

DUBBELUGN

BX480112 BX481112





Innehållsförteckning

BRUKSANVISNING

1	Säkerhet	2	12	Stekläge	16
2	Förhindrande av saksador	4	13	Stektermometer	16
3	Miljöskydd och sparsamhet	5	14	Grundinställningar	19
4	Lär känna	5	15	Rengöring och skötsel	20
5	Tillbehör	9	16	Pyrolys	23
6	Före första användningen	11	17	Avhjälpling av fel	24
7	Användningsprincip	11	18	Avfallshantering	26
8	Timerfunktionerna	12	19	Så här lyckas du	26
9	Långtidstimer	13	20	Kundtjänst	45
10	Barnspärr	14	21	MONTERINGSANVISNING	45
11	Grillspett, roterande	14	21.1	Allmänna monteringsanvisningar	45

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Apparaten är enbart avsedd för inbygggnad. I-aktta särskilda monteringsanvisningar. Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till 4000 m höjd över havet.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i

hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

Sätt alltid in tillbehöret ordentligt i ugnen.

→ "Tillbehör", Sid. 9

WARNING – Brandrisk!!

Förvarar du brännbara föremål i ugnen, så kan de antändas.

- Förvara aldrig brännbara föremål i ugnen.
- Slå av enheten eller dra ur kontakten om det börjar ryka, håll luckan stängd så att ev. lågor kvävs.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymmet, på värmelementen och tillbehören före användning.

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 och tillagning.
- ▶ Klipp till och tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
 - ▶ Håll småbarn under 8 år borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma.
- ▶ Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Luckan kan flyga upp. Det kan tränga ut heta ångor och flammor.

- ▶ Använd bara små mängder sprit i maten.
- ▶ Värm inte upp outspädd sprit (≥ 15 vol.-%) (t.ex. för att flamblera eller ösa maten).
- ▶ Öppna maskinluckan försiktigt.

Utdragsskenorna blir heta vid användning av enheten.

- ▶ Låt utdragsskenorna svalna innan du rör vid dem.
- ▶ Ta bara i heta utdragsskenor med grytlappar.

Luckans insida blir jättevarm vid användning.

- ▶ Rör bara vid luckan på avsedd sidoyta vid eller efter användning.
- ▶ Öppna alltid ugnsluckan till anslaget.
- ▶ Se till så att luckan inte går igen.

⚠ VARNING – Skållningsrisk!!

De åtkomliga delarna blir heta vid användning.

- ▶ Rör inte heta delar.
- ▶ Håll barnen borta.

Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Ångan går inte alltid att se beroende på temperaturen.

- ▶ 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.

- ▶ Rengör inte ugnsluckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

Enhet och delar du kan komma i kontakt med kan ha vassa kanter.

- ▶ Var försiktig vid hantering och rengöring.

- ▶ Använd helst skyddshandskar.

Luckgångjärnen rör på sig när du öppnar och stänger luckan, så du kan klämma dig.

- ▶ Ta aldrig runt gångjärnet.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

Skadad sladdisolering är farligt.

- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
 - ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
 - ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Skadad maskin eller sladd är farligt.

- ▶ Slå inte på skadad enhet.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → Sid. 45

Se till så att barn inte kommer åt öppningarna på enhetens baksida efter enhetsinstallationen.

- ▶ Iaktta särskilda monteringsanvisningar.

⚠ VARNING – Kvävningsrisk!!

Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterial.

Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.

- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

1.5 Stektermometer

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder stektermometern.

⚠ VARNING – Risk för elstöt!!

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.

- ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Stektermometern är spetsig.

- ▶ Hantera stektermometern försiktigt.

1.6 Rengöringsfunktionen

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

Den jättevarma luften evakuerar vid luckan om lucktätningen är skadad.

- ▶ Skrubba inte tätningen och ta inte av den.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

⚠ VARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!

Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen. Släppa lättbeläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.

- ▶ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lättbeläggning under rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör bara emailjerade tillbehör samtidigt.

⚠ VARNING – Risk för hälsoskada!!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymme till jättehög temperatur för att bränna bort

rester från ugnstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- ▶ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är igång.
- ▶ Vistas inte länge i rummet.
- ▶ Håll barn och husdjur borta.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymme blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

⚠ Enheten blir jättevarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta aldrig på luckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- ▶ Låt lamporna svalna före rengöring av enheten.
- ▶ Slå av belysningen vid rengöring.

1.7 Halogenlampa

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ugnslamporna blir jättevarma. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.

- ▶ Rör inte lampglaset.
- ▶ Undvik hudkontakt 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 – Risk för elstöt!!

Om du ska byta lampa, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- ▶ Se till så att enheten är av innan du byter lampa så att du undviker elstöt.
- ▶ Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

2 Förhindre av sakskador

2.1 Allmänt

OBS

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme. Bak- och stektiderna stämmer då inte och emailjen kan ta skada.

- ▶ Ställ inget direkt på ugnsbotten.
- ▶ Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten.

Vatten i varm ugn bildar vattenånga. Temperaturskiftningarna kan ge skador.

- ▶ Håll aldrig vatten i varm ugn.
- ▶ Ställ aldrig formar med vatten på ugnsbotten.

Långvarig fukt i ugnsutrymme ger korrosion.

- ▶ Förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme.

- ▶ Förvara inte mat i ugnsutrymme.

Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort.

- ▶ Lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor.
- ▶ Använd helst den djupa långpannan.

Aluminiumfolie kan ge permanenta missfärgningar på luckglaset.

- ▶ Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med luckglaset.

Avsvalning med öppen lucka skadar intilliggande stomfronter med tiden.

- ▶ Låt ugnsutrymmet svalna med stängd lucka efter användning på hög temperatur.
- ▶ Kläm inte fast något i luckan.
- ▶ Det är bara om du kört ugnsfunktion med mycket fukt som du ska låta ugnsutrymmet torka.

Är ugnstätningen jättesmutsig, så går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt vid användning. Stommarna runt om kan få skador.

- ▶ Håll tätningen ren.
- ▶ Använd aldrig enheten med skadad tätning eller utan tätning.

Använd inte luckan för att sitta på eller ställa saker på, det kan skada luckan.

- ▶ Ställ, häng eller stöd inget på ugnsluckan.
- ▶ Ställ inte formar eller tillbehör på luckan.

Tillbehör kan beroende på enhetstypen repa luckan vid stängning.

- ▶ Sätt alltid in tillbehöret ända in i ugnen.

Bär du enheten i luckhandtaget så kan det gå av. Luckhandtaget klarar inte att bära enhetens vikt.

- ▶ Bär eller håll aldrig enheten i luckhandtaget.

Pyrolysvärmen kan skada vissa tillbehör.

- ▶ Rengör inte grillgaller, roterande grillspett, gjutjärns-gryta, baksten, stektermometer och andra tillbehör med pyrolysis.

- ▶ Pyrolyserengör bara GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor.

2.2 Stektermometer

⚠ **VARNING – Risk för elstötar!!**

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.

- ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS

Temperaturer över 250°C skadar stektermometern.

- ▶ Använd bara stektermometern i enheten vid temperaturer om max. 250°C.
- ▶ Använd inte stektermometer med ugnsfunktionerna plan- och kompaktgrill.
- ▶ Ta ut stektermometern ur ugnen före användning med plan- och kompaktgrill.
- ▶ Vid användning av stektermometer med ugnsfunktionen plangrill och varmluft, ställ in på max. 250°C.

Du kan skada stektermometerens sladd med ugnsluckan.

- ▶ Kläm inte stektermometerens sladd i ugnsluckan.
- Värmen från grillelementet kan skada stektermometern.
- ▶ Se till så att avståndet mellan grillelement och stektermometer samt sladd är några centimeter. Tänk på att kött kan svälla vid tillagning.

Fukt kan skada stektermometern.

- ▶ Maskindiska inte stektermometern.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- ▶ Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar apparaten mindre energi.

Tillaga flera maträtter direkt efter varandra eller samtidigt.

- ✓ Ugnen är redan varm från första tillagningen. Det kortar tillagningstiden för nästa maträtt.

Slå av enheten 10 minuter före tillagningstidens slut vid längre tillagningstider.

- ✓ Maten går klart på restvärmen.

Det går att grädda på flera falsar samtidigt med varmluftsfunktionen.

- ✓ Då sparar du effekt.

Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformmar.

- ✓ Sådana bakformmar tar upp värmen bäst.

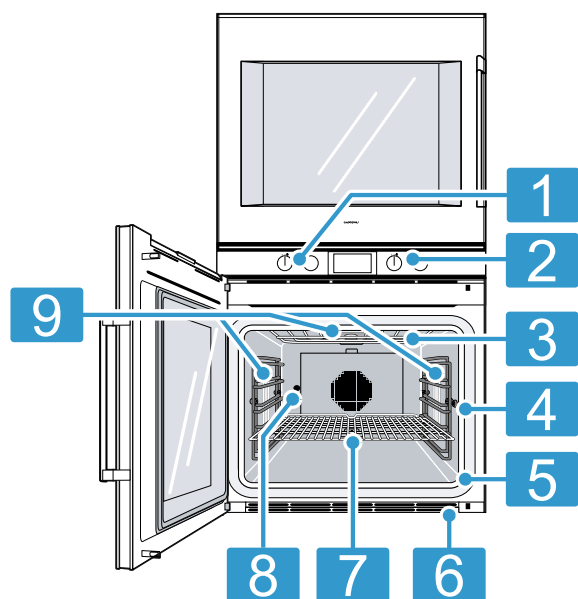
Försök att öppna luckan så lite som möjligt vid användning.

- ✓ Det bibehåller ugnstemperaturen och enheten behöver inte värma på.

4 Lär känna

4.1 Enhet

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.



- | | |
|---|--|
| 1 | Kontroller, undre ugn |
| 2 | Kontroller, övre ugn |
| 3 | Grillelement |
| 4 | Uttag för stektermometer → Sid. 16 |
| 5 | Lucktätningen |
| 6 | Ventilationsöppningar |
| 7 | Uttag för extra värmarelement, extratillbehör för baksten och stekgryta. |
| 8 | Uttag för roterande grillspett |
| 9 | Ugnsbelysning |

4.2 Ugnsutrymme

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

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Luckans insida blir jättevarm vid användning.

- ▶ Rör bara vid luckan på avsedd sidoyta vid eller efter användning.
- ▶ Öppna alltid ugnsluckan till anslaget.
- ▶ Se till så att luckan inte går igen.

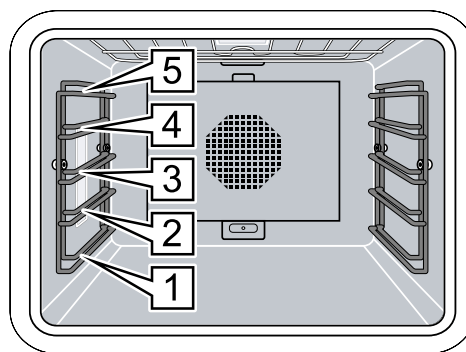
OBS

Föremål på ugnsbotten ackumulerar värme. Bak- och stektiderna stämmer då inte och emaljen kan ta skada.

- ▶ Ställ inget direkt på ugnsbotten.
- ▶ Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten.

Tillbehöret kan tippa.

- ▶ Skjut inte in tillbehöret mellan ugnsstegarnas lister.



4.3 Kontroller

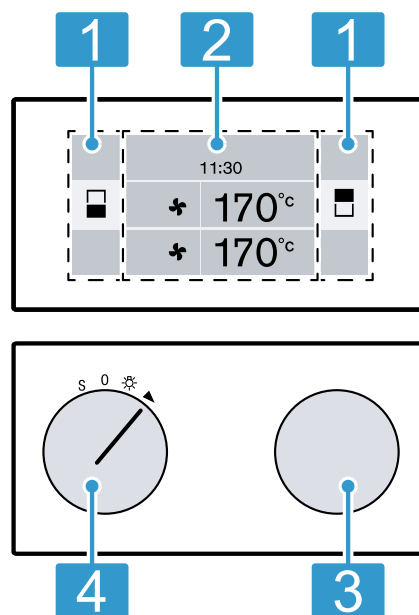
Med kontrollfält ställer du in apparatens alla funktioner och får information om drifttillståndet.

Övre och undre enheten har identiska kontroller. Välj den visning du vill ha med symbolerna för övre , undre eller för båda enheterna .

Ändrar du inställning med vred eller funktionsvred, så får du automatiskt upp resp. enhets värde på displayen. Det går att använda båda enheterna samtidigt med olika inställningar.

Vid pyrolysgrengöring i ena enheten går det inte att använda den andra enheten.

Roterande grillspett, stektermometer och stekläge finns bara i den undre enheten.



- | | | |
|---|----------------------|---|
| 1 | Pekfält | Delarna är beröringskänsliga. Välj resp. funktion genom att trycka på den symbolen. |
| 2 | Display | Du får t.ex. upp aktuella inställningar och alternativ på displayen. |
| 3 | Vred | Välj temperatur och ändra andra inställningar med vredet. |
| 4 | Funktionsvred | Välj ugnsfunktion, rengöring eller grundinställningar med funktionsvredet. |

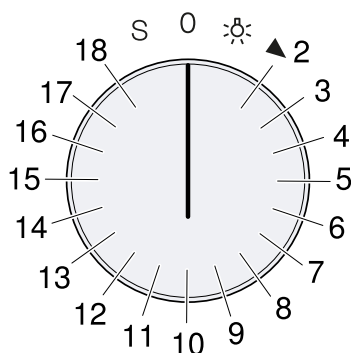
Symboler

Slå på eller av funktioner och navigera i menyerna med symbolerna.

Symbol	Funktion
	Visa övre enhetens inställningar
	Visa undre enhetens inställningar
	Visa båda enheternas inställningar
	Start
	Stopp
	Pausa eller avsluta
	Avbryt
	Radera
	Bekräfta eller spara inställningar
	Pekare
	Få upp tilläggsinformation
	Får upp viktig information och åtgärdsuppsmaningar.
	Snabbuppvärmning med statusindikering
	Ändra inställningar
	Barnspärr
	Få upp timermenyn
	Få upp långtidstimern
	Demoläge
	Stektermometer → Sid. 16

Funktionsvredets läge

Funktionsvredet väljer funktioner och ugnsfunktioner.



Symbol	Funktion
	Slå på och av det roterande grillspettet.
	Stekläge

Färger

De olika färgerna fungerar som användarguidning i resp. inställningssituation.

orange	- Förstagångsinställningar - Huvudfunktioner
blå	- Grundinställningar - Rengöring
vit	Inställbara värden

Visning

Visningen av symboler, värden och hela displayen ändras beroende på situationen.

Zoom	Enheten förstörar inställningen du håller på att ändra. En tillagningstid som är på väg att gå ut förstöras strax innan, t.ex. timern.
Begränsad displayvisning	Strax efter begränsar enheten displayvisningen till att bara visa det viktigaste. Funktionen är förinställd. Du kan ändra inställningen i grundinställningarna.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
0	Nolläge		
	Belysning		Slå på ugnsbelysningen Access till övriga funktioner, t.ex. programautomatik, individuella recept, fjärrstart via Home Connect
2	 Varmluft	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Varmluft: för kakor, småkakor och grätänger på flera falsar. Fläkten i bakväggen fördelar värmen jämnt i ugnen.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
3	 Varmluft eco ¹	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Effektsnål varmluftsfunction för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av, t.ex. ugnsbelysningen. Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Förvärm inte enheten. 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 eller kakor på plåt, gratänger, stekar.
5	--- --- Övervärme + 1/3 undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	För småkakor, kakor, marängkakor, avbakning och gratinering av gratänger. Väldigt bra när maten kräver riktad övervärme mot slutet av tillagningen.
6	--- Övervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Riktad övervärme, t.ex. avbakning av marängtäckt fruktkaka.
7	--- --- 1/3 övervärme + undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	För cheesecake, formbröd, tillagning i vattenbad, t.ex. äggstanning, crème brûlée. För bräsering utan lock och uppvärmning av mat. Maten torkar inte ut så mycket. Väldigt bra när maten kräver riktad undervärme mot slutet av tillagningen.
8	--- Undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	För eftergräddning, t.ex. av mjuka fruktkakor, för konservering, tillagning i vattenbad.
9	 Varmluft + undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	Extravärme underifrån för mjuka kakor, t.ex. fruktkakor.
10	 Varmluft + 1/3 undervärme	50-300°C Temperaturförslag 170°C	För höga gratänger, lasagne, lökpaj, ägggrätter, t.ex. tortilla, bondomelett.
11	 Plangrill + varmluft	50-300°C Temperaturförslag 220°C	Jämn runtomvärme för kött, fågel och hel fisk.
12	 Plangrill	50-300°C Temperaturförslag 220°C	Grillning av platta köttdeklar, 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	Går bara att använda med extratillbehören baksten och värmarelement. Bakstenens undervärme gör pizza, bröd och frallor knapriga som i stenugn.
15	 Stekgrytfunktion	50-220°C Temperaturförslag 180°C	Går bara att använda med extratillbehören stekgryta, utdragssystem och värmarelement. Uppvärmningsbar gjutgodsgryta för stora mängder kött, gratäng eller söndagsstek.
16	 Jäsning	30-50°C Temperaturförslag 38°C	Jäsning: för jäsdeg och surdeg Degen jäser avsevärt snabbare än i rumstemperatur. Optimal temperaturinställning för jäsdeg är 38°C.

¹ Ugnsfunktion med energieffektivitetsklassning i enlighet med EN60350-1.

Läge	Funktion/ugnsfunktion	Temperatur	Användning
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		Anpassa enheten individuellt i grundinställningarna → <i>Sid. 19</i>
S	 Pyrolys	485°C	Självrengöring

4.4 Strömsparkläge

Enheten är i strömsparkläge om det inte finns någon inställd funktion eller om barnspärren är på. Visning i strömsparkläge kommer upp om du inte gjort någon inställning på ett tag.

Strömsparkläget har olika visningar. GAGGENAU-loggan och klockan är förinställda.

