

Vägledning för automatiskt läge

SkyLine Premium^S ugnar



Innehållsförteckning

Kött

Ugnsstek - nö- och kalvkött	4
Ugnsstek - lammstek	4
Ugnsstek - lammskuldra	5
Ugnsstek - fläskkarré och -lägg	5
Ugnsstek - fläsklägg	6
Köttfärslimpa	6
Köttbullar - små	7
Köttbullar - stora	7
Bräsera - små bitar	8
Bräsera - hela bitar	8
Grillad - hamburgare 200 g	9
Grillad - entrecôte 200 g	9
Grillad - filet mignon 300 g	10
Grillad - lammkotlett	10
Grillad - fläskkotlett	11
Grillade - revben	11
Grillad - tagliata	12
Grillade - tjocka korvar	12
Grillade - tunna korvar	13
Spett	13
Seekh kebab	14
Bacon	14
Kombifritering - panerade kotletter	15
Kombifritering - cordon bleu	15
Skinka	16
Torkning	16
Lågtemperaturstekning	17

Fågel

Ugnsstek kyckling - bröst	18
Ugnsstek kyckling - vingar	18
Ugnsstek kyckling - hel kyckling	19
Ugnsstek kalkon - bröst	19
Ugnsstek kalkon - lår	20
Ugnsstek kalkon - hel kalkon	20
Ugnsstek anka - bröst	21
Ugnsstek anka - hel anka	21
Grillade hamburgare	22
Grillad - fjärilskyckling	22
Grillat - kycklingbröst	23
Grillat - kycklinglår	23
Grillade - tjocka korvar	24
Grillade - tunna korvar	24
Stekspett - kycklingbröst	25
Stekspett - kycklinglår	25
Kombifritering - panerade kotletter	26
Kombifritering - kycklingnuggets	26
Ångkokt kyckling	27

Fisk

Ugnsbakad filé - torsk	28
Ugnsbakad filé - hälleflundra	28
Ugnsbakad filé - lax	29
Ugnsbakad filé - havsabborre	29
Ugnsbakad filé - havsruda	30
Ångkokt - torskfilé	30
Ångkokt - bläckfisk	31
Ångkokt - hummer	31
Ångkokta - musslor	32

Ångkokt - bläckfisk	32
Ångkokta - räkor	33
Ångkokt - havsruda	33
Ångkokt - bläckfisk U10	34
Ångkokt - bläckfisk U5	34
Ugnsbakad med skin - havsabborre	35
Ugnsbakad med skin - havsruda	35
Grillad - bläckfisk	36
Grillade - räkor	36
Grillad - lax	37
Grillade - kammusslor	37
Grillad - bläckfisk U10	38
Kombifritering - panerade filéer	38
Kombifritering - kalamaringar	39
Kombifritering - fiskpinnar	39
Pochera - lax	40
Gratinera - torsk	40
Gratinera - hälleflundra	41
Gratinera - musslor	41
Gratinera - lax	42
Gratinera - kammusslor	42
Gratinera - havsabborre	43
Gryta - torsk	43
Gryta - hälleflundra	44
Gryta - lax	44
Gryta - havsabborre	45
Gryta - havsruda	45

Ägg

Stekt	46
Kokt - hårdkokt	46
Kokt - löskokt	47
Äggrora	47
Pocherade	48
Sufflé	48

Grönsaker

Gryta	49
Ångkokt - broccoli	49
Ångkokta - morötter	50
Ångkokt - blomkål	50
Ångkokt - zucchini	51
Ångkokt - potatis	51
Grillade	52
Gratäng - bechamel	52
Gratäng - ströbröd	53
Kombifritering - grönsaker i smet	53
Kombifritering - pommes frites	54
Kombifritering - lökringar	54
Kombifritering - potatiskroetter	55
Kombifritering - klyftpotatis	55
Ångkokt - ugnsbakad potatis	56
Torkning - rotselleri	56
Torkning - körsbärstomater	57
Ugnsstek - potatis	57

