspapper	3 (4)	220	✿	14*	
Potatisgratäng	Gratängform	2 (3)	180	✿	35	
		2 (3)	195	✿ ^e	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*	
Stekpotatis	grillpanna	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Fettsnål tillagning. Sprid ut i grillpannan, rör om flera gånger.
Baconlindad getost	Glasform/ bakplåt	2 (3)	220	✿	8 - 10	Färsk getost eller getcamembert passar bra.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Getost med honung	Glasform/ bakplåt	2 (3)	200	✿	8	Recepttips: ringla lavendelhonung över färsk getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Ugnsbakt camembert, panerad, färsk	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	180	✿	15 - 20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
Ugnsbakt camembert, panerad, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	180	✿	15 - 20	Baka av tills paneringen börjar bukta.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella Sticks, djupfryst	Plåt + bakplåtspapper	2 (3)	180	✿	10	
Feta	Bakplåt	2 (3)	250	☼	12	Recepttips: lägg i form med olja, tomat, lök, vitlök och rosmarin och krydda med salt och peppar.
Ugnsbakt ost, färsk	Bakplåt	2 (3)	180	✿	20	Snitta ett kryss i mjukosten efter 10 min. och tryck upp. Formen ska helst inte vara större än osten, så att den inte flyter ut.

* Vänd efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Maträtter						
Tortilla	Gratängform	2 (3)	160	✿	40	Recepttips: med paprika, oliver, lök, Serrano-skinka och Manchego-ost.
Bondomelett	Gratängform	2 (3)	160	✿	40	Recepttips: med grön och vit sparris till gravad lax.
Frittata	Gratängform	2 (3)	190	---	45 - 50	Recepttips: med spenat, lök och räkor.
Enchiladas, gratinerade	Glasform/ grillpanna	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Gratängform	2 (3)	175	✿	35	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillgrönsaker och buffelmozzarella.
		2 (3)	195	✿ ^e	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 + bakplåtspapper	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Små vårrullar, djupfryst	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, färsk	Bakplåt	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Bakplåt, lätt inoljad.
Pizza, förgräddad	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, djupfryst	Grillgaller	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikansk pizza (tjock botten) djupfryst	Bakplåt	2 (3)	200	---	20 - 24	Ingen förvärmning!
Flammkuchen (lök- och baconpaj), färsk	Bakplåt	2 (3)	250	---	8 - 10	Recepttips: klassisk eller med getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), förbakad	Bakplåt + bakplåtspapper	2 (3)	250	✿	7	
Flammkuchen (lök- och baconpaj), djupfryst	Grillgaller	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Ostpaj	Tarte-form	2 (3)	200	---	20 + 20	Förgrädda botten 20 min., lägg på massan på botten och grädda ytterligare 20 min.
Lökpaj	Bakplåt	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Vänd efter halva tillagningstiden.						

Fisk

- Fisk ska (av hälsoskäl) ha en 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, röd- fisk, torsk.
Forell, hel	Bakplåt	3 (4)	200 - 220		16*	Recepttips: fyll med citron, vitlök och per- silja.
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

- Använd stektermometer för bättre kontroll. Anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. → "Stektermometer" på sidan 18.
- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 10 - 15 min. efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Kötsaftcirkulationen 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	✱	40	Köttemperatur 65°C
		2 (3)	200	✱ ^e	60	Köttemperatur 65°C. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Rostbiff/ryggdel (1 kg)	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
– blodig						
– rosa	Glasform/ grillpanna	2 (3)	230 / 180	✱	35 - 45**	
– 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	Köttemperatur 70°C.
		2 (3)	180	✱ ^e	50	Köttemperatur 70°C. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Fläskmedaljonger	Glasform/ grillpanna	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Recepttips: lägg i en klick smör och en 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.
– genomstek	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	Använd stektermometer (köttemperatur 67°C).
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 papri- 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

- Använd stektermometer för bättre kontroll. Stick inte in den i mitten (hålrum), utan mellan buk och lår. Ytterligare anvisningar och optimala sluttemperaturer hittar du i kap. → "Stektermometer" på sidan 18.
- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten, steksky eller apelsinjuice i slutet av stektiden
- Plocka 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 bräsen. 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)	160	✿	25 - 35	Snitta skinnet i rutor.
Gås, hel (5 kg)	Grillgaller + Grillpanna/ stekgryta	2 (3)	160 / 190	✿	110 - 130*	Recepttips: fyll med äpplen, lök och mejram och bind upp.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkon, hel	Grillgaller + Grillpanna/ stekgryta	2 (3)	160 / 190	✿	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kyckling, hel (1 kg) (enligt EN 60350-1)	Grillgaller + grillpanna	2 (3)	190	✿	70 - 80	Förvärm.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Kycklingklubbor	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	220	☼	30**	Recepttips: asiatisk marinad med sojasås, honung, chili, vitlök, ingefära, spiskummin, limecest, koriander.
		3 (4)	220	☼	30**	