Kontrollernas ljusstyrka sänks i strömsparkläge. Displayljusstyrkan beror på den vertikala synvinkeln. Du kan ändra visning och ljusstyrka i grundinställningarna → *Sid. 19*.

Är alternativet "Av" valt i grundinställningarna för visning i strömsparkläge, vrid funktionsvredet för att gå ur strömsparkläget.

Ugnsbelysningens slocknar strax efter lucköppning.



4.5 Ytterligare information

Tryck på **i** för att få upp tilläggsinformation, t.ex. information om inställd ugnsfunktion eller aktuell ugnstemperatur.

Små temperaturvariationer är normala efter uppvärmning vid långvarig användning.

Du får upp symbolen **i** på enheten för viktig information och åtgärdsuppsmaningar. Ibland får du även automatiskt upp viktig information om säkerhet och funktionsstatus på enheten. Indikeringarna slocknar automatiskt efter några sekunder eller om du kvitterar indikeringen med **✓**.

4.6 Kylfläkten

Kylfläkten slår på när funktionen är igång. Den varma luften evakuerar över eller under luckan beroende på enhetsversion.

Håll luckan stängd tills enheten svalnat när du tagit ur maten. Ugnsluckan får inte stå halvöppen eftersom det kan skada intilliggande köksstommar. Kylfläkten har en viss eftergångstid och slår sedan av automatiskt. Täck inte över ventilationsöppningen. Annars blir enheten överhettad.

4.7 Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmningen värmer snabbt upp enheten till den temperatur du vill ha med ugnsfunktionerna över-, undervärme och över- + undervärme.

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

Snabbuppvärmningen är förinställd i grundinställningarna. I grundinställningarna → *Sid. 19* väljer du snabbuppvärmning $\geq$ eller uppvärmning $\leq$.

4.8 Automatisk avstängning

Enheten har automatisk avstängning som skyddar dig. Enheten slår av all uppvärmning efter 12 timmar om inga kontroller blir påverkade. Du får upp en displayindikering.

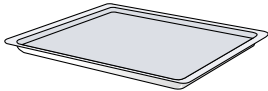
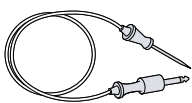
Vid programmering med långtidstimer slår enheten inte på automatisk avstängning.

5 Tillbehör

Använd originaltillbehör. Det är anpassade till enheten.

Notering: Om ett tillbehör blir hett kan det deformeras. Deformationen påverkar inte funktionen. När tillbehöret svalnar försvinner deformationen.

Medföljande tillbehör kan vara olika beroende på enhetstyp.

Tillbehör		Användning
Bakplåt, emaljerad		- Småkakor - Småkakor
Grillgaller		- Porsling - Kakformar - Gratängformar - Stekar
Grillpanna med galler		- Porsling - Kakformar - Gratängformar - Stekar
Grillspett, roterande		Roterande grillspett → Sid. 14 för jämn tillagning av: - Fågel - Stekar
Stektermometer		Stektermometer → Sid. 16 för precisionstillagning av: - Kött - Fisk - Fågel - Bröd

5.1 Ytterligare tillbehör

Du kan köpa ytterligare tillbehör hos service, i butik eller på Internet.

Du hittar ett omfattande tillbehörssortiment till din enhet på Internet eller i våra broschyrer.

www.gaggenau.com

Tillbehöret är enhetsspecifikt. Ange alltid rätt beteckning (E-nr) på din enhet när du beställer.

Du hittar tillgängliga tillbehör till din enhet i vår onlineshop eller hos service.

Övriga tillbehör	Beställningsnummer
Teleskoputdragsskenor	BA018105
Grillgaller, kromat, utan öppning, med fötter	BA038105
Värmarelement för baksten och stekgryta	BA058115
Baksten, bärdele och pizzaspade	BA058133
	Notering: Beställ värmarelement separat
Bakplåt, emaljerad, 30 mm djup	BA028115
Pizzaspade, 2-pack	BA020002
Stekgryta av formgjuten aluminium GN2/3, höjd 165 mm, släppa lättbäggning	GN340230
	Notering: Beställ värmarelement och utdragssystem separat

5.2 Snäpplägen

Snäpplägena ser till så att tillbehören inte tippar när du drar ut dem.

Tippskyddet fungerar bara om tillbehöret är ordentligt inskjutet i ugnsutrymmet.

5.3 Sätta in tillbehör i ugnen

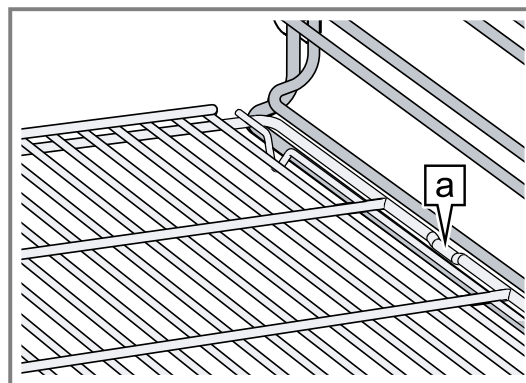
Tillbehöret har snäpplägen. Skjut alltid in tillbehöret ordentligt i ugnsutrymmet så att tippskyddet fungerar.

OBS

Tillbehöret kan tippa.

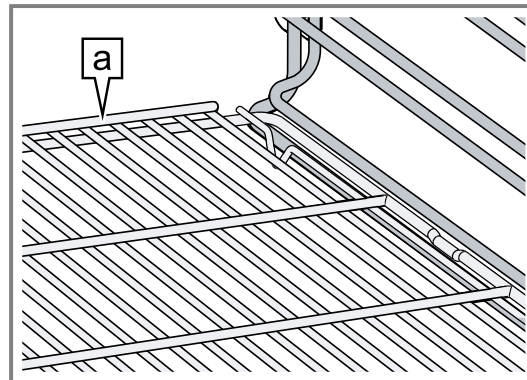
► Skjut inte in tillbehöret mellan ugnsstegarnas lister.

1. Se till så att snäppfästet  pekar nedåt när du skjuter in gallret.



Snäppfästena sitter utvändigt till vänster och höger mitt på gallret.

2. Se till så att gallrets skyddsbygel  är vänd bakåt och uppåt.



6 Före första användningen

Gör inställningarna för den första idrifttagningen. Rengör apparaten och tillbehören.

6.1 Första användningen

Gör inställningarna för första användningen innan enheten används.

Läs anvisningarna i Säkerhet → Sid. 2 innan.

Enheten måste vara monterad och ansluten.

Vid elanslutning får du i ca 30 sekunder upp GAGGE-NAU-loggan, sedan kommer menyn "Första inställningarna" upp på displayen. Du kan ställa in den nya enheten för första användningen.

Du får bara upp menyn "Inställningar före första användningen" första gången du slår på efter elanslutningen eller om enheten varit strömlös flera dagar.

Du kan ändra alla inställningarna i grundinställningarna → Sid. 19.

Ställa in språk

Krav: Du får upp förinställt språk på displayen.

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

Ställa in tidformat

Krav: Du får upp möjliga 24h- och AM/PM-format på displayen. 24h är förinställt.

1. Ställ in det format du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med .

Ställa klockan

Krav: Du får upp klockan på displayen.

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

Ställa in datumformat

Krav: Du får upp möjliga D.M.Y-, D/M/Y- och M/D/Y-format på displayen. D.M.Y är förinställt.

1. Ställ in det format du vill ha med vredet.

2. Bekräfta med .

Ställa in datum

Krav: Du får upp förinställt datum på displayen. Dagsinställningen är redan på.

1. Ställ in den dag du vill ha med vredet.
2. Tryck på  för att slå om till månadsinställningen.
3. Ställ in månad med vredet.
4. Tryck på  för att slå om till årsinställningen.
5. Ställ in år med vredet.
6. Bekräfta med .

Ställa in temperaturenhet

Krav: Du får upp möjliga °C- och °F-enheter på displayen. Enheten °C är förinställd.

1. Ställ in den enhet du vill ha med vredet.
2. Bekräfta med .

Avsluta inställningarna före första användningen

Krav: "Första användningen avslutad" kommer upp på displayen.

- ▶ Tryck på .
- ✓ Enheten slår om till strömsparläge.
- ✓ Visning i strömsparläge kommer upp på displayen.
- ✓ Enheten är klar att använda.

Värma upp enheten

1. Se till så att det inte finns kvar några förpackningsrester i ugnsutrymmet.
2. Värm upp enheten tom, stängd på 200°C med ugnsfunktionen varmluft  i en timme för att få bort lukten av ny ugn.

Rengöra tillbehör

- ▶ Rengör tillbehöret ordentligt med varmvatten och diskmedel med mjuk disktrasa före första användning.

7 Användningsprincip

7.1 Slå på enheten

1. Öppna luckan, vrid funktionsvredet eller tryck på något av pekfälten för att gå ur strömsparläget.

2. Ställ in den funktion du vill ha.

7.2 Slå på enheten

Notering: Det går att använda båda enheterna samtidigt med olika inställningar.

Det vänstra funktionsvredet styr den undre enheten, det högra den övre.

1. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
- ✓ Du får upp vald ugnsfunktion och temperaturförslag på displayen.
2. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet, om det behövs.
- ✓ Du får upp uppvärmningssymbolen  på displayen.
- ✓ Staplarna visar hela tiden uppvärmningsstatus.
- ✓ Är båda enheterna på samtidigt, så kommer båda enheternas inställningar upp på displayen.
- ✓ Enheten ger signal och uppvärmningssymbolen  slocknar när inställd temperatur är uppnådd.

3. Välj visning av resp. enhet med  eller  i några sekunder, om det behövs.
 - ▶ Återgå till visning av båda enheterna med .
- Ändrar du inställning med vred eller funktionsvred, så får du automatiskt upp resp. enhets värde på displayen.

Notering: Ugnsbelysningen är av vid temperaturinställningar under 70°C.

7.3 Slå av enheten

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

7.4 Slå på enheten efter automatisk avstängning

Krav: har slagit av enheten efter lång användningstid.

→ "Automatisk avstängning", Sid. 9

1. Vrid funktionsvredet till läge 0.
2. Använd enheten igen.

8 Timerfunktionerna

Enheten har olika timerfunktioner som kan styra användningen.

8.1 Översikt över timerfunktionerna

Välj olika timerfunktioner med .

Timerfunktion	Användning
	Äggklocka
	Tillagningstid ¹
	Färdigtid ¹
	Stoppur

8.2 Få upp timermenyn

Notering: Du kan få upp timermenyn i alla ugnsfunktioner. Timermenyn går inte att få upp om du vrider på funktionsvredet S i grundinställningarna.

- ▶ Tryck på .
- ✓ Du får upp timermenyn på displayen:

8.3 Gå ur timermenyn

- ▶ Tryck på **X**.
- ✓ Timermenyn stängs.
- ✓ Osparade inställningar försvinner.

Notering: Du kan gå ur timermenyn närsomhelst.

8.4 Äggklocka

Timern fungerar oberoende av övriga enhetsinställningar. Du kan ange max. 90 minuter.

Ställa timern

1. Tryck på .
- ✓ Du får upp funktionen "Timer"  på displayen.
2. Ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.

3. Slå på med .
- ✓ Enheten stänger timermenyn.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Du får upp  och tidnedräkningen på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när tiden går ut.
4. Tryck på .
- ✓ Signalen tystnar.

Stoppa äggklockan

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Timer .
3. Tryck på **II**.
- ✓ Timern stoppar.
- ✓ Du får upp  på displayen.
4. Tryck på  för att få timern att fortsätta.

Slå av timern tidigare

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Timer .
3. Tryck på **C**.

8.5 Stoppur

Stoppuret fungerar oberoende av övriga enhetsinställningar. Stoppuret räknar från 0 sekunder upp till 90 minuter.

Stoppuret har en pausfunktion. Så du kan stoppa stoppuret då och då.

Slå på stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj stoppursfunktionen  med .
3. Slå på med .
- ✓ Enheten stänger timermenyn.
- ✓ Tiden börjar räkna ned.
- ✓ Du får upp  och tidnedräkningen på displayen.

¹ Inte tillgänglig i strömsparkläge.

Pausa stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj stoppursfunktionen  med .
3. Tryck på .
 - ✓ Tiden stoppar.
 - ✓ Du får upp  på displayen.
4. Tryck på  för att få stoppuret att fortsätta.
 - ✓ Tiden går igång igen.
 - ✓ När den når 90 minuter blinkar indikeringen och enheten ger signal.
5. Tryck på .
 - ✓ Signalen tystnar.

Slå av stoppuret

1. Tryck på .
2. Välj stoppursfunktionen  med .
3. Tryck på .

8.6 Tillagningstid

Ställer du in en tillagningstid för maten, så slår enheten automatiskt av när tiden går ut. Du kan ställa in en tillagningstid från 1 minut till 23:59 timmar.

Du kan ändra ugnsfunktion och temperatur när tillagningstiden är igång.

Ställa in tillagningstid

Krav

- Maten är i ugnen.
 - Ugnsfunktion och temperatur är inställda.
1. Tryck på .
 2. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .
 3. Ställ in tillagningstiden du vill ha med vredet.
 4. Slå på med .
 - ✓ Enheten slår på tillagningstiden.
 - ✓ Enheten stänger timermenyn.
 - ✓ Du får upp temperatur, ugnsfunktion återstående tillagningstid och färdigtid på displayen.
 - ✓ Displayen förstorar tillagningstiden en minut innan tiden går ut.
 - ✓ Enheten slår av när tillagningstiden går ut.
 - ✓  blinkar och enheten ger signal.
 5. Tryck på , öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
 - ✓ Signalen tystnar.

Ändra tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .
3. Ändra tillagningstiden med vredet.

4. Slå på med .

Radera tillagningstiden

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Tillagningstid .
3. Radera tillagningstiden med .
4. Återgå till normal användning med .

Avbryta hela momentet

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

8.7 Färdigtid

Du kan flytta fram färdigtiden.

Exempel: klockan är 14:00. Maten kräver 40 minuters tillagningstid. Maten ska vara färdig 15:30.

Ange 40 minuters tillagningstid och flytta färdigtiden till 15:30. Elektroniken beräknar starttiden. Enheten slår automatiskt på 14:50 och slår av 15:30.

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.

Flytta färdigtiden

Krav

- Maten är i ugnen.
 - Ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid är inställda.
1. Tryck på .
 2. Tryck på  och välj funktionen Färdigtid .
 3. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet. Ställ in tillagningstiden först när  blinkar.
 4. Slå på med .
 - ✓ Enheten slår om till standbyläge.
 - ✓ Du får upp ugnsfunktion, temperatur, tillagningstid och färdigtid på displayen.
 - ✓ Enheten slår på vid beräknad starttid och slår av automatiskt när tillagningstiden går ut.
 - ✓  pulserar när tillagningstiden går ut och enheten ger signal.
 5. Tryck på , öppna luckan eller vrid funktionsvredet till 0.
 - ✓ Signalen tystnar.

Flytta färdigtiden

1. Tryck på .
2. Tryck på  och välj funktionen Färdigtid .
3. Ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
4. Slå på med .

Avbryta hela momentet

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

9 Långtidstimer

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

Det går att varmhålla mat upp till 74 timmar utan att slå på eller av enheten.

Se till så att känsliga livsmedel inte står för länge i ugnen.

Du kan slå på långtidstimern för en ugn separat eller för båda ugnarna tillsammans. Är långtidstimern igång i

ena ugnen, så går det inte att använda någon tillagningssfunktion i den andra ugnen.

9.1 Slå på långtidstimern

Krav: Långtidstimern är inställd på "på" i grundinställningarna → *Sid. 19*.

1. Vrid funktionsvredet till läge .

2. Vrid båda funktionsvreden till ☼ för att ställa in långtidstimern för båda ugnarna.
3. Tryck på ☼.
- ✓ Du får upp ett 24h-förslag på 85°C på displayen.
4. Tryck på ☼ och ställ in den tillagningstid du vill ha med vredet.
5. Tryck på ➤ och ställ in den färdigtid du vill ha med vredet.
6. Tryck på ➤, ställ in det avstängningsdatum du vill ha och bekräfta med ✓.
7. Ställ in den temperatur du vill ha med vredet.

8. Slå på med ▶.
- ✓ Enheten slår på långtidstimern.
- ✓ Du får upp ☼ och temperaturen på displayen.
- ✓ Ugns- och displaybelysningarna är av.
- ✓ Kontrollerna är spärrade.
- ✓ Du får inga knappljud när du trycker på kontrollerna.
- ✓ Enheten slår av uppvärmningen och indikeringen slocknar när tiden går ut.
9. Vrid funktionsvredet till läge 0.

9.2 Slå av långtidstimern

- ▶ Vrid funktionsvredet till läge 0.

10 Barnspärr

Slå på barnspärren så att barn inte oavsiktligt kan slå på enheten eller ändra inställningar. Barnspärren kan vara av när strömmen kommer tillbaka efter strömavbrott.

10.1 Slå på barnspärren

Krav

- Ställ barnspärren på "tillgänglig" i Grundinställningarna → Sid. 19.
- Funktionsvredet står på 0.

- ▶ Håll in ⏻ ca 6 sekunder.
- ✓ Visning i strömsparläge och ⏻ kommer upp på displayen.
- ✓ Barnspärren är på.

10.2 Slå av barnspärren

Krav: Funktionsvredet står på 0.

1. Tryck på ⏻ i ca 6 sekunder.
- ✓ Barnspärren är av.
2. Ställ in enheten som vanligt.

11 Grillspett, roterande

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

OBS

Värme kan skada det roterande grillspettet.

- ▶ Använd bara det roterande grillspettet vid temperaturer upp till max. 250°C.

Grillspettets rotation kan skada stektermometern.

- ▶ Använd inte stektermometern i kombination med det roterande grillspettet.

Ugnsvärmen skadar handtaget på det roterande grillspettet.