Pasta och ris

Ris - kokt	58
Ris - pilaff	58
Ris - sushi	59
Pasta - torkad	59
Pastarätter - cannelloni	60
Pastarätter - lasagne	60
Färsk pasta pastörisering - cappelletto	61
Färsk pasta pastörisering - spaghetti chitarra	61
Färsk pasta pastörisering - tagliatella	62
Färsk pasta pastörisering - tagliolino	62
Färsk pasta pastörisering - tortello	63

Bröd

Jäsning - baguette	64
Surdeg - baguette	64
Surdeg - hamburgerbröd	65
Surdeg - frallor 30 g	65
Surdeg - ciabatta	66
Surdeg - focaccia	66
Surdeg - formfranska	67
Surdeg - lantbröd 1 kg	67
Bake off - baguette	68
Jäsning och gräddning - baguette	68
Jäsning och gräddning - focaccia	69
Jäsning och gräddning - formfranska	69
Jäsning och gräddning - lantbröd	70

Salta och söta snacks

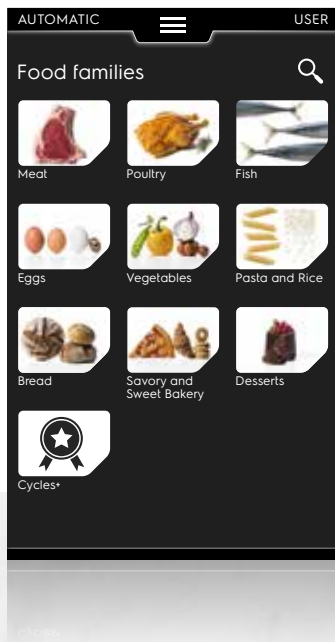
Pizza - tjock botten	71
Pizza - tunn botten	71
Korvullar - cocktail	72
Korvullar - jumbo	72
Croissanter - små	73
Croissanter - standard	73
Sufflé	74
Scones	74
Kakor	75
Wienerbröd - små	75
Wienerbröd - standard	76
Choux - bullar	76
Choux - eclairs	77
Choux - profiteroles	77

Efterrätt

Paj - äppelpaj	78
Paj - bakad tårta flera portioner	78
Paj - bakad tårta enkel portion	79
Paj - custard tart	79
Paj - citrontårta	80
Småkakor - flera portioner	80
Småkakor - enkel portion	81
Crème brûlée	81
Cheesecake - enkel portion	82
Cheesecake - flera portioner	82
Brownie	83
Chokladfondant	83
Torkning - kanderad frukt	84
Torkning - maränger	84

Smidig och felfri användning

Optimera processerna med SkyDuo och gör ditt kök ännu effektivare.




Automatiskt läge

Idealisk för att spara tid och pengar.

Tillagningen blir snabb och enkel med avancerade automatiskt styrda tillagningsprocesser, 11 nya specialprogram och enkel specialanpassning.

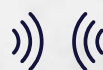
Tillagnings- och Chill-recept och processer

När du hittar **denna ikon**  i den här vägledningen betyder det att receptprogrammet kräver aktivering av SkyDuo-funktionen och kommunikation med SkyLine Blast Chiller.

Smidig kommunikation med SkyDuo



"OK, jag är klar"



"Klar om 5 minuter!
Förbered SkyLine Chill^s Blast Chiller"

Effektivitet, produktivitet, ööverträffad användbarhet och kompromisslösa prestanda.

Ugnar och Blast Chiller är helt synkroniserade och kommunicerar med varandra med den unika SkyDuo-funktionen, som säkerställer en sömlös upplevelse i ditt kök.



Ugnstekt

Nöt- och kalvkött

Procedur: Smaksätt med olja eller annan vätska, färska eller torra örter, färska grönsaker och kryddor före tillagningen. Köttet kan brynas i en kastrull innan det ugnstekts.