* 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		25	Recepttips: gnid in med tandooripasta före tillagning.
		2 (3)	200		55	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Kycklingnuggets, djupfrysta	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	200		15**	
Vaktelbröst	Bakplåt	3 (4)	220		10 - 12	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, tim- jan, enbär och vitlök.
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	200		20 - 25	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, tim- jan, 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, balsamvinä- ger, honung, vitlök, Worcestersås, tomat- puré 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 (grillost)	Grillgaller + grillpanna	3 (4)	250		5 - 8	Halloumi är en halvhård ost som används i det turkiska och grekiska köket. Den är suverän att grilla.
Rostat bröd (enhetsbredd 60 cm)	Grillgaller	3	200		2:30 - 3	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet. Grilla alltid med stängd lucka.
Rostat bröd (enhetsbredd 76 cm)	Grillgaller	4	200		2 - 2:30	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet. Grilla alltid med stängd lucka.
Hawaiitoast	Plåt + bakplåtspapper	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Plåt + bakplåtspapper	3 (4)	190		8 - 11**	
Krutonger	Bakplåt	2 (3)	180		15*	Recepttips: blanda färskt, vitt bröd med olivolja, vitlök och rosmarin. Ta inte för mycket olja och håll över strax innan du ska äta, annars suger krutongerna upp för mycket. Vänd flera gånger.
Grädda maräng	Springform	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Lämna inte enheten, risk att du bränner marängen.
Baconlindade katrinplommon	Plåt + bakplåtspapper	3 (4)	200		8 - 10	Smakar även jättegott med dadlar eller aprikoser.
* Vänd efter halva tillagningstiden.						
** Gratinera tills du får den färg du vill ha.						

Bakverk

- Vi rekommenderar mörka metallformar eftersom de absorberar värmen bättre. Ställ formen mitt på grillgallret.
- Smör 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.
- Kakan reser sig bara i mitten: smör kanten på formen.
- Lossnar inte kakorna från plåten, sätt in plåten ett slag i varm ugn och lossa kakorna när de är varma.
- Lossar inte kakan när du stjälp upp formen, lossa kanten på kakan med kniv. Stjälp upp kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smör och ströa formen ordentligt nästa gång.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på förgräddade frysvaror.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Kakor						
Cheesecake	Springform	1 (2)	160 - 165	☼	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☼	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☼	40 - 45	Låg cheesecake med hälften kesellamassa.
Sockerkaka	Springform	2 (3)	160 - 170	☼	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkakor	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 + bakplåtspap- per	2 (3)	190	☼	6	Stjälp upp på sockerstrött bakplåtspapper och rulla samman.
Biskvibotten	Springform	2 (3)	165 - 175	☼	30 - 35	Lägg bakplåtspapper i springformen.
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	2 (3)	165	☼	30 - 35	Recepttips: lägg på plommon, fikon eller lök och bacon.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Fruktkaka på 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 mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	☼	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	För ljusa tarte-formar.
Smördegsstrudel	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	200	☼	20 - 25	Recepttips: fyll med pudding och körsbär eller äpplen.
Äppelpaj (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 60 cm)	Springform Ø 20 cm	2	160**	☼	90 - 105	Förvärm
	Springform Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Förvärm
Äppelpaj (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 76 cm)	Springform Ø 20 cm	3	160**	☼	85 - 100	Förvärm
	Springform Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Förvärm
Moskakbotten (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 60 cm)	Springform Ø 26 cm	2	160**	☼	22 - 30	Förvärm
	Springform Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Förvärm
Moskakbotten (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 76 cm)	Springform Ø 26 cm	3	160**	☼	22 - 30	Förvärm
	Springform Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Förvärm