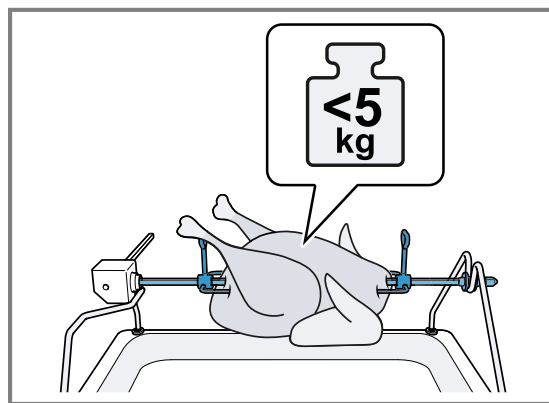
- ▶ Lägg inte det roterande grillspettets handtag i ugnen. För stor vikt kan skada det roterande grillspettet.
- ▶ Belasta det roterande grillspettet med max. 5 kg.

Det roterande grillspettet fungerar med alla ugnsfunktioner. Bäst slutresultat får du med ugnsfunktionerna plangrill och övervärme.

Maskindiska inte det roterande grillspettets drivning.

11.1 Maxvikt

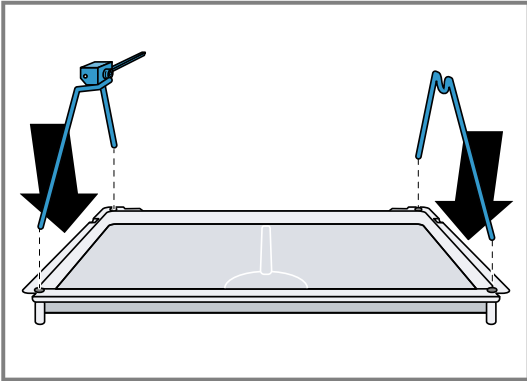
Tillåten maxvikt skiljer sig mellan enheterna.



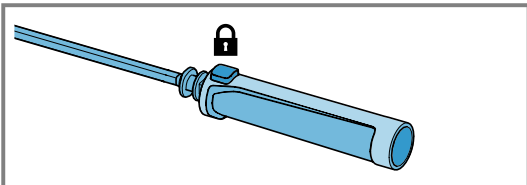
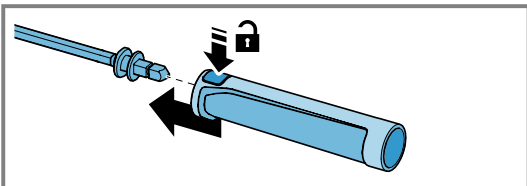
Enhet	Vikt
Enhetsserie 400	5 kg
EB333	7 kg

11.2 Förbereda det roterande grillspettet

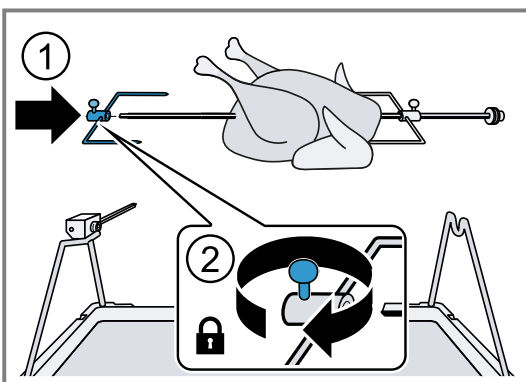
1. Sätt i de båda stödbyglarna i grillpannans urtag.
 - Positionera stödbygeln med drivningen på vänster-sidan.



2. Tryck på knoppen på fästet och sätt på handtaget.

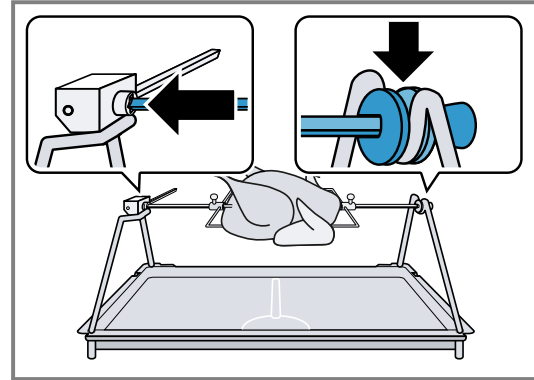


3. Sätt höger fästklammer på grillspettet och skruva fast den med fästskruven.
4. Centra maten på grillspettet.
5. Fäst utstickande delar, t.ex. kycklingvingar.
 - ✓ Utstickande delar får inte komma i kontakt med grillelementet.
6. Sätt vänster fästklammer på grillspettet ① och skruva fast den med fästskruven ②.

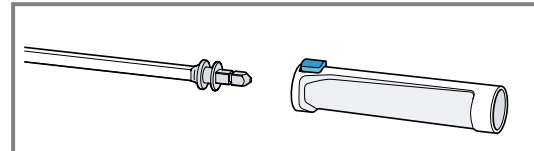
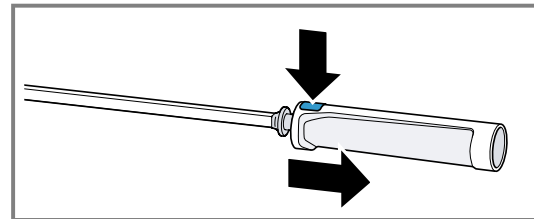


7. Skruva fast två små kycklingar med två fästklammer vardera.

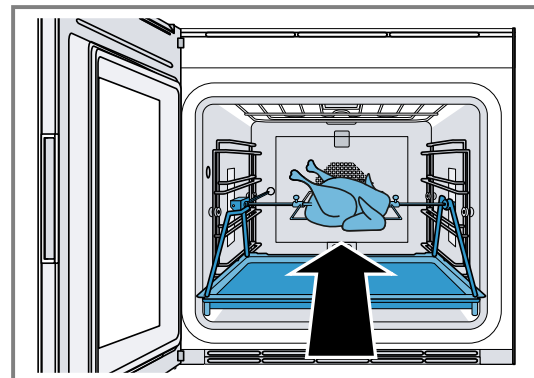
8. Lägg grillspettet på stöbygeln.
 - Snäpp fast fyrkantsfästet i drivdelen.



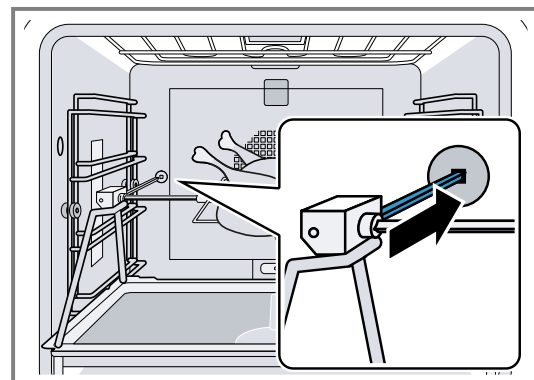
9. Tryck på knoppen på fästet och ta bort handtaget.



10. Sätt in grillpannan med grillspettet på understa falsen.



11. Snäpp fast drivaxeln i öppningen i enhetens bakvägg.
 - Vrid ev. grillspettet lite.



11.3 Slå på grillspettet

1. Ställ in den ugsfunktion och temperatur du vill ha.

2. Tryck på .
- ✓ Enheten slår på drivningen av det roterande grillspettet.

11.4 Slå av och ta ur det roterande grillspettet

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

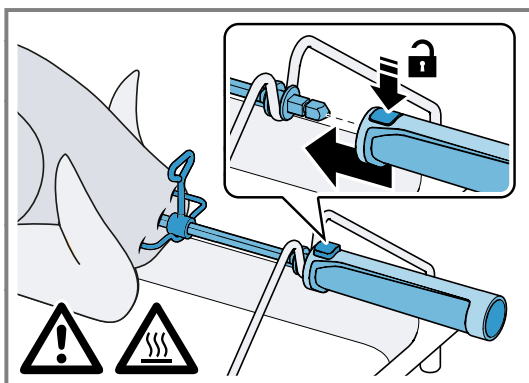
Det roterande grillspettet och tillhörande fästram är varma.

- ▶ Använd grytvantar när du tar ur dem.
- ▶ Ställ det roterande grillspettet och tillhörande fästram på stabilt och värmetåligt underlag.

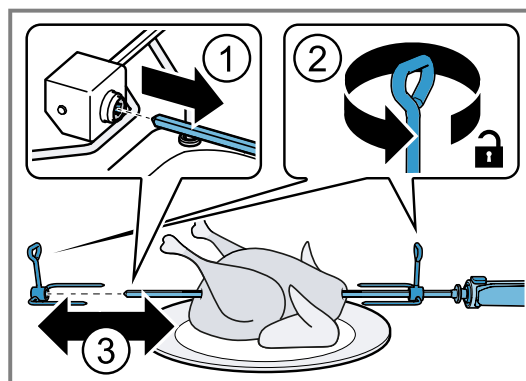
Tryck på handtagsknappen så att det roterande grillspettet lossar från handtaget.

- ▶ Tryck inte på handtagsknappen när du lyfter det roterande grillspettet.

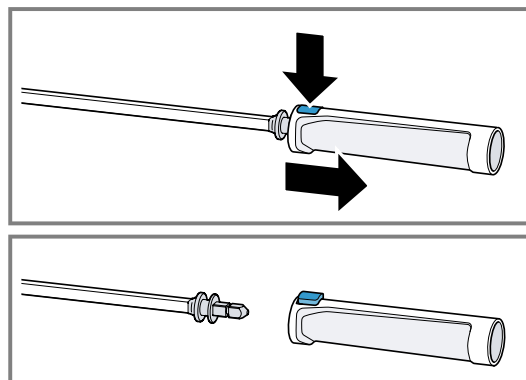
1. Tryck på .
- ✓ Grillspettsdrivning stoppar.
2. Slå av enheten med funktionsvredet.
3. Ta ut grillpannan med grillspettet och sätt ned på stabilt, värmetåligt underlag.
4. Tryck på knoppen på fästet och sätt på handtaget i sidled för att ta upp grillspettet.



5. Ta upp grillspettet med maten från stödbyglarna och lägg på serveringsfat.
6. Lossa fästklammerna, dra ut grillspettet ur maten.



7. Tryck på knoppen på fästet och ta av fästet.



12 Stekläge

I stekläge värmer enheten upp på maxeffekt i ca 3 minuter. Det kan t.ex. bryna på biffar.

Stekläget kräver extratillbehören stekgryta, utdragssystem och värmarelement.

12.1 Slå på stekläget

Krav: Ugnsfunktionen stekgryta  är inställd.

- ▶ Tryck på .
- ✓ Stekläget går igång.

Tips!: Du kan även använda stekläget flera gånger i följd.

12.2 Slå av stekläget tidigare

- ▶ Tryck på .

13 Stektermometer

Stektermometern ger dig ett exakt tillagningssätt. Stektermometern mäter temperaturen vid 3 mätpunkter inuti maten. När enheten uppnår den innertemperatur du vill ha, så slår enheten av automatiskt och ser till så att maten blir precis lagom tillagad.

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Ugn och stektermometer blir jättevarma.

- ▶ Använd grytvantar när du sätter i och drar ur stektermometern.

OBS

Temperaturer över 250°C skadar stektermometern.

- ▶ Använd bara stektermometern i enheten vid temperaturer om max. 250°C.
- ▶ Använd inte stektermometer med ugnsfunktionerna plan- och kompaktgrill.
- ▶ Ta ut stektermometern ur ugnen före användning med plan- och kompaktgrill.
- ▶ Vid användning av stektermometer med ugnsfunktionen plangrill och varmluft, ställ in på max. 250°C.

⚠ VARNING – Risk för elstöt!!

Värmen vid fel stektermometer kan skada isoleringen.
 ▶ Använd bara den stektermometer som är avsedd för enheten.

OBS

Fukt kan skada stektermometern.
 ▶ Maskindiska inte stektermometern.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Stektermometern är spetsig.
 ▶ Hantera stektermometern försiktigt.

Använd bara den medföljande stektermometern. Stektermometer hittar du som reservdel hos service eller i onlineshoppen.

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

Ta alltid ut stektermometern ur ugnen efter användning.

Förvara inte stektermometern i ugnen.

Rengör stektermometern med fuktig trasa efter användning.

13.1 Uppskattad tillagningstid

Vid temperaturinställningar över 100°C och isatt stektermometer får du upp en uppskattad tillagningstid ca 5 till 20 minuter efter förvärmningen. Enheten uppdaterar den uppskattade tillagningstiden kontinuerligt.

Ju längre tillagning, desto noggrannare uppskattad tillagningstid. Öppna inte ugnsluckan, det ger en missvisande uppskattad tillagningstid.

Du får upp uppskattad tillagningstid på displayen vid vanlig användning och programautomatik.

Tryck på **i** för att få upp aktuell innertemperatur.

Ändra inställningarna i grundinställningarna → *Sid. 19* om du vill få upp aktuell innertemperatur i stället för uppskattad tillagningstid.

Du får upp tillagningstidens första aktuella innertemperatur i ca 3 till 4 minuter "<15 °C" på displayen.

Mätintervallet är 15°C till 99°C. Utom mätintervallet får du upp "<15 °C" eller "--°C" på displayen för aktuell innertemperatur.

Lämnar du maten lite till i ugnen efter tillagningens slut, så fortsätter innertemperaturen att stiga pga. restvärmen i ugnen.

Programmerar du både in stektermometer och tillagningstid, så slår den programmering som först uppnår angivet värde av enheten.

13.2 Riktvärden för innertemperaturer

Följande översikt ger dig riktvärden för innertemperaturer. Riktvärdena beror på matens kvalitet och typ.

Använd bara färska livsmedel, inte djupfrysta. Se till så att kritiska livsmedel som fisk och vilt uppnår innertemperaturer om 62 - 70°C och fågel och köttfärs om 80 - 85°C av hygieniskäl.

Livsmedel	Riktvärden för innertemperatur i °C
Nöt	
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, mycket blodig	45-47
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, blodig	50-52

Livsmedel	Riktvärden för innertemperatur i °C
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, rosa	58-60
Rostbiff, oxfilé, entrecôte, genomstek	70-75
Nötstek	80-85
Fläsk	
Fläskstek	72-80
Kotlettrad, rosa	65-70
Kotlettrad, genomstek	75
Köttfärslimpa	85
Fläskfilé	65-70
Kalv	
Kalvstek, genomstek	75-80
Kalvbringa, fylld	75-80
Kalvrygg, rosa	58-60
Kalvrygg, genomstek	65-70
Kalvfilé, blodig	50-52
Kalvfilé, rosa	58-60
Kalvfilé, genomstek	70-75
Vilt	
Rådjursadel	60-70
Rådjursstek	70-75
Hjortryggbiffar	65-70
Har-, kaninstek	65-70
Fågel	
Kyckling	90
Pärkhöns	80-85
Gås, kalkon, anka	85-90
Ankbröst, rosa	55-60
Ankbröst, genomstek	70-80
Strutsstek	60-65
Lamm	
Lammfiol, rosa	60-65
Lammfiol, genomstek	70-80
Lammsadel, rosa	55-60
Lammsadel, genomstek	65-75
Får	
Fårfiol, rosa	70-75
Fårfiol, genomstek	80-85
Fårsadel, rosa	70-75
Fårsadel, genomstek	80
Fisk	
Filé	62-65
Hel fisk	65
Terrin	62-65
Övrigt	
Bröd	96
Pastej	72-75
Terrin	60-70

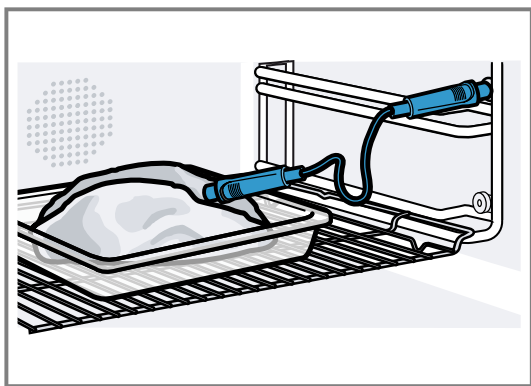
Livsmedel	Riktvärden för in- nertemperatur i °C
Gåslever	45
Värma på mat	75

13.3 Sätta stektermometern i maten

1. Sätt i stektermometern helt i maten.
2. Sätt inte stektermometern i fett.
3. Se till så att stektermometern inte går emot form eller ben.
4. Sätt in maten i ugnen.

Sätta stektermometern i kött

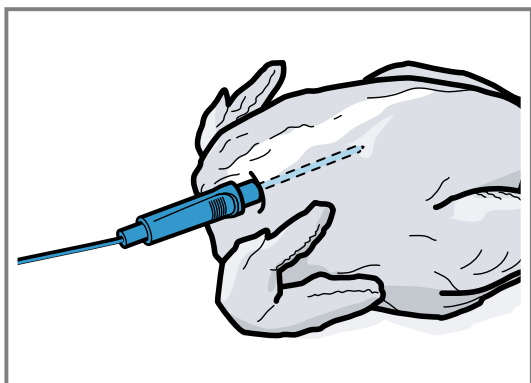
1. Sätt stektermometern ända in i sidan av köttets tjockaste del.



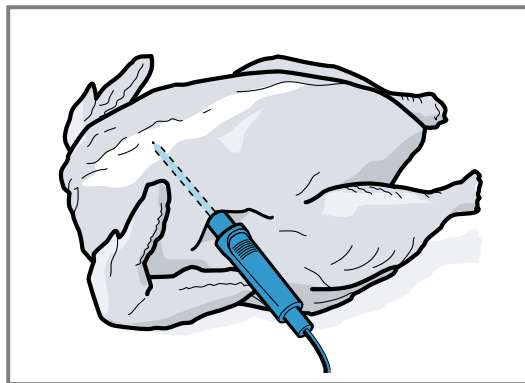
2. Vid flera bitar, sätt stektermometern mitt i tjockaste biten.