Perfekt för: Fransyska, ryggbiff, rumpstek

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	150°C 00:02h:m 
2	30% 160°C 00:20h:m 
3	90°C 00:00h:m 
4	30% 110°C  66°C 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	2	60	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör
 Kom ihåg att ta bort kärntermometern från ugnsutrymmet innan du startar förvärmningen.	Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1



 För andra recept justera endast kärntemperaturen: Filé 50 °C, rostbiff 54 °C, revbensstek 56 °C.



Ugnstekt

Lammstek

Procedur: Smaksätt med olja eller annan vätska, färska eller torra örter, färska grönsaker och kryddor före tillagningen. Gnid in köttet med senap, olja, salt och peppar. Köttet kan brynas i en kastrull innan det ugnstekts.

Perfekt för: Stek

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	150°C 00:02h:m 
2	30% 160°C 00:20h:m 
3	90°C 00:00h:m 
4	30% 110°C  66°C 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2000 g	3	24	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör
 Dra ut kärntermometern ur ugnen före förvärmningen. Sätt i kärntermometern när ugnen är förvärmad.	Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1



 Föreslagen kärntemperatur: 66 °C.



Ugnstek

Lammskuldra

Procedur: Smaksätt med olja eller annan vätska, färska eller torra örter, färsk grönsaker och kryddor innan tillagningen. Gnid in köttet med senap, olja, salt och peppar. Köttet kan brynas i en kastrull innan det ugnstekes.

Perfekt för: Skuldra

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	150°C 00:02h:m 7
2	30% 160°C 00:20h:m 7
3	90°C 00:00h:m 7
4	30% 110°C 70°C 7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	2	60	3	6	5	10	10	20
Tips		Tillbehör						
Dra ut kärntermometern ur ugnen före förvärmningen. Sätt i kärntermometern när ugnen är förvärmad.		Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1						
		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Ugnstek

Fläskkarré och -lägg

Procedur: Smaksätt med olja eller annan vätska, färska eller torra örter, färsk grönsaker och kryddor innan tillagningen. Du kan också injicera saltlösning. Köttet kan brynas i en kastrull innan det ugnstekes.

Perfekt för: Karré, lägg, skuldra, rumpstek, grishals

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	150°C 00:02h:m 7
2	30% 160°C 00:20h:m 7
3	90°C 00:00h:m 7
4	30% 110°C 66°C 7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20
Tips		Tillbehör						
Kom ihåg att ta bort kärntermometern från ugnsutrymmet innan du startar förvärmningen.		Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1						
		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



För andra recept justera endast kärntemperaturen: Fläskfilé 62 °C, grishals 68 °C, fläskkarré 66 °C.



Ugnstek

Fläsklägg

Procedur: Smaksätt med olja eller annan vätska, färska eller torra örter, färska grönsaker och kryddor innan tillagningen. Du kan också tillsätta öl. Köttet kan brynas i en kastrull innan det ugnstekts.

Perfekt för: Lägg

Laga mat från: Färsk

	180°C
1	70% 160°C 01:00h:m
2	70% 120°C 00:40h:m

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
600 g	7	14	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Tillagningstiden är 01:40. Vi föreslår inte att använda kärntermometern, eftersom fläsklägg har ett stort ben.	Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Köttfärslimpa

Procedur: Smaksätt köttet med dina favoritkryddor, grönsaker eller ägg.

Perfekt för: Köttfärslimpa

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	150°C 00:02h:m
2	30% 160°C 00:20h:m
3	90°C 00:00h:m
4	30% 110°C 70°C

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Kom ihåg att ta bort kärntermometern från ugnsutrymmet innan du startar förvärmningen.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Köttbullar

Små

Procedur: Du kan tillaga köttbullar och servera dem med eller utan sås.

Perfekt för: Köttbullar av kalkon, kyckling, nötkött, fläsk

Laga mat från: Färs

	200°C
1	15% 180°C 00:10h:m ✕7
2	15% 130°C 70°C ✕7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	40	8	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Om du använder kärntermometern, justera kärntemperaturinställningen beroende på kötttypen (70 °C för nötkött, 76 °C för kyckling och fläsk, 82 °C för kalkon).		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Köttbullar

Stora

Procedur: Du kan tillaga köttbullar och servera dem med eller utan sås.