* 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 23

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Småkakor						
Petit-chouxer, eclair- bakelser	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	180	☼	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, choklad- mousse, frukt- eller mockagrädde.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☼	35	
Småkakor, Spritskakor	Bakplåt	2 (3)	160 - 170	☼	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Smördegskakor	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	200	☼	15 - 20	
Smördegskakor, fyllda	Bakplåt + bakplåtspap- per	3 (4)	200	☼	15	Recepttips: fyll med skinka och ost eller äpplen och russin.
Smördegskakor	Bakplåt + bakplåtspap- per	3 (4)	200	☼	15	Recepttips: med sesam-, vallmofrön, glasyr.
Smördegstänger	Bakplåt + bakplåtspap- per	3 (4)	200	☼	15	Recepttips: med ost, skinka, nötter.
Smördegskakor	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	200	☼	15 - 20	Recepttips: med pudding, småfrukt.
Rån	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	140	☼	8 - 10	Forma innan de svalnar, t.ex. strutar eller dessertrullar.
Grissini	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	160	☼	30	Strö på havssalt, rosmarin, curry, sesamfrön eller kummin.
Cookies (à 20 g)	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	175	☼	12 - 14	Med choklad, russin, nötter eller citron.
Brownies	Bakplåt + bakplåtspap- per	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)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Småkakor (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 60 cm)	Glasform	2	150**	☼	25 - 30	Förvärm
	Bakplåt	3	150**	☼	28 - 32	Förvärm
	Glasform	1				Använd 2 falsar
Småkakor (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 76 cm)	Glasform	3	160**	---	20 - 25	Förvärm
	Bakplåt	4	150**	☼	30 - 32	Förvärm
	Glasform	2				Använd 2 falsar
Spritskakor (enligt EN 60350-1) (enhetsbredd 60 cm)	Glasform	4	160**	---	23 - 24	Förvärm
	Bakplåt	2	140**	☼	35 - 40	Förvärm
	Bakplåt	3	140**	☼	35 - 40	Förvärm
	Glasform	1				Använd 2 falsar
	Bakplåt	2	140**	---	26 - 30	Förvärm

* 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 23

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns- funktion	Tillag- ningstid i min.	Anmärkningar
Spritskakor	Bakplåt	3	140**	✿	30 - 35	Förvärm
(enligt EN 60350-1)	Bakplåt	4	140**	✿	30 - 40	Förvärm
(enhetsbredd 76 cm)	Glasform	2				Använd 2 falsar
	Bakplåt	3	140**	---	30 - 35	Förvärm
Bröd, småfranska						
Blandbröd	Bakplåt + bakplåtspap- per	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 + bakplåtspap- per	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, förbakad	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿	12 - 14	
Focaccia	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	200	✿	15 - 20	Baktiden beror på hur stor och tjock focca- cian är.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Bakplåt + bakplåtspap- per	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 + bakplåtspap- per	2 (3)	200	---	8 - 10	
Smördegsstrudel	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	200	✿	20 - 25	Recepttips: fyll med getost och fetaost.
Vetelängd	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	165	✿	20	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
		2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	
Småfranska, förbakad	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿	8 - 10	
Småfranska, djupfrys	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Småfranska, färska (å 50 g)	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Tyska Laugengebäck, djupfrys	Bakplåt + bakplåtspap- per	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissanter, djupfrys	Bakplåt + bakplåtspap- per	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 23

Jäsning

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

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

Desserter

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Anmärkningar
Äppelsmulpaj	Gratängform	2 (3)	200		35 - 40	Äppelsmulpaj smakar även gott med bär eller körsbär.
		2 (3)	200		25 - 30	För mjuka äppelsorter.
		2 (3)	200		25 - 30	För fasta äppelsorter.
Stekt äpple	Gratängform	2 (3)	190 - 200		20 - 30	Rekommendation: använd matäpplen, t.ex. Boskop. De passar för kokning och bakning. Sommarvarianter: fyll med ricotta, citron, honung, kardemumma, vanilj och pinjenötter.
Kompott	Glasform/ grillpanna	2 (3)	160 - 180		30 - 40	t.ex. aprikoser eller olika bär
		2 (3)	200		30 - 40	Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, färsk vanilj eller kanel.
Clafoutis	Gratängform	2 (3)	190		30	Fransk efterrätt: klassisk med körsbär, smakar även gott med plommon eller bär.
		2 (3)	200		60	Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Söt pudding	Gratängform	2 (3)	160 - 180		30 - 40	t.ex. mannagryn, kesella eller risgrynsgröt
Brödpudding, körsbärsbröd- pudding	Gratängform	2 (3)	150		50 - 55	t.ex. med körsbär eller aprikoser
Topfenpalat schinken (öst. pannkaksdessert)	Gratängform	2 (3)	180 - 190		8 - 10	Österrikisk specialitet: kvar- och russin- fyllda pannkakor gräddade i grädd.
Maräng	Plåt + bak- plåtspapper	2 (3)	100		150	Portionera helst platt, så att massan torkar ur ordentligt.

Upptining

- Använd ugsnfunktionen Upptining.
- De angivna upptiningstiderna är bara riktvärden. Upptiningstiden beror på frysvarans storlek, vikt och form: platta till eller dela upp när du fryser in. Det ger snabbare upptining.
- Sätt in gallret med det djupfrysta på fals 2, fals 3 vid 5 falser. Sätt glasformen/grillpannan under för att samla upp vätskan från upptiningen.
- Ta av förpackningen innan du tinar.
- Tina bara så mycket som du behöver.
- Tänk på att tinat inte håller så länge utan blir dåligt snabbare än färskt. Tillaga tinat ordentligt så att det är genomlagat.