Sätta stektermometern i fågel

1. Sätt i stektermometern i tjockaste bröstdelen tills det tar emot.



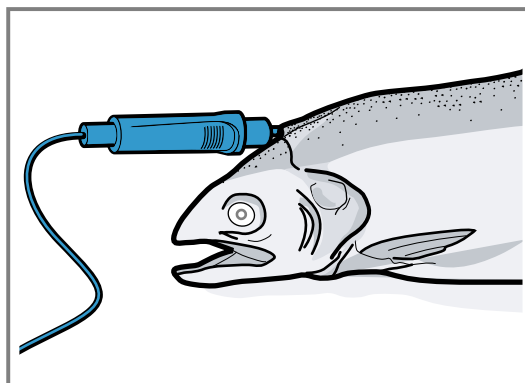
2. Sätt i stektermometern på tvären eller längden beroende på hur fågeln ser ut.



3. Vid fågel, se till så att stektermometerens spets inte sticker ut inuti fågeln.

Sätta stektermometern i fisk

1. Sätt i stektermometern bakom huvudet mot ryggraden tills det tar emot.



2. Ställ hel fisk på en halv potatis med buken ned på gallret.

13.4 Vända maten

1. Dra inte ur stektermometern när du vänder maten. Drar du ur stektermometern vid användning, så återställer enheten alla inställningar. Du måste då göra om inställningarna.
2. Vänd maten.
3. Kontrollera att stektermometern sitter rätt i maten när du vänt den.

13.5 Ställa in stektermometern

OBS

Värmen från grillelementet kan skada stektermometern.

- Se till så att avståndet mellan grillelement och stektermometer samt sladd är några centimeter. Tänk på att kött kan svälla vid tillagning.

Du kan skada stektermometerens sladd med ugnsluckan.

- Kläm inte stektermometerens sladd i ugnsluckan.

1. Sätt in maten i ugnen med isatt stektermometer.
2. Sätt i stektermometern i ugnsuttaget.
3. Stäng luckan.
4. Ställ in den ugnsfunktion du vill ha med funktionsvredet.
5. Ställ in ugnstemperaturen med termostadvredet.
6. Tryck på .

7. Ställ in den innetemperatur du vill ha och bekräfta med .
 - Se till så att inställd innetemperatur är högre än aktuell innetemperatur.
 Du kan ändra inställd innetemperatur när som helst.
- ✓ Enheten värmer upp med inställd ugnsfunktion.
- ✓ Du får upp aktuell och inställd innetemperatur ovan på varandra på displayen.
- ✓ Enheten ger signal när inställd innetemperatur är uppnådd.
- ✓ Enheten slår av tillagningen automatiskt.
8. Bekräfta med .

9. Vrid funktionsvredet till läge 0.

Ändra inställd innetemperatur

1. Tryck på .
2. Ändra inställd innetemperatur med vredet, bekräfta med .

Radera inställd innetemperatur

1. Tryck på .
2. Radera inställd innetemperatur med **C**.
- ✓ Enheten fortsätter tillagningen som vanligt.

14 Grundinställningar

Du kan ställa in enhetens grundinställningar som du vill ha dem.

14.1 Översikt över grundinställningarna

Här finns en översikt över grundinställningar och fabriksinställningar. Grundinställningarna beror på apparatens utrustning.

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Ljusstyrka	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in displayljusstyrkan.
	Visning i strömsparläge	På ¹ Av ▪ Klocka ▪ Klocka + GAGGENAU-logga¹ ▪ Datum ▪ Datum + GAGGENAU-logga ▪ Klocka + Datum ▪ Klocka + datum + GAGGENAU-logga	Skärmbild av visning i strömsparläge Av: ingen visning Inställningen sänker enhetens förbrukning i strömsparläge. På: fler visningar att ställa in. Bekräfta "På" med  och välj den visning du vill ha med vredet.
	Displayvisning	Begränsad ¹ Standard	"Begränsad": begränsar strax displayen till att bara visa det viktigaste.
	Pekfältsfärg	Grå ¹ Vit	Välj symbolfärg på pekfälten.
	Pekfältsljud	Ljud 1 ¹ Ljud 2 Av	Tryck på något av pekfälten för att välja ljudsignal.
	Pekfältsvolym	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in pekfältsvolym.
	Snabbuppvärmning	På ¹ Av	Snabbuppvärmning gör att ugnen snabbare uppnår den temperatur du vill ha.
	Uppvärmningssignal	På ¹ Av	Enheten ger ljudsignal när uppvärmningen uppnått den temperatur du vill ha.
	Signalvolym	Läge 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ställ in ljudsignalvolym.
	Tidformat	AM/PM 24h ¹	Ställ in 24- eller 12-timmarsformat.
	Klocka	Aktuell tid	Ställ klockan.
	Tidsomställning	Manuell ¹ Automatisk	Automatisk tidsomställning vid övergång från sommar- till vintertid.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

Indikering	Grundinställning	Val	Beskrivning
	Datumformat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Ställ in datumformatet.
	Datum	Aktuellt datum	Ställ in datumet. Tryck på ➤ för att slå om mellan år, månad och dag.
	Temperaturenhet	°C ¹ °F	Ställ in temperaturenheten.
	Viktenhet	kg ¹ oz.	Ställ in viktenheten.
	Språk	Svenska ¹ Franska [...] Engelska	Ställ in språk för textvisningen. Systemet startar om vid språkomställning. Omstarten tar några sekunder. Enheten stänger grundinställningsmenyn efter omstart.
	Fabriksinställningar	Återställa enheten till fabriksinställningarna	Du får frågan: "Radera alla individuella inställningar och återställa enheten till fabriksinställningarna?" bekräfta med ✓ eller avbryt med X. Vid återställning till fabriksinställningarna raderar enheten även individuella recept. Du får upp menyn "Första inställningarna" när du återställt fabriksinställningarna.
	Demoläge	På ¹ Av	Demoläget är bara till för presentationer. Enheten värmer inte upp i demoläge. Övriga funktioner är tillgängliga. Inställningen "Av" måste vara på vid vanlig användning. Inställningen går bara att göra de första 3 minuterna efter anslutning av enheten.
	Långtidstimer	Saknas ¹ Finns	Tillgänglig: det går att ställa in långtidstimer → Sid. 13.
	Visa uppskattad tillagningstid med stektermometer	På ¹ Av	På: använder du stektermometer så får du upp uppskattad tillagningstid på displayen.
	Barnspärr	Saknas ¹ Tillgänglig	Tillgänglig: det går att slå på barnspärren → Sid. 14.

14.2 Ändra grundinställningar

1. Vrid funktionsvredet till läge S.
2. Välj "Grundinställningar" med vredet.
3. Tryck på ✓.
4. Välj den grundinställning du vill ha med vredet.
5. Tryck på _.

6. Ställ in grundinställningen med vredet.
 7. Spara med ✓ eller avbryt med X och gå ur aktuell grundinställning.
 8. Vrid funktionsvredet till 0 för att gå ur grundinställningsmenyn.
- ✓ Ändringarna är sparade.

15 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

15.1 Rengöringsmedel

Använd inte olämpliga rengöringsmedel, så skadar du inte enhetens olika ytor.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.

- Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

¹ Fabriksinställning (kan avvika beroende på apparattyp)

⚠ VARNING – Risk för brännskador!!

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
 - Håll småbarn under 8 år borta.
- Lamporna blir jättevarma när de är på. Risk för brännskador även viss tid efter att du slagit av.
- Låt lamporna svalna före rengöring av enheten.
 - Slå av belysningen vid rengöring.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Repat luckglas kan spricka.

- Rengör inte luckglaset med kraftiga, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor, det kan repa ytan.

OBS

Olämpliga rengöringsmedel skadar enhetens ytor.

- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel.
- Använd inte starka, alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga hårda skurbollar eller putssvampar.
- Använd inte specialmedel för varmrengöring.

Salt i nya disktrasor kan skada ytorna.

- Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.
- Ugnsrengöring i varm ugn skadar de rostfria ytorna.
- Använd aldrig ugnsrengöring i varm ugn.
 - Ta bort alla föremål från ugnsutrymme och -lucka före nästa uppvärmning.

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- Ta bort grovsmuts ur ugnsutrymme, på värmeelementen och tillbehören före användning.

Lämpliga rengöringsmedel

Använd bara lämpliga rengöringsmedel för de olika ytorna på enheten.

Lucka

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Luckglas	▪ Fönsterputs	Använd inte glasskrapa. Fönsterputs: rengör med tvättpäls eller mikrofiberduk.
Lucktätning	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa. Skrubba inte tätningen och ta inte av den. Rengör inte med metall- eller glasskrapa.
Display	▪ Varmt vatten och diskmedel	Torka av med mikrofiberduk eller lättfuktad trasa. Våttorka inte.

Ugnsutrymme

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Ugnsutrymme	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa.
Jättesmutsig ugn	▪ Ugnsrengöringsgelspray	Ugnsrengöringsgelspray hittar du hos service eller i onlineshoppnen. Följ anvisningarna nedan till ugnsrengöringsgelsprayer. ▪ Ugnsrengöringsgelsprayer får inte hamna i lucköppningen. ▪ Den får inte verka längre än 12 timmar! ▪ Du inte får applicera den på varma ytor. ▪ Skölj ordentligt med vatten. ▪ Följ tillverkarens anvisningar.
Ugnslampglaset	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa.
Ugnsstegarna	▪ Varmt vatten och diskmedel	Notering: Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring. → "Ta ur ugnsstegarna", Sid. 22 Om de är jättesmutsiga, blötlägg och använd borste.
Tillbehör	▪ Varmt vatten och diskmedel	Blötlägg fastbränt och rengör med borste. Skölj ordentligt med rent vatten.
Stektermometer	▪ Varmt vatten och diskmedel	Torka av med fuktad trasa. Maskindiska inte.
Grillspett, roterande	▪ Varmt vatten och diskmedel	Maskindiska inte det roterande grillspettets drivning. Maskindiska det roterande grillspettet, fästklamrarna och handtaget.
Teleskoputdragskenor, extratillbehör	▪ Varmt vatten och diskmedel	Rengör med disktrasa eller -borste och eftertorka med mjuk trasa. Ta ut teleskoputdragsskenorna ur ugnsutrymme vid pyrolys.

Område	Lämpliga rengöringsmedel	Anvisningar
Baksten, extratillbehör	▪ Borste	Borsta bort fastbränt. Våtrengör aldrig bakstenen.
Stekgryta, extratillbehör	▪ Varmt vatten och diskmedel	Blötlägg och rengör med disktrasa eller -borste och eftertorka med mjuk trasa. Maskindiska inte stekgrytan.

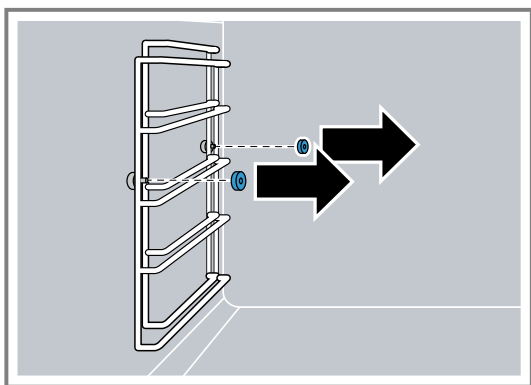
15.2 Mikrofiberduk

Den vaxkakemönstrade mikrofiberduken är framförallt avsedd för rengöring av ömtåliga ytor som t.ex. glas, glaskeramik, rostfritt och aluminium. Mikrofiberduken tar bort vatten- och fetthaltig smuts i ett svep. Mikrofiberduken hittar du hos service eller i onlineshopen.

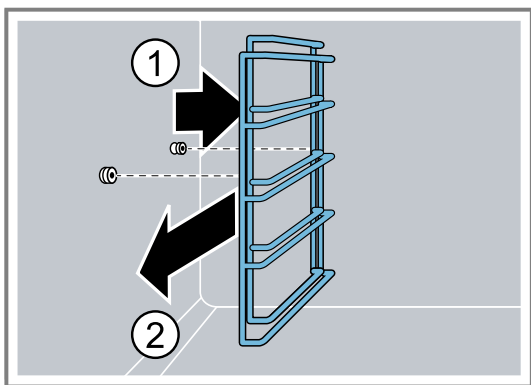
15.3 Ta ur ugnsstegarna

Det går att ta ur ugnsstegarna för rengöring.

1. Lägg en diskhandduk i ugnsutrymmet för att skydda emaljen mot repor.
2. Lossa de räfflade muttrarna.



3. Dra ugnsstegarna lite åt sidan från skruven ① och dra ut framåt ②.



15.4 Sätta i ugnsstegarna

Notering: Ugnsstegarna är identiska och passar både till vänster och höger.

1. Positionera ugnsstegen med långsidan ned.
2. Dra åt de lettrade muttrarna.

15.5 Rengöra teleskoputdragsskenorna

OBS

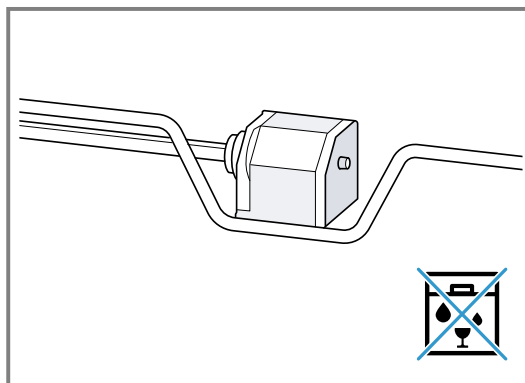
Kraftiga rengöringsmedel skadar teleskoputdragsskenorna.

- Maskindiska inte teleskoputdragsskenorna.
- Lägg inte teleskoputdragsskenorna i diskvattnet. Rengöringsprogrammet skadar teleskoputdragsskenorna.
- Rengör inte teleskoputdragsskenorna med enhetens rengöringsprogram.

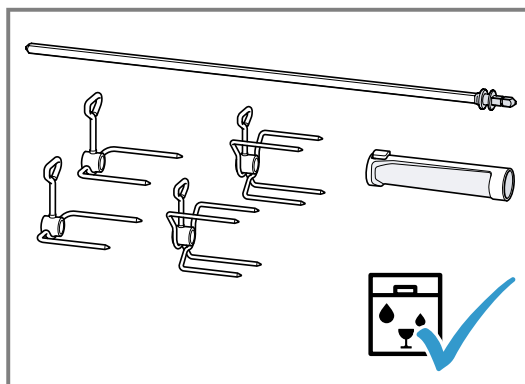
1. Ta ur teleskoputdragsskenorna.
2. Lossa de räfflade muttrarna.
3. Rengör utdragsskenorna med fuktad trasa.
 - Ta inte bort smörjfettet på utdragsskenan. Rengör helst utdragsskenan hopskjuten.

15.6 Rengöra det roterande grillspettet

1. Maskindiska inte det roterande grillspettets drivning.



2. Maskindiska det roterande grillspettet, fästklamrarna och handtaget.



16 Pyrolys

Följ säkerhetsanvisningarna när du använder pyrolysenheten.

VARNING – Brandrisk!!

Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Häng aldrig brännbara föremål som t.ex. kökshanddukar på luckhandtaget.
- ▶ Håll rent framför enheten.
- ▶ Håll barnen borta.

VARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!

Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen. Släppa lätt-beläggningen på plåtar och formar blir förstörd och bildar giftiga gaser.

- ▶ Rengör aldrig plåtar och formar med släppa lätt-beläggning under rengöringsfunktionen.
- ▶ Rengör bara emaljerade tillbehör samtidigt.

VARNING – Risk för brännskador!!

Ugnsutrymmet blir jättevarmt vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Öppna aldrig ugnsluckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

 Enheten blir jättervarm på utsidan vid användning av rengöringsfunktionen.

- ▶ Ta aldrig på luckan.
- ▶ Låt enheten svalna.
- ▶ Håll barnen borta.

VARNING – Risk för hälsoskada!!

Rengöringsfunktionen värmer upp ugnsutrymmet till jättehög temperatur för att bränna bort rester från ugnsstekning, grillning och bakning. Det frigör ångor som kan irritera slemhinnorna.

- ▶ Vädra köket ordentligt när rengöringsfunktionen är i gång.
- ▶ Vistas inte länge i rummet.
- ▶ Håll barn och husdjur borta.

Vid pyrolysenheten går det inte att använda den andra enheten.

Enheten värmer upp till 485°C vid pyrolys. Stek-, grill- och bakrester förbränns. Du behöver bara torka ur askan i ugnsutrymmet.

Den totala pyrolystiden består av rengörings- och avsvalningstid. Pyrolysen tar ca 3 timmar. Avsvalningen tar ca 1 timme. Det går att flytta pyrolysens avstängningstid om det behövs, t.ex. om du vill köra pyrolysen under natten.

16.1 Förbereda pyrolysen

VARNING – Brandrisk!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

1. Torka ur ugnsutrymmet med fuktad trasa.
2. Torka av lucktätningen och luckans insida.
3. Ta bort alla rengöringsmedelsrester ordentligt.

4. Ta ut alla lösa föremål ur ugnen. Ugnsstegarna är pyrolystålga.
→ "Förbereda pyrolysenheten av tillbehör", Sid. 23
5. Se till så att uttagskyddet till det extra värmeelementet sitter i på ugnens bakvägg.

16.2 Förbereda pyrolysenheten av tillbehör

GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor har en beläggning av pyrolystål. Pyrolysen rengör bara GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor.

VARNING – Brandrisk!!

Lösa matrester, fett och steksky kan börja brinna.

- ▶ Ta bort grovsmuts från ugnsutrymme och tillbehör före rengöringsfunktionen.

OBS

Pyrolysenheten kan skada vissa tillbehör.

- ▶ Rengör inte grillgaller, roterande grillspett, gjutjärns-gryta, baksten, stektermometer och andra tillbehör med pyrolys.
- ▶ Pyrolysen rengör bara GAGGENAU-bakplåtar och -grillpannor.