Perfekt för: Köttbullar av kalkon, kyckling, nötkött, fläsk

Laga mat från: Färs

	200°C
1	15% 180°C 00:10h:m ✕7
2	15% 130°C 70°C ✕7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	30	10	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Om du använder kärntermometern, justera kärntemperaturinställningen beroende på kötttypen (70 °C för nötkött, 76 °C för kyckling och fläsk, 82 °C för kalkon).		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Bräsera

Små bitar

Procedur: Tillsätt vätskan efter bryningen.

Perfekt för: Nöt-, kalv-, fårkött. Vi föreslår att du använder sekundära snitt

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	50% 150°C 00:30h-m  7
2	50% 120°C  62°C  5
3	70% 110°C  95°C  5

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	10	20	2	4	4	8	8	16

 Tips	Tillbehör	
Red såsen med lite stärkelse eller redning.	Bleck för traditionell statisk tillagning 100 mm 922746	

 För andra recept, justera helt enkelt kärntemperaturen: från 80 till 100 °C.



Bräsera

Hela bitar



Procedur: Tillsätt vätskan efter bryningen.

Perfekt för: Nöt-, kalv-, fårkött. Vi föreslår att du använder sekundära snitt

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	50% 150°C 00:30h-m  7
2	50% 120°C  62°C  5
3	70% 110°C  95°C  5

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Knyt steksnöre runt köttet för att bibehålla formen.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	

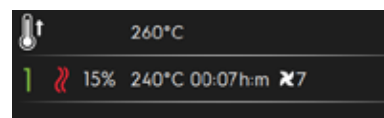


Grillad Hamburgare 200 g

Procedur: Förvärm gallret innan du lägger på köttet

Perfekt för: Nötkött, fågel

Laga mat från: Färs



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	6	6	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Stick hål i burgaren före tillagningen.	Nätgrillgaller 922713	

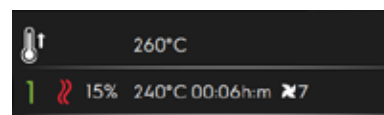


Grillad Entrecôte 200 g

Procedur: Förvärm gallret innan du lägger på köttet

Perfekt för: Nötkött styckad som entrecôte, filé, rumpstek

Laga mat från: Färs



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	4	4	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Cykeln fungerar för medelintensiv matlagning. Öka eller minska tillagningstiden beroende på önskad vikt och tillagningsgrad. Låt vila innan du skär upp köttet.	Nätgrillgaller 922713	



Grillad Filet mignon 300 g


Procedur: Förvärm gallret innan du lägger på köttet

Perfekt för: Nötkött

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	8	8	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Cykeln fungerar för medelintensiv matlagning. Öka eller minska tillagningstiden beroende på önskad vikt och tillagningsgrad. Låt vila innan du skär upp köttet	Nätgrillgaller 922713	

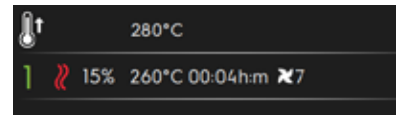


Grillad Lammkotlett

Procedur: Marinera med färska örter och/eller vitt vin.

Perfekt för: Lammkotlett

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	20	4	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Värm upp non-stick-gallret för att få ett perfekt resultat.	Dubbelsidig stekhäll (räfflad och slät) 925003	



Grillad

Fläskkotlett

Procedur: Banka köttet något innan du grillar.