- Vänd kött och fisk efter halva upptiningstiden. Dela på styckfryst som t.ex. bär och köttbitar. Fisk behöver inte tina helt, det räcker att ytan mjuknar så att den går att krydda.
- Ugnen är inte avsedd för upptining av hela kycklingar och köttdeklar eftersom det tar för lång tid. Det går avsevärt snabbare att tina sådana livsmedel i ångkokare eller ångugn.

Varning – Hälsorisk!

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

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

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

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

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. ¾ 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	Ugsnfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Frukt	Grillgaller	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	i förslutna konserverburkar
Grönsaker	Grillgaller	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	i förslutna konserverburkar

Desinficera

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Desinficera	Grillgaller	2 (3)	100	✱	20 - 25	Konservburkar, nappflaskor

Torkning

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

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

Baksten

- Kräver baksten och värmeelement som extratillbehör.
- Knaprig pizza eller färskt bröd – med bakstenen får du slutresultat som påminner om stenuksbakt eller till och med överträffar dem eftersom du kan styra baktemperaturen exakt.
- Du kan även grädda flera pizzor, småfranskor eller andra bakverk samtidigt på bakstenen beroende på storleken.
- Det går ju även grädda flera pizzor i följd. Då kan baktiden per pizza bli ca 1 - 3 minuter längre.
- Vi rekommenderar att du använder stektermometern vid brödbak. Sätt stektermometern i kraftigaste delen på degen efter 10 - 15 minuters gräddning. Givaren mäter temperaturen inuti bakverket och slår av ugnen när det uppnått inställd temperatur.
- Deg måste kunna expandera utan att ytan spricker. Det kan du fixa genom att picka med gaffel eller snitta med kniv.
- De angivna temperaturerna och tiderna i jästabellen är riktvärden. Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Småfranska, färska (å 50 g)	Baksten	1	250 / 200*		15 - 20	
Focaccia	Baksten	1	210		15	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är
Foccacia	Baksten	1	210		15	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomat eller ost.
Blandbröd	Baksten	1	175		45	
Surdegsbröd	Baksten	1	250 / 200*		50 - 60	
Oliv-tomatbröd	Baksten	1	175		45	
Pizza, färsk	Baksten	1	275		5 - 8	Baktiden beror på degens typ och tjocklek samt fyllningen.
Pizza, djupfryst	Baksten	1	230		8 - 10	Baktiden beror på degens tjocklek. Följ tillverkarens anvisningar.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), färsk	Baksten	1	300		3 - 4	Recepttips: klassisk eller med getost, parmaskinka, fikon och värlök.
Flammkuchen (lök- och baconpaj), djupfryst	Baksten	1	250		4 - 5	

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

Stekgryta

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Kycklingbröst	Stekgryta	1	200		Bryn på + 15 - 20	Värm upp stekgrytan ordentligt på stekläge innan du bryner på. Sätt sedan i stektermometern.
Nötgulasch	Stekgryta	1	220 / 130 - 140*		Bryn på + 60 - 120	Bryn lök och kött, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, tillaga 60 - 120 minuter beroende på köttslag
Osso buco	Stekgryta	1	220 / 140*		Bryn på + 60 - 90	Bryn på kött och grönsaker, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, fortsatt tillagningen 60 - 90 minuter med lock Vänd köttskivorna 1 ggn.
Tafelspitz	Stekgryta	1	220 / 130*		Bryn på + 210 - 240	Rosta lökhalvorna, tillsätt grönsakerna ett slag och fyll sedan på vätska. Koka upp lagen, krydda och lägg i Tafelspitz. Vätskan ska täcka köttet helt. Lägg på locket och fortsatt tillagningen på 130°C.

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

Maträtt	Tillbehör	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Anmärkningar
Hjortragu	Stekgryta	1	220 / 130 - 140*		Bryn på + 60 - 100	Bryn på kött och övriga ingredienser, använd stekläget. Håll på vätska och dra ned, tillaga 60 - 100 minuter beroende på köttslag och storleken på bitarna.
Rullader	Stekgryta	1	220 / 120*		Bryn på + 60 - 90	Bryn på rulladerna portionsvis, använd stekläget.
Tortilla	Stekgryta	1	175		Bryn på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsätt tillagningen tills tortillan stelnar.
Bondomelett	Stekgryta	1	175		Bryn på + 10 - 15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsätt tillagningen tills bondomeletten stelnar.
Fyllda paprikor, vegetarisk	Stekgryta	1	200		30	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Chili con carne	Stekgryta	1	220 / 130*		Bryn på + 60 - 90	
* Bryn på köttet på hög värme, fortsatt tillagning med sänkt temperatur.						

Akrylamid i livsmedel

Vilka maträtter berörs?

Akrylamid bildas framförallt vid tillagning med hög värme av mjöl- och stärkelserika produkter, t.ex. potatiships, pommes frites, rostad 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



9001421468 sv (021024)