Noteringar

- Pyrolysen kan missfärga grillpannans rostfria uttag. Missfärgningarna påverkar inte funktionen.
 - Är ugnen jättesmutsig, rengör bakplåten eller grillpannan separat.
1. Sätt bara i en bakplåt resp. grillpanna på understa falsen.
 2. Skjut bakplåten eller grillpannan ända in.

16.3 Slå på pyrolysen

1. Ta ut alla lösa föremål ur ugnen och ta bort grovsmutsen.
2. Ta bort ev. rengöringsmedelsrester helt.
3. Vrid funktionsvredet till läge S.
✓  + tänds.
4. Bekräfta med ✓.
- ✓ Du får upp avstängningstiden då pyrolysen är klar på displayen.
5. Flytta avstängningstiden med vredet, om det behövs.
6. Bekräfta med ✓.
7. Slå på med ►.
Den totala pyrolystiden består av rengörings- och avsvalningstid. Tiden för resp. pyrolysdelen räknar ned på displayen.
- ✓ Enheten låser ugnsluckan för säkerhets skull. Enheten öppnar lucklåset när temperaturen svalnat till under 200°C.
- ✓ Rengöringstiden räknar ned på displayen.
- ✓ Har du flyttat avstängningstiden, så räknar pyrolystiden ned till start på displayen.
- ✓ Ugnsbelysningen är släckt.
- ✓ Enheten ger signal när pyrolystiden går ut.
- ✓ Du får upp en displayindikering.
8. Torka ur eventuellt aska ur ugnsutrymmet med fuktig trasa när enheten svalnat.
Det kan fastna vita beläggningar på emaljytorna beroende på smutstypen och hur smutsigt det är. Belägg-

ningarna är ofarliga. De påverkar inte funktionen eller enhetens livslängd.

17 Avhjälpning av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠ **WARNING – Risk för personskador!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.
→ "Kundtjänst", Sid. 45

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Obehöriga reparationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.

17.1 Funktionsfel

Fel	Orsak och felsökning
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i. ▶ Anslut apparaten till elnätet. Säkringen har gått i proppskåpet. ▶ Kontrollera säkringen i säkringsboxen. Strömförsörjningen har fallit bort. ▶ Kontrollera om rumsbelysningen eller andra apparater i rummet fungerar. Felhantering ▶ Slå av säkringen till enheten i proppskåpet och slå på igen efter ca 60 sekunder.
Enheten går inte att starta.	Ugnsluckan är inte helt stängd. ▶ Stäng ugnsluckan.
Enheten fungerar inte. Indikeringen reagerar inte. Du får upp barnspärssymbolen  på displayen	Barnspärren är på. ▶ Slå av barnspärren. → Sid. 14
Enheten slår av sig själv.	Säkerhetsavstängning: ingen användning på mer än 12 timmar. 1. Bekräfta indikeringen med ✓. 2. Slå av enheten.
Enheten värmer inte upp och du får upp demolägesymbolen  på displayen.	Enheten är i demoläge. ▶ Slå av demoläget i grundinställningarna → Sid. 19.
Du får upp felindikeringen "Exx" på displayen.	Det uppstod ett fel. 1. Vrid funktionsvredet till 0 om du får upp en felindikering på displayen. ✓ Får du inte upp felindikeringen igen, så var det ett tillfälligt problem. 2. Får du upp felindikeringen igen på displayen, kontakta service → Sid. 45 och ange felkoden.

17.2 Strömavbrott

Enheten klarar några sekunders strömavbrott. Funktionen går igång igen.

Vid längre strömavbrott när enheten är igång får du upp en displayindikering. Funktionen slår av.

Använda enheten igen efter strömavbrott

1. Vrid funktionsvredet till läge 0.

2. Använd enheten som vanligt igen.

17.3 Demoläge

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

Slå av demoläget

1. Slå av elen till enheten ett tag med säkringen eller jordfelsbrytaren i proppskåpet.
2. Slå av demoläget inom 3 minuter i grundinställningarna → *Sid. 19*.

17.4 Byta övre ugnslampa

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Om du ska byta lampor, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

- Se till så att enheten är av innan du byter lampor så att du undviker elstötar.
- Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

Notering: Värmebeständiga 230 V, 60 W, G9-halogenlampor hittar du hos service eller återförsäljarna. Använd bara de här lamporna. Hantera alltid nya halogenlampor med ren, torr trasa. Det ger lamporna längre livslängd.

Krav

- Enheten är strömlös.
 - Ugnen har svalnat.
 - Ny halogenlampa för bytet finns tillhands.
1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
 2. Lossa skruven till lampglaset.
 - ✓ Lampglaset fälls ned.
 3. Dra ur halogenlampan.
 4. Sätt i ny halogenlampa och tryck fast den i fattningen.
 5. Fäll upp och skruva fast lampglaset.
 6. Ta ut diskhandduken ur ugnen.
 7. Elanslut enheten.

17.5 Byta sidmonterad ugnslampa

⚠ **WARNING – Risk för brännskador!!**

Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning.

- Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Håll småbarn under 8 år borta.

⚠ **WARNING – Risk för elstötar!!**

Om du ska byta lampor, tänk på att kontakterna i lampsockeln är spänningssatta.

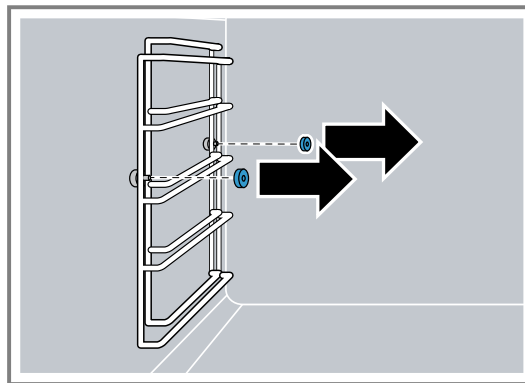
- Se till så att enheten är av innan du byter lampor så att du undviker elstötar.
- Dra även ur kontakten eller slå av säkringen i proppskåpet.

Notering: Värmebeständiga 12 V, 10 W, G4-halogenlampor hittar du hos service eller återförsäljarna. Använd bara de här lamporna. Hantera alltid nya halogenlampor med ren, torr trasa. Det ger lamporna längre livslängd.

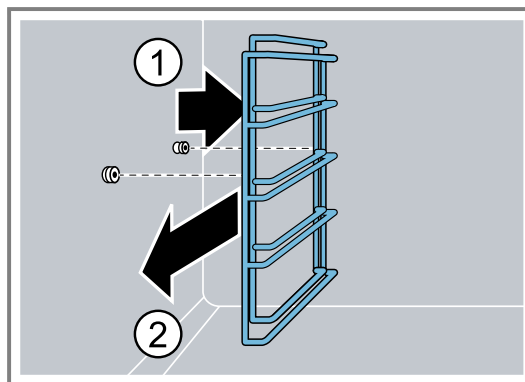
Krav

- Enheten är strömlös.
- Ugnen har svalnat.
- Ny halogenlampa för bytet finns tillhands.

1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
2. Lossa de räfflade muttrarna.



3. Dra ugnsstegarna lite åt sidan från skruven ① och dra ut framåt ②.



4. Tryck den övre fästfjädern åt sidan.
5. Ta av lampglaset.
6. Dra ur halogenlampan.
7. Sätt i ny halogenlampa och tryck fast den i fattningen.
8. Justera lampglasets avfasade sida mot ugnsutrymmet, sätt i lampglaset nedtill i fästfjädern och snäpp fast upptill.
9. Sätt i ugnsstegarna → *Sid. 22*.
10. Ta ut diskhandduken ur ugnen.
11. Elanslut enheten.

17.6 Byta övre lampglaset

Byt skadade lampglas i ugnsutrymmet. Lampglas hittar du hos service om du anger enhetens E- och FD-nummer.

Krav

- Enheten är strömlös.
 - Ugnen har svalnat.
1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
 2. Lossa skruven till lampglaset.
 - ✓ Lampglaset fälls ned.
 3. Fäll upp och skruva fast det nya lampglaset.
 4. Ta ut diskhandduken ur ugnen.
 5. Elanslut enheten.

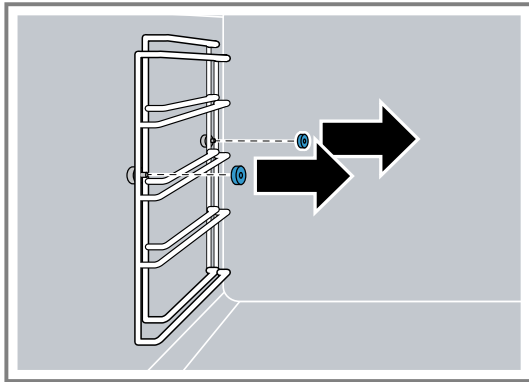
17.7 Byta sidolampglas

Byt skadade lampglas i ugnsutrymmet. Lampglas hittar du hos service om du anger enhetens E- och FD-nummer.

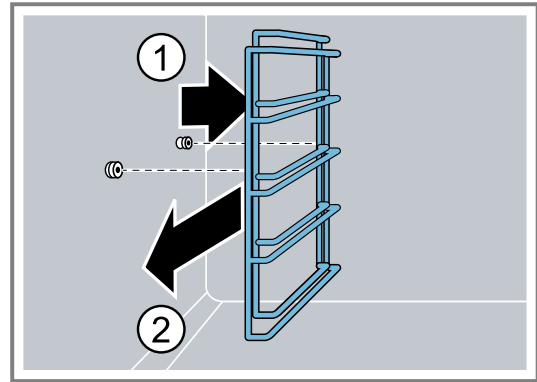
Krav

- Enheten är strömlös.
- Ugnen har svalnat.

1. Lägg en kökshandduk i ugnen för att undvika skador.
2. Lossa de räfflade muttrarna.



3. Dra ugnsstegarna lite åt sidan från skruven ① och dra ut framåt ②.



4. Tryck den övre fästfjädern åt sidan.
5. Ta av lampglaset.
6. Justera lampglasets avfasade sida mot ugnsutrymmet, sätt i lampglaset nedtill i fästfjädern och snäpp fast upptill.
7. Sätt i ugnsstegarna → Sid. 22.
8. Ta ut diskhandduken ur ugnen.
9. Elanslut enheten.

18 Avfallshantering

18.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätanslutningsledningens stickkontakt.
 2. Klipp av nätanslutningsledningen.
 3. Omhänderta enheten miljövänligt.
- Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



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.

19 Så här lyckas du

Här hittar du rätt inställningar samt lämpliga tillbehör och formar för olika slags mat. Rekommendationerna är optimalt anpassade till enheten.

19.1 Allmänna tillagningsanvisningar

Följ anvisningarna vid all matlagning.

- Förvärm alltid enheten. Då får du bäst slutresultat. De angivna tillagningstiderna gäller förvärmad enhet.
- De angivna tillagningstiderna är bara riktvärden. Den verkliga tillagningstiden beror på livsmedlens kvalitet, temperatur, vikt och tjocklek.
- Börja med den kortaste tiden om du inte provat maträtten tidigare. Du kan alltid köra på maten lite till, om det behövs.
- Lägre temperatur ger jämnare slutresultat. Ställ in en högre temperatur nästa gång, om det behövs.
- Uppgifterna är baserade på normalportioner för 4 personer. Vill du göra mer, räkna med längre tillagningstid.
- Använd angivna formar och liknande. Andra formar kan ge längre eller kortare tillagningstid.

- Du kan använda vilken eldfast form som helst. Ställ formen mitt på grillgallret. Du kan även använda grillpannan eller glasformen till stora stekar.
- För att få optimal värmecirkulation, lägg inte för tätt på grillgaller och bakplåtar.
- Du kan ta bort sidogallren när du tillagar stora stycken.
- Lägg gallret direkt på ugnsbotten och ställ maten eller stekgrytan på gallret. Ställ inte maten eller stekgrytan direkt på ugnsbotten.
- Öppna den förvärmade enhetens lucka så kort tid det går och sätt snabbt in maten.
- Använd alltid gallret till tallrikar, bakformar och gratängformar.
- Ugnsfunktion varmluft eco:
Effektsnål varmluftsfunktion för kakor, kött, pajer och gratänger. Använder restvärmen optimalt. Komfortfunktionerna är av (t.ex. ugnsbelysningen). Det går bara visa ugnstemperaturen vid uppvärmning. Förvärm inte ugnen. Sätt in maten i kall och tom ugn och slå på angiven tillagningstid. Håll luckan stängd vid tillagning. Då slipper du värmeförluster.

- Plangrill och plangrill + varmluft:
De här ugnsfunktionerna kan ha en temperaturskillnad mellan vald, inställd temperatur och verklig ugnstemperatur. Orsaken är att grillning och gratinering är snabba tillagningsmetoder med höga temperaturer. Därför väljer enheten alltid högre temperatur än vald för att bryna eller grillera matens yta.

19.2 Grönsaker

Följ inställningsrekommendationerna för grönsaker.

- Ugnsgroönsaker är ett bra alternativ till stekta grönsaker. Smakämnen blir koncentrerade och grillsmaken

ger mycket arom. Dessutom är tillagningsmetoden väldigt fettsnål.

- Putsa grönsakerna och vänd ned med lite olja i en bunke. Lägg i eldfast form eller glasform resp. grillpanna och fördela 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 eldfast form vid små portioner (till 2-3 pers.) och ställ den på grillgallret. I glasform eller grillpanna bränner maten annars vid eller torkar ur.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Grönsaker

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Antipasti	Glasform eller Grillpanna	4	200	✱	30 ¹	Recepttips: krydda genom att ringla över balsamvinäger.
Antipasti	Glasform eller Grillpanna	4	250	~~~~~	15-20 ¹	Recepttips: krydda genom att ringla över balsamvinäger.
Endivesallad	Ugnsform	3	180	✱	30	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost.
Endivesallad	Ugnsform	3	190	✱ ^e	60	Recepttips: dela, krydda, linda in i kokt skinka, håll över grädd- eller béchamelsås och strö över ost. Förvärm och öppna inte luckan vid ✱ ^e .
Escalivada, medelhavsinspire-rade ugnsgroönsaker	Ugnsform	5	250	~~~~~	15 ¹	Recepttips: aubergine, lök, tomater, paprika, olja. Gott både varmt och kallt.
Grönsaksgratäng	Ugnsform	3	180	✱	40-50	Förväll eller blanchera grönsaker och övriga ingredienser.
Grönsaksburgare, djupfrost	Plåt + bakplåts-papper	3	220	✱	12-15 ¹	
Grönsaksspett	Grillgaller + grillpanna	4	220	~~~~~	24 ¹	Kapa träspetten eller blötlägg över natt, annars förkolnar de. Recepttips: paprika, lök, majs (förvällad), körsbärstomater, zucchini.
Pumpklyftor	Glasform eller Grillpanna	4	200	✱	20-30 ¹	Recepttips: krydda med olja, vitlök, ingefära, spiskummin, salt och peppar.
Ugnstomater	Ugnsform	3	120	✱	60	Recepttips: lägg körsbärstomater eller tomatskivor, rosmarin och vitlök i formen och ringla över olja och lite honung. Skålla och lå tomaterna först, om du vill.
Paprika, fylld, vegetarisk	Ugnsform eller Stekgryta	3	190	---	50	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Ratatouille	Glasform eller Grillpanna	4	200	---	30-40 ¹	Recepttips: strö över parmesan mot slutet.
Sparris, grön, grillad	Glasform eller Grillpanna	4	220	~~~~~	6-10 ¹	Recepttips: krydda med lök, olja, vinäger, salt och peppar. Anpassa tillagningstiden efter storleken.
Rotsaker	Glasform eller Grillpanna	4	200	✱	30 ¹	Recepttips: morötter, selleri, kålrötter, rödbetor kryddade med olja, vitlök, salt och peppar.
Rotsaker	Glasform eller Grillpanna	4	250	~~~~~	15-20 ¹	Recepttips: morötter, selleri, kålrötter, rödbetor kryddade med olja, vitlök, salt och peppar.
Zucchini, fylld, vegetarisk	Glasform eller Grillpanna	3	180	✱	40	Recepttips: fyll med rivna morötter, vårlök, getost, vitlök, timjan, salt och peppar, strö över parmesan.

19.3 Tillbehör och maträtter

Följ inställningsrekommendationerna för tillbehör och maträtter.