Perfekt för: Fläskkött

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	6	6	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
/	Nätgrillgaller 922713	



Grillade

Revben

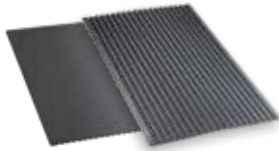
Procedur: Torrmarinera för ett saftigt resultat

Perfekt för: Fullt ställ med fläskrevben

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2000 g	2	8	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Värm upp non-stick-gallret för att få ett perfekt resultat	Dubbelsidig stekhäll (räfflad och slät) 925003	



Grillad

Tagliata

Procedur: Förvärm gallret innan du lägger på köttet

Perfekt för: Nötkött styckad som entrecôte, filé, rumpstek

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	4	8	3	5	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Cykeln fungerar för medelintensiv matlagning. Öka eller minska tillagningstiden beroende på önskad vikt och tillagningsgrad. Låt vila innan du skär upp köttet	Nätgrillgaller 922713	



Grillade

Tjocka korvar

Procedur: Förvärm gallret innan du lägger på korvarna.

Perfekt för: Fläsk, fågel, nötkött

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
120 g	24	12	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Stick hål i korven före tillagning.	Dubbelsidig stekhäll (räfflad och slät) 925003	



Grillade

Tunna korvar

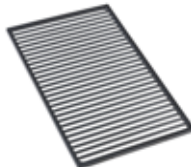
Procedur: Förvärm gallret innan du lägger på korvarna.

Perfekt för: Nötkött styckad som entrecôte, filé, rumpstek

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1000 g	2	12	3	5	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Stick hål i korven före tillagning. Rulla och fixera med en träpinne.	Grillgaller med non-stick-beläggning 925004	



Stekspett

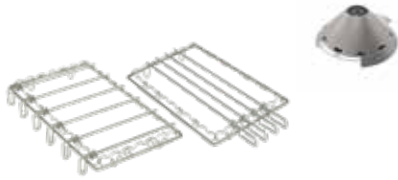
Procedur: Sätt köttet på spetten. Placera sedan stekspetten på stället.

Perfekt för: Lamm, nötkött, fläsk, fågel

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2500 g	3	12	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Använd Electrolux Professional universella ställ för stekspett och Volcano rök för ett autentiskt resultat	Universella ställ för stekspett GN 1/1: 922324 GN 2/1: 922325 Volcano rök 922338	



Seekh kebab


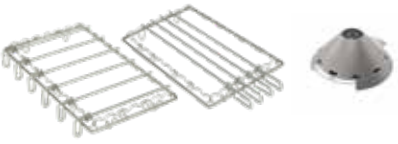
Procedur: Sätt köttet på spetten. Placera sedan stekspetten på stället.

Perfekt för: Lamm, nötkött, fläsk, fågel

Laga mat från: Färs



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Använd Electrolux Professional universella ställ för stekspett och Volcano rök för ett autentiskt resultat.	Universella ställ för stekspett 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1 Volcano rök 922338	

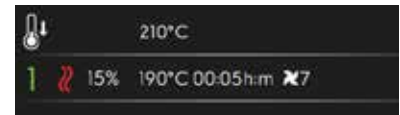


Bacon

Procedur: Lägg baconskivorna jämnt fördelade i pannan.

Perfekt för: Fläskkött

Laga mat från: Färs



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
20 g	12	4	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Skiva bacon i 2 till 3 mm tjocka skivor.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



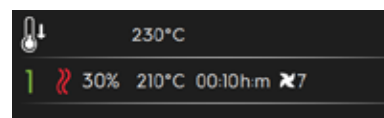
Kombifritering

Panerade kotletter

Procedur: Panera köttet.

Perfekt för: Kyckling, kalkon och fläsk

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140 g	6	6	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Spraya med olja.		Korgar 922239						



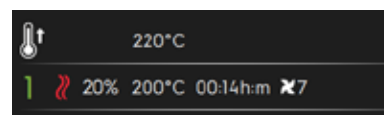
Kombifritering

Cordon bleu

Procedur: Panera köttet.

Perfekt för: Kyckling, kalkon och fläsk

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140 g	12	12	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Spraya med olja.		Korgar 922239						



Skinka


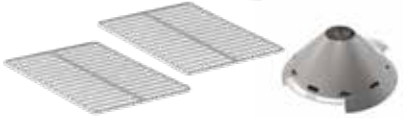
Procedur: Injicera saltlösning i skinkan.