- De vanligaste ugnstillbehören innehåller potatis, t.ex. potatisgratäng. Det går även att suveränt ugnstillaga tillbehör som brukar stekas, t.ex. råakor och stekpotatis. 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. Passar även för mat med degbotten som t.ex. pizza och flammkuchen (lök- och baconpaj) samt fyllda äggrätter som t.ex. tortilla.
- Använd eldfast form vid små portioner (till 2-3 pers.) och ställ den på grillgallret. I glasform eller grillpanna bränner maten annars vid eller torkar ur.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Tillbehör och maträtter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Tillbehör						
Ugnscamembert, panerad, färsk	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✱	15-20	Baka av tills paneringen lyfter.
Ugnscamembert, panerad, djupfryst	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✱	15-20	Baka av tills paneringen lyfter.
Ugnscamembert, panerad, djupfryst	Plåt + bakplåts-papper	3	200	---	15	Baka av tills paneringen lyfter.
Stekpotatis	Grillpanna	3	180	✱	30-45 ¹	Fettsnål tillagning. Sprid ut i grillpannan, rör om flera gånger.
Feta	Bakplåt	3	250	~~~~~	12	Recepttips: lägg i form med olja, tomat, lök, vitlök och rosmarin och krydda med salt och peppar.
Klyftpotatis	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	15 ¹	Recepttips: klyfta potatisen, krydda med olivolja, paprika och salt.
Potatisgratäng	Ugnform	3	180	✱	35	
Potatisgratäng	Ugnform	3	195	✱ ^e	60	Förvärm och öppna inte luckan vid ✱ ^e .
Saltinbakt potatis	Ugnform	3	200	---	40-60 ¹	Fyll en gratängform med 1,5 cm havssalt. Lägg i småpotatis med skalet på, pensla med olivolja.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Råakor	Bakplåt	3	175	✱	20-30 ¹	Olja in plåten ordentligt, tryck ut råakorna, stryk på lite olja. Vänd 1 ggn.
Råakor	Bakplåt	3	200	---	20-30 ¹	Olja in plåten ordentligt, tryck ut råakorna, stryk på lite olja. Vänd 1 ggn.
Mozzarella sticks, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✱	10	
Ugnsbakt ost, färsk	Bakplåt	3	180	✱	20	Snitta ett kryss i mjukosten efter 10 minuter och tryck upp. Formen ska helst inte vara större än osten, så att den inte rinner ut.
Pommes frites, färsk	Plåt + bakplåts-papper	4	200	✱	15-20 ¹	Recepttips: smörj lite, krydda efter tillagning med salt, paprika- eller currypulver.
Pommes frites, djupfryst	Plåt + bakplåts-papper	4	220	✱	14 ¹	Sprid ut den djupfrysta pommes fritesen på bakplåten.
Baconlindad getost	Glasform eller Bakplåt	3	220	✱	8-10	Färsk getost eller getcamembert går bra.
Baconlindad getost	Glasform eller Bakplåt	4	220	~~~~~	8-10	Färsk getost eller getcamembert går bra.
Getost med honung	Glasform eller Bakplåt	3	200	✱	8	Recepttips: ringla lavendelhonung på färsk getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
Getost med honung	Glasform eller Bakplåt	4	200	~~~~~	8	Recepttips: ringla lavendelhonung på färsk getost eller getcamembert och strö över pinjenötter.
Maträtter						
Amerikansk pizza, tjock botten, djupfryst	Bakplåt	3	200	---	20-24	Utan förvärmning. Korta tillagningstiden med 4 minuter vid förvärmad ugn.
Bondomelett	Ugnsform	3	160	✱	40	Recepttips: med grön och vit sparris, gravad lax till.
Enchiladas, gratinerade	Glasform eller Grillpanna	3	200	---	15-20	
Flammkuchen (lök- och bacon-paj), färsk	Bakplåt	3	250	---	8-10	Recepttips: klassisk eller med färsk getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och bacon-paj), djupfryst	Grillgaller	3	200	✱	10-12	
Flammkuchen (lök- och bacon-paj), djupfryst	Grillgaller	3	230	---	8-10	
Flammkuchen (lök- och bacon-paj), förgräddad	Plåt + bakplåts-papper	3	250	✱	7	
Frittata	Ugnsform	3	190	---	45-50	Recepttips: med spenat, lök och räkor.
Vårrullar, djupfrys-ta	Plåt + bakplåts-papper	3	225	✱	18-20 ¹	

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugn s- funk- tion	Tillag- ningstid i min.	Kommentarer
Makaronilåda	Ugnsform	3	180/220	✿	10-20	Höj temperaturen till 220°C efter 10 minuter och gratinera i 10 minuter för knaprig ostskorpa.
Käsespätzle (ty. ostpasta)	Ugnsform	3	180/220	✿	30	Varva färskkokt spätzle och ost i formen. Strör till slut över ost och rostad lök och höj temperaturen till 220°C i 5 minuter.
Lasagne	Ugnsform	3	175	✿	35	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillade grönsaker och buffelmozzarella.
Lasagne	Ugnsform	3	195	✿ ^e	60	Recepttips: klassisk eller vegetarisk med grillade grönsaker och buffelmozzarella. Förvärm och öppna inte luckan vid ✿ ^e .
Små vårrullar, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	225	✿	10 ¹	
Pizza, färsk	Bakplåt	3	230-250	---	10-15	Smörj bakplåten lite eller använd bakplåtspapper.
Pizza, djupfryst	Grillgaller	3	200	✿	11-13	
Pizza, djupfryst	Grillgaller	3	220	---	11-13	
Pizza, förbakad	Plåt + bakplåts-papper	3	230	✿	6-8	
Pizza, förbakad	Plåt + bakplåts-papper	3	230	---	6-8	
Quiche	Tarteform	3	200	---	20 + 20	Picka botten med gaffel och förgrädda i 20 minuter. Bred ut massan på botten och baka av i ytterligare 20 minuter.
Tortilla	Ugnsform	3	160	---	25	Recepttips: med paprika, oliver, lök, Serrano-skinka och Manchego-ost.
Lökpaj	Bakplåt	3	200	---	30-40	Picka botten med gaffel.

19.4 Fisk

Följ inställningsrekommendationerna för fisk.

- Se till så att fisken av hälsoskäl har en innetemperatur på minst 62-70°C efter tillagning. Den temperaturen 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.
- Skinfiléer: 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.

Fisk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugn- funktion	Tillag- ningstid i min.	Kommentarer
Dorada, hel	Grillgaller + grill-panna	4	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinnet diagonalt.
Dorada, hel	Bakplåt	4	190	✿	20-25 ¹	Recepttips: fyll med citron, vitlök och timjan eller somrig mynta. Snitta skinnet diagonalt.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Fiskspett	Grillgaller + grillpanna	4	200		12 ¹	Använd fasta fisksorter, t.ex. gråsej, lax, rödfisk, torsk.
Fiskpinnar, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	220		15-17 ¹	
Forell, hel	Bakplåt	4	200-220		16 ¹	Recepttips: fyll med citron, vitlök och persilja.
Räkspett, färska	Grillgaller + grillpanna	4	180		10 ¹	
Räkspett, djupfrusna	Grillgaller + grillpanna	4	180		12 ¹	
Laxkotlett	Grillgaller + grillpanna	4	250		10-12	Recepttips: marinera med lime, salt, peppar och vitlök.
Laxkotlett	Bakplåt	3	200		10-12	Recepttips: marinera med lime, salt, peppar och vitlök.
Tonfiskkotlett	Bakplåt	3	200		8-10	Recepttips: krydda asiatiskt med sojasås, sesamolja, ingefära, honung, vitlök, chili och korianderfrön.

19.5 Kött

Följ inställningsrekommendationerna för kött.

- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur och bryntiden. Använd stektermometer för bättre kontroll. Anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du under Stektermometer → Sid. 16.
- Vilotid: låt köttet vila ytterligare 5-15 minuter på galler efter tillagning. Det får köttet att "slappna av". Kött-saftcirkulationen avtar så att köttet släpper mindre kött-saft vid uppskärning. Stora köttbitar som t.ex. stekar kan vila i ugnen. Ta ut mindre bitar som t.ex. biffar ur ugnen och låt dem vila i aluminiumfolie.

- Använd helst eldfast form till småportioner (2-3 pers.), så bränner inte maten vid eller torkar ur.
- Använd grillpanna eller stekgryta till stora stekar och tillagningssätt som kräver mycket vätska vid bräse-ring.
- Marinera helst över natten och ta bort med t.ex. knivrygg eller sked före ugnstekning eller grillning. 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.
- Tillagas steken, men såsen bränner vid, använd mindre ugnform och tillsätt mer vätska nästa gång. Blir såsen vattnig, använd större ugnform och tillsätt mindre vätska.

Kött

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Nöt						
Nötkött, 1,5 kg	Glasform eller Grillpanna	3	180		90-120 ²	
Rostbiff, ryggdel, blodig, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	3	230/180		25-35 ³	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
Rostbiff, ryggdel, genomstekt, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	3	230/180		50-60 ³	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.
Rostbiff, ryggdel, rosa, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	3	230/180		35-45 ³	Recepttips: passar bra med béarnaisesås eller kallskuren med remouladsås och stekpotatis.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

² Bryn först på runt om i stekpanna på hällen.

³ Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15-20 minuter.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glasform eller Grillpanna	3	200	✿	40	Innertemperatur 65°C
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glasform eller Grillpanna	3	200	✿ ^e	60	Innertemperatur 65°C Förvärm och öppna inte luckan vid ✿ ^e .
Fläsk						
Kassler, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	3	180/160	✿	50-60 ¹	
Knaperstekt svål, fläskstek med svål, genomstek, 1,5 kg	Grillgaller + grillpanna	3	180/200	☼	60-70 ²	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig. Koka stek med svål 10 minuter i vatten före tillagning.
Nätad stek	Glasform eller grillpanna eller Grillgaller + grillpanna	3	180/230	✿	65-70 ²	
Nätad stek	Glasform eller grillpanna eller Grillgaller + grillpanna	3	180/230	☼	75-80 ²	
Fläskstek, bog, 1 kg	Glasform eller Grillpanna	3	230/180	✿	45-50 ¹	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig.
Fläskstek, karré, 1,5 kg	Glasform eller Grillpanna	3	230/180	✿	85-95 ¹	
Fläskstek, karré, 1,5 kg	Glasform eller Grillpanna	3	230/180	☼	70-80 ¹	
Fläskfilé, 250 g	Glasform eller Grillpanna	3	180	✿	30	Innertemperatur 70°C
Fläskfilé, 250 g	Glasform eller Grillpanna	3	180	✿ ^e	50	Innertemperatur 70°C Förvärm och öppna inte luckan vid ✿ ^e .
Fläskfilé, hel, 400 g	Glasform eller Grillpanna	3	230/180	✿	20-25 ¹	Recepttips: marinera med olja, vitlök och persilja.
Fläskmedaljonger	Glasform eller Grillpanna	3	210	☼	12-15 ³	Recepttips: lägg i en klick smör och en rosmarinkvist strax innan du ska ta ut glasformen/grillpannan och låt allt gå klart i ugnen.
Fläsklägg	Grillgaller + grillpanna	3	150/200	☼	40-45 ²	Snitta svålen i rutor, så att den blir frasig. Koka stek med svål 90 minuter i vatten före tillagning.
Kalv						

¹ Bryn på köttet på hög värme, sänk temperaturen efter 15-20 minuter.² Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.³ Bryn först på runt om i stekpanna på hällen.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Kalvstek, 1,5 kg	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	230/180	---	50-60 ¹	
Kalvbringa, fylld	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	120-130	✱	120	
Kalvlägg	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	150/180	☼	50-60 ²	
Kalv, bakdel	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	160-170	✱	20	
Vilt						
Kaninstek	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	180	✱	15-25 ¹	Recepttips: marinera med vitlök, rosmarin, olivolja och bra balsamvinäger.
Lammlägg	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	180-200	✱	35-45	
Lammfiol, rosa	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	180-190	✱	100 ¹	Recepttips: marinera över natten med olivolja, vitlök, rosmarin och citronskivor.
Lammfiol, genomstekt	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	180-190	✱	120 ¹	Recepttips: marinera över natten med olivolja, vitlök, rosmarin och citronskivor.
Rådjursstek	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	170-180	✱	60-80	
Rådjursadel	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	165-175	✱	20	
Rådjursadel	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	165-175	---	20-25	
Vildsvinsstek	Glasform, Grillpanna eller Stekgryta	3	170	✱	60-90 ¹	Recepttips: marinera över natten med olja, vitlök, senap och fransk örtekrydda.
Annorlunda						
Bacon, stekfläsk, tjockt	Plåt + bakplåts-papper	4	190	✱	8-12	
Köttfärslimpa, färsk, 0,7 kg	Grillgaller + grillpanna	3	160	✱	60	Använd stektermometer, innetemperatur 67°C.

¹ Bryn först på runt om i stekpanna på hällen.² Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Småköttbullar, à 25 g	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	25-30	Recepttips: jättebra förberedelse för t.ex. frikadeller i tomatsås, köttbullar, tyska "Königsberger Klopse".
Småköttbullar, à 80 g	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	30-35	Ju plattare köttbullarna är, desto snabbare går de att tillaga. Passar bra för stora mängder.
Småköttbullar, stekta, à 25 g	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	15	Recepttips: sätt köttbullar av lamm- eller kaninfärs på spett och servera med myntayoghurt eller fikonsenap.
Småköttbullar, stekta, à 80 g	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	20	Vackert brynta och saftiga småköttbullar: stek först på i stekpanna och fortsatt sedan tillagningen i ugnen.
Paprika, köttfärsfylld	Ugnsform eller Stekgryta	3	190	---	55-60	Recepttips: fyll med köttfärs och tillaga i tomatsås.

19.6 Fågel

Följ inställningsrekommendationerna för fågel.

- Angivna tillagningstider är bara riktvärden och varierar beroende på matens utgångstemperatur. Använd stektermometer för bättre kontroll. Sätt inte stektermometern i mitten eller i hålrum, utan mellan bröst och lår. Flera anvisningar och optimal sluttemperatur hittar du under Stektermometer → Sid. 16.

- Fågeln blir väldigt knaprig och brun om du penslar med smör, saltvatten, steksky eller apelsinjuice i slutet av stektiden
- På anka eller gås, picka huden under vingarna så att fett kan rinna ut.
- Använd stekgryta eller annan eldfast form till maträtter som kräver mycket vätska vid bräsering. Samma sak gäller om det kan tränga ut fett ur maten, t.ex. gåsstek.

Fågel

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Anka, hel, 1,5-2 kg	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	3	160/180	---	75 ¹	Recepttips: fyll med apelsiner, äpplen eller torkad frukt.
Ankbröst	Stekgryta eller Ugnsform	3	190	☼	25-35	Snitta skinnet i rutor.
Gås, hel, 5 kg	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	3	160/190	✱	110-130 ¹	Recepttips: fyll med äpplen, lök och mejram och bind upp.
Gås, hel, 5 kg	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	3	160/190	---	110-130 ¹	Recepttips: fyll med äpplen, lök och mejram och bind upp.
Kycklingnuggets, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	15 ²	
Kyckling, hel, 1 kg, enligt EN60350-1	Grillgaller + grillpanna	3	190	✱	70-80	Förvärm.

¹ Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

² Vänd efter halva tillagningstiden.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Kyckling, hel, 1 kg, enligt EN60350-1	Grillgaller + grillpanna	3	190		70-80	Förvärm.
Kycklingbröst	Grillgaller + grillpanna	3	200		25	Recepttips: gnid in med tandoori-pasta före tillagning.
Kycklingbröst	Grillgaller + grillpanna	3	200		55	Recepttips: gnid in med tandoori-pasta före tillagning. Ingen förvärmning, öppna inte luckan.
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	4	220		30 ¹	Lägg skinnsidan upp när du vänt, så blir det knaprigt. Marinera med olja, rosmarin, citronskivor och vitlök.
Kycklinglår	Grillgaller + grillpanna	4	220		30 ¹	Lägg skinnsidan upp när du vänt, så blir det knaprigt. Marinera med olja, rosmarin, citronskivor och vitlök.
Kycklingklubbor	Grillgaller + grillpanna	4	220		30 ¹	Recepttips: asiatisk marinad med sojasås, honung, chili, vitlök, ingefära, spiskummin, limecest, korianter.
Kycklingklubbor	Grillgaller + grillpanna	4	220		30 ¹	Recepttips: asiatisk marinad med sojasås, honung, chili, vitlök, ingefära, spiskummin, limecest, korianter.
Kalkon, hel	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	3	160/200		120-180 ²	
Kalkon, hel	Grillgaller + grillpanna eller Stekgryta	3	160/200		120-180 ²	
Vaktel, hel, à 150 g	Grillgaller + grillpanna	4	200		20-25	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.
Vaktelbröst	Bakplåt	4	220		10-12	Gnid in olja och kryddor, t.ex. paprika, timjan, enbär och vitlök.

19.7 Grilla och rosta

Följ inställningsrekommendationerna för grillning och rostning.

- Grilla alltid med stängd lucka.
- Använd grillpanna med iläggsgaller när du grillar (tillbehör eller extratillbehör beroende på modell). Tillsätt ca 1 dl vatten i grillpannan, det fångar upp köttsaften och håller ugnen ren. Håll inte i för mycket vatten, det kan påverka slutresultatet om det ångar för mycket.

- Grillbitarna ska helst vara jämntjocka, minst 2-3 cm. Då får de jämn och fin färg och förblir saftiga. Grilla alltid köttet osaltat. Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Använder du träspett, så kan de förkolna. Kapa träspetten eller blötlägg över natt innan du trår på ingredienserna eller använd metallspett.
- Grillar du små mängder, använd den effektsnåla ugnsfunktionen Kompaktgrill. Då är det bara mitten av grillelementet som blir varmt. Lägg grillmaten mitt på grillgallret.

¹ Vänd efter halva tillagningstiden.

² Tillaga köttet på låg temperatur, höj temperaturen de sista 15-20 minuterna.

Grilla och rosta

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Grädda maräng	Springform	3	220-250		4-5 ¹	Lämna inte enheten, risk att du bränner marängen.
Croque Monsieur	Plåt + bakplåts-papper	4	190		8-11 ¹	
Krutonger	Bakplåt	3	180		15 ²	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.
Halloumi-, grillost	Grillgaller + grillpanna	4	250		5-8	Halloumi är en mjuk hårdost som ingår i det turkiska och grekiska köket. Den är suverän att grilla.
Merguez	Grillgaller + grillpanna	4	250		12 ²	
Baconlindade, torkade plommon	Plåt + bakplåts-papper	4	200		8-10	Dadlar och torkade aprikoser går också bra.
Kycklingsaté	Grillgaller + grillpanna	4	250		10-14 ²	Servera med jordnötssås.
Schaschlik	Grillgaller + grillpanna	4	190		16 ²	
Sidfläsk, skivat	Grillgaller + grillpanna	3	230		18-20 ²	
Sidfläsk, skivat	Grillgaller + grillpanna	3	230		18-20 ²	
Tunna revbens-spjäll, råa	Grillgaller + grillpanna	4	220		40 ²	Recepttips: lägg i olja, senap, balsamvinäger, honung, vitlök, worcestershiresås, tomatpuré och tabasco.
Tunna revbens-spjäll, råa	Grillgaller + grillpanna	4	220		30 ²	Recepttips: lägg i olja, senap, balsamvinäger, honung, vitlök, worcestershiresås, tomatpuré och tabasco.
Tunna revbens-spjäll, förlagade	Grillgaller + grillpanna	4	200-220		24 ²	
Tunna revbens-spjäll, förlagade	Grillgaller + grillpanna	4	200-220		24 ²	
Hawaiitoast	Plåt + bakplåts-papper	4	190		8-10 ¹	
Rostat bröd	Grillgaller	4	200		2-2:30	Förvärm max. 5 minuter. Lämna inte enheten, risk att du bränner brödet. Grilla alltid med stängd lucka.

19.8 Bakverk

Följ inställningsrekommendationerna för bakverk.

- Vi rekommenderar mörka metallformar eftersom de absorberar värmen bättre. Ställ formen mitt på grillgallret.
- Smöra plåten om du bakar småkakor utan bakplåts-papper.

- Småkakor som t.ex. petit-chouxer, kakor och smörgaskakor går även att grädda på 2 falsar, 2+4.
- Gräddar du på flera falsar, så är det helt 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.

¹ Gratinera tills du får den färg du vill ha.

² Vänd efter halva tillagningstiden.

- Blir bakverket för mörkt under, sätt in en fals högre och välj lägre temperatur.
Blir bakverket för mörkt ovanpå, sätt in en fals lägre, välj lägre temperatur och förläng baktiden lite.
- 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.
- Faller kakan ihop, använd mindre vätska eller ställ in temperaturen 10°C lägre. Öppna inte ugnsluckan för tidigt.

- Reser sig kakan bara i mitten, smöra formkanten.
- Lossnar inte kakorna från plåten, sätt in plåten ett slag i varm ugn och lossa kakorna när de är varma.
- Lossar inte kakan ur formen när du stjälp upp den, lossa kakan försiktigt i kanten med kniv. Stjälp upp kakan en gång till och täck formen med en blöt, kall handduk. Smöra och ströa formen ordentligt nästa gång.
- Följ alltid tillverkarens anvisningar på fryst färdigmat.

Bakverk

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Kakor						
Äppelpaj, enligt EN60350-1	Springform Ø 20 cm	3	160	✱	85-100 ¹	Förvärm.
Äppelpaj, enligt EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	---	100-110 ¹	Förvärm.
Biskvibotten	Springform	3	150	✱	40-45	Smöra plåten lite.
Rulltårta	Plåt + bakplåtspapper	3	190	✱	6	Stjälp upp på sockerstrött bakplåtspapper och rulla samman.
Smördegssruddel	Plåt + bakplåtspapper	3	200	✱	20-25	Recepttips: fyll med pudding och körsbär eller äpplen.
Småkakor	Bakplåt	3	165-170	✱	20-30	Smöra plåten lite.
Småkakor	Bakplåt	3	165-170	---	40-50	Smöra plåten lite.
Gugelhupf, Napfkuchen (ty. formkakor)	Sockerkaksform	2	165	✱	30	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter.
Gugelhupf, Napfkuchen (ty. formkakor)	Sockerkaksform	2	170	✱ ^e	55	Recepttips: klassisk Gugelhupf eller med bacon och valnötter. Förvärm och öppna inte luckan vid ✱ ^e .
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	3	165	✱	30-35	Recepttips: lägg på plommon, fikon eller lök och bacon.
Vetebröd (pizza)	Bakplåt	3	165	---	30-35	Recepttips: lägg på plommon, fikon eller lök och bacon.
Cheesecake	Springform	2	160-165	✱	70-75	
Cheesecake	Springform	2	160-165	---	70-75	
Cheesecake	Springform	2	160-165	✱	85-90	
Cheesecake	Springform	2	160-165	---	80-90	
Cheesecake	Springform	2	160-165	✱	40-45	Låg cheesecake med hälften kessellamassa.
Formkakor	Formbrödsform	3	160-170	✱	60-65	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
Formkakor	Formbrödsform	3	160-170	---	55-60	Sätt med långsidan inåt ugnen för jämn gräddning.
Fruktkaka på mördeg	Tarteform	3	165	✱	40-50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
Fruktkaka på mördeg	Tarteform	3	170	---	40-50	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.
Fruktkaka på mördeg	Tarteform	3	165	✱	45-55	Recepttips: lägg på jordgubbar eller aprikoser och marsipan.

¹ Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 19

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Sockerkaka	Springform	3	160-170	✱	50-60	
Sockerkaka	Springform	3	160-170	---	50-60	
Tarte	Tarteform	3	190	✱	30-40	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tarte	Tarteform	3	190	---	30-40	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tarte	Tarteform	3	190	✱	40-45	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tarte	Tarteform	3	190	---	45-50	Fransk kaka med mördegsbotten, t.ex. tarte aux pommes, tarte Tatin, tarte au chocolat, tarte au citron. För ljusa pajformer
Mosskakbotten, enligt EN60350-1	Springform Ø 26 cm	3	160	✱	22-30 ¹	Förvärm.
Mosskakbotten, enligt EN60350-1	Springform Ø 26 cm	3	160	---	25-30 ¹	Förvärm.
Småkakor						
Smördegskakor	Plåt + bakplåts-papper	4	200	✱	15	Recepttips: med sesam-, vallmo-frön, glasyr.
Smördegskakor	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	15-20	
Smördegstänger	Plåt + bakplåts-papper	4	200	✱	15	Recepttips: med ost, skinka, nötter.
Smördegskakor, fyllda	Plåt + bakplåts-papper	4	200	✱	15	Recepttips: fyll med skinka och ost eller äpplen och russin.
Smördegskakor	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✱	15-20	Recepttips: med pudding, småfrukt.
Brownies	Plåt + bakplåts-papper	3	120	✱	60	Skär i fyrkanter när de är klara. Konsistensen är lite rinnig inuti tack vare den låga temperaturen.
Brownies	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✱ ^e	40-45	Förvärm och öppna inte luckan vid ✱.
Cookies, à 20 g	Plåt + bakplåts-papper	3	175	✱	12-14	Med choklad, russin, nötter eller citron.
Grissini	Plåt + bakplåts-papper	3	160	✱	30	Strö på havssalt, rosmarin, curry, sesamfrön eller kummin.
Rån	Plåt + bakplåts-papper	3	140	✱	8-10	Forma innan de svalnar, t.ex. strutar eller desertrullar.
Muffins	Muffinsplåt, pappersformar	3	160	✱	25-30	Med choklad, nötter eller russin.
Muffins	Muffinsplåt, pappersformar	3	160	---	25-30	Med choklad, nötter eller russin.
Muffins	Muffinsplåt, pappersformar	3	160-165	---	25-30	Med choklad, nötter eller russin.
Små-, spritskakor	Bakplåt	3	160-170	✱	15	

¹ Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 19

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Små-, spritskakor	Bakplåt	3	160-170	---	18	
Småkakor, enligt EN60350-1	Bakplåt	3	150	✿	26-32 ¹	Förvärm.
Småkakor, enligt EN60350-1	Bakplåt + glasform	4 och 2	150	✿	30-32 ¹	Förvärm. Använd 2 falsar.
Småkakor, enligt EN60350-1	Bakplåt	4	160	---	23-24 ¹	Förvärm.
Spritskakor enligt EN60350-1	Bakplåt	3	140	✿	30-35 ¹	Förvärm.
Spritskakor enligt EN60350-1	Bakplåt + glasform	4 och 2	140	✿	30-40 ¹	Förvärm. Använd 2 falsar.
Spritskakor enligt EN60350-1	Bakplåt	3	140	---	30-35 ¹	Förvärm.
Petit-chouxer, éclair-bakelser	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✿	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
Petit-chouxer, éclair-bakelser	Plåt + bakplåts-papper	3	180	---	40	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
Petit-chouxer, éclair-bakelser	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✿	35	Recepttips: fyll med vaniljkräm, chokladmousse, frukt- eller mockagrädde.
Bröd, småfranskor						
Baguette, förgräddad	Plåt + bakplåts-papper	3	220	---	10-12	
Smördegstrudel	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✿	20-25	Recepttips: fyll med får- och fetaost.
Formbröd	Formbrödsform	3	175	---	40-45	
Småfranska, färska, à 50 g	Plåt + bakplåts-papper	3	250/200	---	15-20 ²	
Småfranskor, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✿	10-12	
Småfranskor, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	200	---	10-12	
Småfranska, förgräddade	Plåt + bakplåts-papper	3	210	---	8-10	
Småfranska, förgräddade	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✿	8-10	
Ciabatta, förbakad	Plåt + bakplåts-papper	3	190	---	12-14	
Ciabatta, förbakad	Plåt + bakplåts-papper	3	180	✿	12-14	
Croissanter, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	170	---	15-25	
Focaccia	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✿	15-20	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.
Focaccia	Plåt + bakplåts-papper	3	210	---	15-20	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.

¹ Slå av snabbuppvärmningen i grundinställningarna. → "Grundinställningar", Sid. 19² Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Foccacia	Plåt + bakplåts-papper	3	210	---	15-20	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomat eller ost.
Vetelängd	Plåt + bakplåts-papper	3	165	✿	20	
Vetelängd	Plåt + bakplåts-papper	3	170	✿ ^e	30-35	Förvärm och öppna inte luckan vid ✿.
Vitlöks-, örtbaguette	Plåt + bakplåts-papper	3	200	---	8-10	
Tyska Laugegebäck, djupfrysta	Plåt + bakplåts-papper	3	200	✿	10-12	
Mörkt bröd	Plåt + bakplåts-papper	3	200/170	✿	40-50 ¹	
Mörkt bröd	Plåt + bakplåts-papper	3	200/170	---	40-50 ¹	
Mörkt bröd	Plåt + bakplåts-papper	3	200/165	---	45-50 ¹	
Oliv-tomatbröd	Bakplåt	3	200/170	---	40-50 ¹	
Surdegsbröd	Bakplåt	3	200/180	---	50-60 ¹	

19.9 Jäsning

Enheten ger perfekt ugnsklimat utan uttorkning för degjäsning, degsättning och andra jäsning.

- Ställ degbunken på grillgallret. Använd ugnsfunktionen Jäsning ☞.
- Ställ in 38-40°C för stora mängder, t.ex. bröd. Degen jäser jämnt från mitten ut mot kanten.

- Ställ in 40-45°C för små degbitar, t.ex. kanelbullar och småfranskor.
- Angivna jästider är bara riktvärden. Låt degen jäsas tills den nått dubbel storlek.
- Jäser inte degen så har du haft i för lite jäst eller knådat för dåligt.

Jäsning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Degsättning	Bunke	3	38-45	☞	25-45	t.ex. jäsdeg, bakferment, surdeg, dumplings.

19.10 Dessерter

Följ inställningsrekommendationerna för desserter.

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

Desserter

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Äppelsmulpaj	Ugnsform	3	200	✿	35-40	Äppelpaj med smuldegstäcke, smakar även bra med bär eller körsbär.
Äppelsmulpaj	Ugnsform	3	200	---	25-30	Äppelpaj med smuldegstäcke, smakar även bra med bär eller körsbär.

¹ Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Äppelsmulpaj	Ugnsform	3	200	---	25-30	För mjuka äppelsorter. Äppelpaj med smuldegstäcke, smakar även bra med bär eller körsbär. För fasta äppelsorter.
Stekt äpple	Ugnsform	3	190-200	✱	20-30	Rekommendation: använd matäpplen, t.ex. belle de Boskoop. De är gjorda för kokning och bakning. Sommarvariant: fyll med ricotta, citron, honung, kardemumma, vanilj och pinjenötter.
Clafoutis	Ugnsform	3	190	✱	30	Fransk dessert: klassisk med körsbär, även god med Mirabelle-körsbär eller bär.
Clafoutis	Ugnsform	3	200	✱ ^e	60	Fransk dessert: klassisk med körsbär, även god med Mirabelle-körsbär eller bär. Förvärm och öppna inte luckan vid ✱.
Kompott	Glasform eller Grillpanna	3	160-180	✱	30-40	t.ex. aprikoser eller olika bär. Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, vaniljstång eller kanel.
Kompott	Glasform eller Grillpanna	3	200	---	30-40	t.ex. aprikoser eller olika bär. Tillsätt ingen vätska, rör om då och då. Piffa till med honung, vaniljstång eller kanel.
Maräng	Plåt + bakplåts-papper	3	100	✱	150	Portionera ut så plant som möjligt, så att massan torkar.
Ofenschlupfer, Kirschenmichel (tysk, söt brödpudding)	Ugnsform	3	150	✱	50-55	t.ex. med körsbär eller aprikoser
Söt pudding	Ugnsform	3	160-180	✱	30-40	t.ex. mannagryn, kvarg eller risgrynsgröt
Topfenpalatschinken (öst. pannkaksdessert)	Ugnsform	3	180-190	✱	8-10	Österrikisk specialitet: pannkakor fyllda med kvarg och russin, graterade med grädd på.

19.11 Upptining

Enheten tinar djupfrys skonsammare och snabbare än kylan och jämnare än mikron.

⚠ **VARNING – Risk för allvarlig hälsoskada!!**

Det finns salmonellarisk vid kött och fågel. Kött och fågel kan överföra bakterier.

- ▶ Du måste hälla bort vätskan som bildas när du tinar kött och fisk. Se till så att upptiningsvätskan inte kommer i kontakt med andra livsmedel.
- ▶ Sätt in glasformen eller grillpannan under maten. Häll bort den vätska som samlas från tinande kött och fågel. Rengör sedan vasken och skölj ur med mycket vatten. Diska glasformen eller grillpannan i varmt vatten med diskmedel eller maskindiska den.
- ▶ Kör ugnen i 15 minuter med varmluft på 180°C efter upptining.
- Använd ugnsfunktionen Upptining ✱.

- De angivna upptiningstiderna är bara riktvärden. Upptiningstiden beror på frysvarans storlek, vikt och form. Frys in maten platt eller styckfrys den för att korta upptiningstiden.
- Sätt in grillgallret med frysvaran på fals 2, fals 3 om det finns 5 falsar. Sätt in glasformen eller grillpannan under för att fånga upp upptiningsvätskan.
- 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 resp. dela på styckfrys som t.ex. bär och köttbitar. Fisk behöver inte tina helt. 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 av-

sevärt snabbare att tina sådana livsmedel i ångkoka-re eller ångugn.

Tina

Mat	Tillbehör/form	Fals	Tempera-tur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Kommentarer
Frukt och bär, 500 g	Glasform eller Grillpanna	3	50-55	☼	25-30	
Fiskfilé, à 150 g	Grillgaller	3	45-50	☼	45-50	
Räkor	Grillgaller	3	45-50	☼	20-25	
Grönsaker, 500 g	Glasform eller Grillpanna	3	50-55	☼	30-50	Upptiningstiden varierar beroende på portionsstorleken. Små grönsaker som t.ex. ärtor och bönor tinar snabbare än spenatblock och blomkålsbuketter.
Kycklinglår, à 200 g	Grillgaller	3	50-55	☼	45-50	

19.12 Konservering

Konservera frukt och grönsaker i glaskonservburkar.

- Du konserverar smidigt frukt och grönsaker med en-heten.
- Konservera livsmedlen så snabbt som möjligt efter in-köp eller skörd. Längre lagring ger mindre vitaminin-nehåll och kan leda till jäsning.
- Använd bara frukt och grönsaker utan skador.
- Enheten är inte avsedd för köttkonservering.

- Kontrollera och rengör konservburkar, gummiringar, klammor och fjädrar ordentligt.
- Ställ konservburkarna i eldfast form med vatten. De får inte ha kontakt och innehållet i burkarna ska stå i min. ¾ vatten.
- Öppna ugnsluckan när tillagningstiden går ut. Vänta tills konservburkarna har svalnat helt innan du tar ut dem ur ugnen.
- Förvara konserverna svalt, mörkt och torrt, t.ex. i skaf-feri. Kylförvara öppnade burkar och använd innehållet snarast.

Konservering

Mat	Tillbehör/form	Fals	Tempera-tur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Kommentarer
Frukt	Grillgaller	2	150-160	---	35-40	Fyll i konservburkar med lock.
Grönsaker	Grillgaller	2	190-200	---	60-120	Fyll i konservburkar med lock.

19.13 Desinficera

Följ inställningsrekommendationerna för desinficering.

- Desinficera burkarna i ugn före konservering, så att innehållet inte förstörs. Det är nödvändigt för att kon-serverna ska hålla för förvaring utanför kylan.

- Desinficera tomglas med 100°C-varmluft i minst 20 minuter. Burklock och gummipackningar går att des-inficera samtidigt i kokande vatten eftersom de torkar ut av värmen i torr ugn.

Desinficera

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Desinficera	Grillgaller	3	100	☼	20-25	Konservburkar, nappflaskor

19.14 Torkning

Torka frukt, grönt eller örter.

- Torkning är en konserveringsmetod där tillförsel av torr värme drar ut upp till 50% av vätskan ur livsmed-let. Smaken blir samtidigt intensivare.

- Ju tjockare livsmedlet är, desto längre tar det att tor-ka. Torkningen går snabbast och drar minst effekt om du skivar livsmedlet.
- 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).

Torkning

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Kommentarer
Äppelringar	Grillgaller + bak-plåtspapper	3	70		5-8	
Örter	Grillgaller + bak-plåtspapper	3	50-60		1½-2	t.ex. snittlök, persilja, salvia
Skivad svamp	Grillgaller + bak-plåtspapper	3	50-60		3-4	
Tomatklyftor	Grillgaller + bak-plåtspapper	3	60-70		7-8	Kärna ur tomaterna, annars tar torkningen längre tid.

19.15 Baksten

Knaprig pizza eller färskt bröd, bakstenen ger bakresultat som påminner om stenugnsbakt eller till och med slår det eftersom baktemperaturen går att reglera exakt.

- Kräver baksten och värmarelement som extratillbehör.
- 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. Det kan ge ca 1-3 minuter längre baktid per pizza.

- Vi rekommenderar att du använder stektermometern vid brödbak. Sätt stektermometern i tjockaste delen av degen efter 10-15 minuters baktid. 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.

Baksten

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugns-funktion	Tillag-ningstid i min.	Kommentarer
Småfranska, färska, à 50 g	Baksten	1	250/200		15-20 ¹	
Focaccia	Baksten	1	210		15	Baktiden beror på hur stor och tjock focaccian är.
Flammkuchen (lök- och bacon-paj), färsk	Baksten	1	300		3-4	Receptips: klassisk eller med färsk getost, parmaskinka, fikon och vårlök.
Flammkuchen (lök- och bacon-paj), djupfryst	Baksten	1	250		4-5	
Focaccia	Baksten	1	210		15	Lägg på olika tillbehör som t.ex. örter, havssalt, oliver, sardeller, lök, skinka, tomater eller ost.
Mörkt bröd	Baksten	1	175		45	
Oliv-tomatbröd	Baksten	1	175		45	
Pizza, färsk	Baksten	1	275		5-8	Gräddningstiden beror på degens typ och tjocklek samt fyllningen.
Pizza, djupfryst	Baksten	1	230		8-10	Gräddningstiden varierar beroende på degtjockleken. Följ tillverkarens anvisningar.
Surdegsbröd	Baksten	1	250/200		50-60 ¹	

¹ Förvärm enheten till angiven temperatur. Vrid ned till andra temperaturen när du satt in det du ska baka av.

19.16 Stekgryta

Det är smidigt att tillaga stora köttbitar och stora mängder i stekgrytan.

- Kräver extratillbehören stekgryta, utdragssystem och värmarelement.
- Du kan förbereda maten i god tid och varmhålla den i ugnen. Du hinner röja undan i köket, hällen blir inte smutsig och det blir mindre os eftersom maten går klart i ugn.

- Släppa lätt-beläggningen gör att du kan steka fett-snålt.
- Stekskyn bränner lätt fast, se till så att det finns tillräckligt med sky. Vid tillagningstid om 30 minuter, tillsätt ca ½ l vätska.
- Gör alltid en tunn sås och tillsätt sedan stekskyn.
- Följ även anvisningarna i stekgrytans bruksanvisning.

Tips! Tillsätt inte fett i stekgrytan, utan olja in köttet. Det ger direkt värmeöverföring.

Stekgryta

Mat	Tillbehör/form	Fals	Temperatur i °C	Ugnsfunktion	Tillagningstid i min.	Kommentarer
Bondomelett	Stekgryta	1	175		Bryna på + 10-15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsätt tillagningen tills bondomeletten stelnar.
Chili con carne	Stekgryta	1	220/130		Bryna på + 60-90 ¹	
Nötgulasch	Stekgryta	1	220/130-140		Bryna på + 60-120 ¹	Bryn lök och kött, använd stekläget. Häll på vätska och vrid ned. Tillaga 60-120 minuter beroende på kötttypen.
Kycklingbröst	Stekgryta	1	200		Bryna på + 15-20	Värm upp stekgrytan ordentligt på stekläge innan du bryner på. Sätt sedan i stektermometern.
Ossobuco	Stekgryta	1	220/140		Bryna på + 60-90 ¹	Bryn på kött och grönsaker, använd stekläget. Häll på vätska och vrid ned, fortsätt tillagningen 60-90 minuter med locket på. Vänd köttskivorna 1 ggn.
Paprika, fylld, vegetarisk	Stekgryta	1	200		30	Recepttips: fyll med kokt ris, matvete eller linser och lök, ost, örter och kryddor.
Hjortragu	Stekgryta	1	220/130-140		Bryna på + 60-100 ¹	Bryn på kött och övriga ingredienser, använd stekläget. Häll på vätska och vrid ned, fortsätt tillagningen 60-100 minuter beroende på kötttyp och köttbitarnas storlek.
Rullader	Stekgryta	1	220/120		Bryna på + 60-90 ¹	Bryn på rulladerna portionsvis, använd stekläget.
Tafelspitz (köttbitar av nöt)	Stekgryta	1	220/130		Bryna på + 210-240 ¹	Rosta lökhalvorna, tillsätt grönsakerna ett slag och fyll sedan på vätska. Koka upp lagen, krydda och lägg i Tafelspitzen. Vätskan ska täcka köttet helt. Lägg lock på stekgrytan och fortsätt tillagningen på 130°C.
Tortilla	Stekgryta	1	175		Bryna på + 10-15	Bryn på alla ingredienser förutom äggen, slå sedan över äggsmeten och fortsätt tillagningen tills tortillan stelnar.

¹ Bryn på hög värme, sänk temperaturen för fortsatt tillagning.

19.17 Tips för akrylarmidsnål tillagning

Allmänt

- Håll tillagningstiderna så korta som möjligt. Bryn maträtterna gyllengula, inte för mörka. Använd stor, tjock mat. Då bildas mindre akrylamid vid tillagningen.

Bakverk

- Ställ in varmluft med temperatur på max. 180°C.

Småkakor

- Pensla småkakor med ägg eller äggula. Det minskar akrylamidbildningen. Bred ut jämnt fördelade på plåt.

Ugnspommesfrites

- Bred ut pommes fritesen jämnt fördelad i ett lager på plåten. Ta minst 400 g per plåt, så att pommes fritesen inte blir torra.

20 Kundtjänst

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notering: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och -villkor i ditt land hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor, hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Service kontaktinfo hittar du med QR-koden på medföljande dokument map. servicekontakter och garantivillkor eller på vår webbsajt.

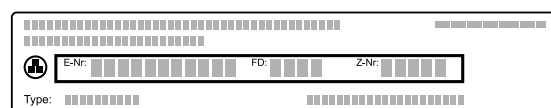
Produkt innehåller ljuskällor i energieffektivitetsklass G.

Information enligt förordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 o (EU) 2023/826 hittar du online under www.gaggenau.com på enhetens produkt- och service-sida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

20.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Du ser typskylten med numren när du öppnar apparatens lucka.



Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.

21 Monteringsanvisning

Följ enhetens monteringsanvisningar.



mm

21.1 Allmänna monteringsanvisningar

Läs anvisningarna innan du börjar montera in byggnadsenheten.

⚠ VARNING – Brandrisk!!

Det är farligt att använda förlängningssladdar och otillåtna adaptrar.

- ▶ Använd inte förlängningsnätkablar eller grenuttag.
- ▶ Använd enbart adaptrar och nätanslutningskablar som är godkända av tillverkaren.
- ▶ Om nätanslutningskabeln är för kort och ingen längre nätanslutningskabel finns tillgänglig måste du kontakta en behörig elektriker för att anpassa byggnadens elinstallation.

⚠ VARNING – Risk för personskador!!

Enheten är tung.

- ▶ Ta hjälp av någon vid förflyttning av enheten.
- ▶ Använd bara lämpliga hjälpmedel.

Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.

- ▶ Använd skyddshandskar.

- Läs igenom anvisningen noga.
- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår pga. felinbyggnad.
- Slå alltid av strömmen före sådana arbeten.
- Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.
- Lyft inte enheten i luckan.
- Följ gällande byggnorm och regionala elleverantörens föreskrifter vid installation.
- Montera enheten enligt monteringsritningen. Håll minimiavstånden.

- Inbyggnad bakom stomluckor: använd lämpliga åtgärder för att förhindra att luckorna stängs vid användning. Risk för överhettning om luckorna inte är öppna vid användning eller avkylning (fläktgång).
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Måttuppgifterna i bilderna är i mm.

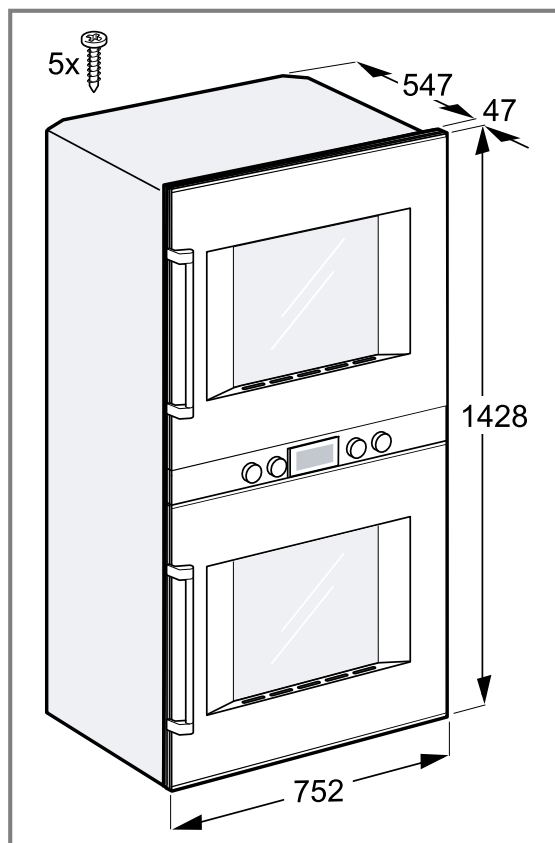
21.2 Planeringstips

Följ följande planeringstips före inbyggnad av enheten.

- Luckupphängningen går inte att ändra.
- Avståndet från skåpstomme till luckfrontens yta är 47 mm.
- Avståndet från skåpstomme till luckhandtagets ytterkant är 94 mm.
- Tänk på frontutsticket map. öppning av lådorna intill.
- Planerar du en hörnlösning, så krävs en lucköppningsvinkel om minst 90°.

21.3 Enhetsmått

Här hittar du enhetens mått



21.4 Förbereda stommen

Notering: Tänk på att dubbelugnen väger ca 150 kg med tillbehör. Se till så att stommens sockel är tillräckligt stabil.

Krav: Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90°C och intilliggande stomfronter upp till 70°C.

1. Enheten ska ha ett ventilationsurtag om minst 20 x 500 mm i stommens hyllplan.

2. Se till så att uttaget sitter utanför inbyggnadsnischen.
3. Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten.
4. Ta bort spånen efter urtagningen.
Spån kan påverka elkomponenternas funktion.
5. Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar mot väggen.
6. Montera inte enheten högre än att kunden smidigt kan ta ur tillbehör.

21.5 Elanslutning

Följ anvisningarna för säker elanslutning av enheten.

⚠ VARNING – Risk för elstötar!!

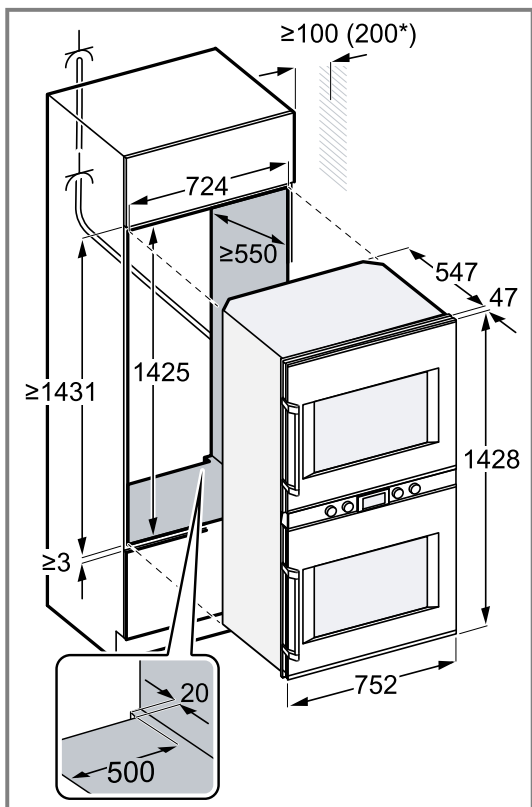
Obehöriga reparationer är farliga.

- Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- Om nätkabeln eller apparatens anslutningskabel skadas måste den bytas ut mot en speciell nätkabel eller anslutningskabel som du kan beställa från tillverkaren eller tillverkarens kundtjänst.
- Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas av utbildad yrkespersonal.
- Kontrollera att avsäkringarna räcker till för installationen. Enhetens spänning och frekvens måste matcha elinstallationen, se typskylten.
- Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.
- Kräver avsäkring med B- eller C-automatsäkringar.
- Installationen kräver allpolig brytare med brytavstånd på minst 3 mm. Det måste gå att komma åt kontakten även efter inbyggnad.
- Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.
- Enheter utan sladd får bara anslutas enligt elschemat. Montera de medföljande kopparbyglingarna, om det behövs.
- Nätanslutningen måste motsvara minst typ H05 VV-F.
- Den gul-gröna ledaren för skyddsjord ska vara 10 mm längre än övriga ledare på enhetssidan.
- Dra sladden ned åt höger vid höljets avfasade hörn vid stomdjup om 550 mm.

21.6 Montera enheten

Notering: Tänk på att dubbelugnen väger ca 150 kg med tillbehör. Transportera alltid enheten upprätt.

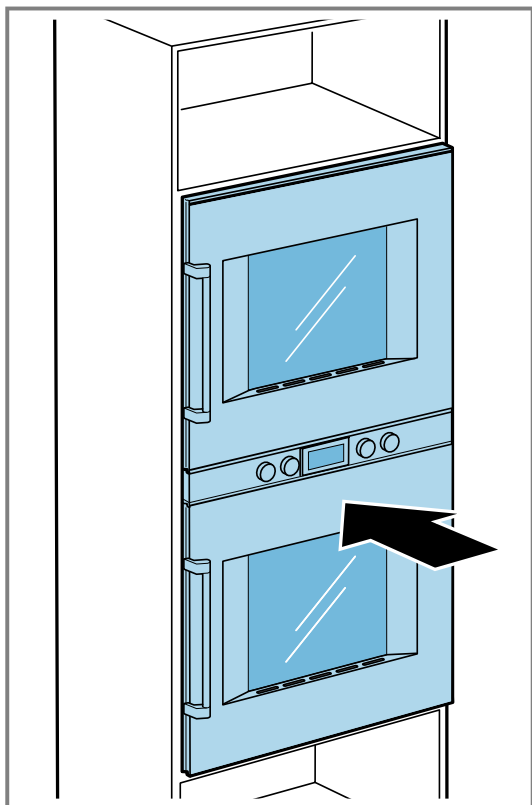
1. Håll avstånden vid montering i högskåp.



*200 mm med BA018

Gör ett ventilationsurtag i hyllplanet.

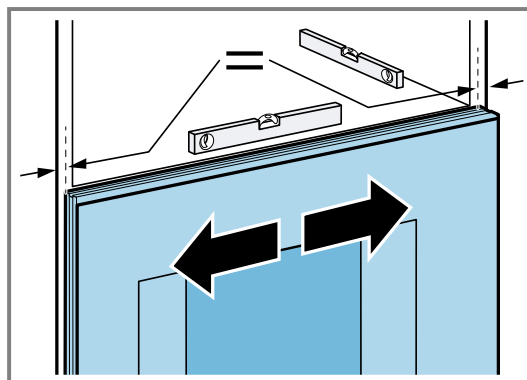
2. Tippsäkra enheten i stommen om det inte finns något hyllplan över. Sätt två vanliga fästvinklar 450 mm in på stommens båda sidor, 5 mm över enhetens höjd.
3. Skjut in enheten helt i stommen.
 - Se till så att sladden inte blir vikt, klämd eller dragen över vassa kanter.



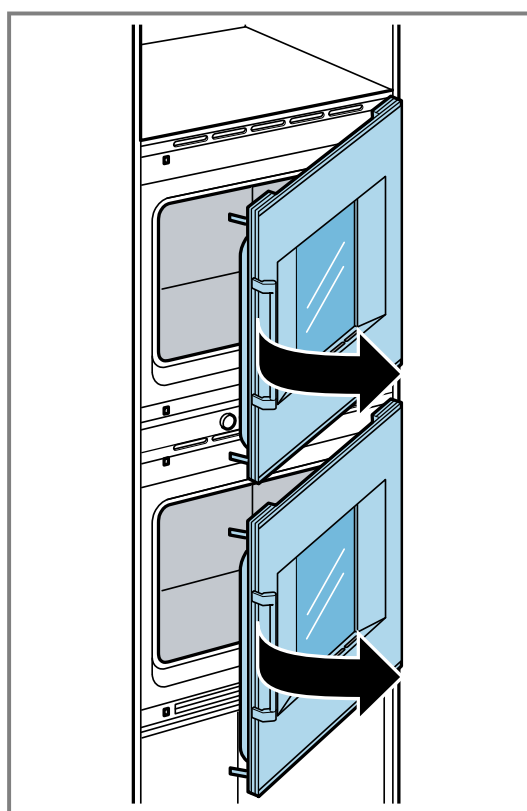
4. Centrera enheten.

Det ska finnas 2 mm-luftspalt mellan enheten och intilliggande stomfronter.

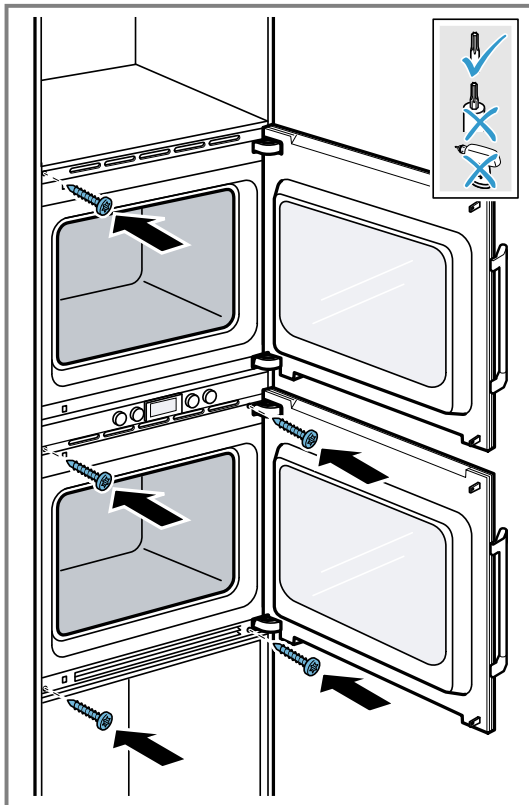
5. Nivellera enheten med vattenpass.



6. Öppna luckorna.



7. Fäst enheten med de medföljande skruvarna.



8. Ta bort transportsäkringarna på luckorna.

21.7 Demontera enheten

1. Gör enheten spänningslös.
2. Lossa fästskruvarna.
3. Lyft enheten lite och dra sedan ut den helt och hållet.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001841462 (050415) REG25
SV