Perfekt för: Fläskben och fläskskuldra

Laga mat från: Färsk

	45°C
1	100% 45°C 15°C x4
2	100% 30°C 45°C x4
3	100% 100°C 68°C x2

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
8000 g	1	40	2	4	3	6	6	12

 Tips	Tillbehör
/	<p>Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1</p> <p>Volcano rök 922338</p> 



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 66 °C.



Torkning



Procedur: Skär i strimlor.

Perfekt för: Rumpstek av nötkött, filé, bakkvartspart

Laga mat från: Färsk

	60°C
1	40% 60°C 06:00h-m x4

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
10 g	15	15	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör
Smaksätt med rosa salt före tillagningen för att undvika oxidation.	<p>Perforerat stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 922651</p> <p>Volcano rök 922338</p> 














Lågtemperaturstekning

Procedur: Krydda och knyt köttet före tillagningen.

Perfekt för: Rostbiff, bräserad eller kokt nötköttskind, rött kött som steker över natten

Laga mat från: Färsk

	160°C
1 	15% 140°C 00:10h:m 
2 	82°C
3 	15%  60°C 
4 	15% 65°C 02:00h:m 
5	100% 60°C  

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
min. 1 kg	max. 5 kg	25	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Justera bryningstemperaturen beroende på önskad stekningsgrad.		Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 Använd Volcano rök för en speciell rökig smak.						



Ugnstektkyckling

Bröst

Procedur: Stick hål i bröstskinet för att säkerställa att det inte fastnar på köttet.

Perfekt för: Kyckling

Laga mat från: Färsk

	250°C
1	230°C 00:20h:m ✕7
2	200°C 62°C ✕7
3	15% 230°C 75°C ✕7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	9	9	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
För ett jämnt matlagingsresultat, ta bort filén från bröstet. Använd filéerna på ett annat sätt: pankofriterad eller tikka-stil.	Dubbelsidig stekhäll (räfflad och slät) 925003 Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Ugnstektkyckling

Vingar

Procedur: Fördela jämnt på de föreslagna stekblecken.

Perfekt för: Kyckling

Laga mat från: Färsk eller fryst

	240°C
1	20% 220°C 00:10h:m ✕7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30-60 g	1,8 kg	6	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Om du använder färsk produkt, föreslår vi att marinera köttet.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Ugnstekt kyckling

Hel kyckling

Procedur: Placera alla kycklingar i samma riktning i kycklinggallret.

Perfekt för: Kyckling

Laga mat från: Färsk

		250°C
1		230°C 00:20h:m
2		200°C 69°C
3		15% 230°C 82°C

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	8	32	2	4	3	6	6	12

Tips	Tillbehör	
24 kycklingar på 45 minuter. Stick hål i skinnet före tillagningen.	Förstärkt mobilt ställ - 922694 GreaseOut Fettuppsamlingsats för ugnbas med vagn 922619 Kycklinggaller 922266 GN 1/1 - 922086 GN 1/2	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 82 °C. Sätt in kärntermometern vertikalt i bröstet.



Ugnstekt kalkon

Bröst

Procedur: Knyt försiktigt för att få ett attraktivt utseende.

Perfekt för: Kalkon

Laga mat från: Färsk

		150°C
1		90% 130°C 65°C
2		50% 160°C 70°C

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1500 g	2	10	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Denna cykel kan också användas för rullat eller fyllt ugnstekt kalkonbröst.	Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 68 °C (hela bitar), 70 °C (fyllda eller rullade).



Ugnstektkalkon

Lår

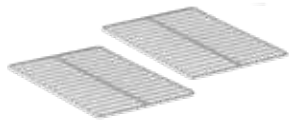
Procedur: Fördela låren jämnt på de föreslagna gallren.

Perfekt för: Med eller utan ben

Laga mat från: Färsk eller fryst

	150°C
1	90% 130°C 85°C 7
2	50% 170°C 90°C 7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3000 g	3	60	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör
Stick hål i skinnet före tillagningen.	Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 

 För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 68 °C.



Ugnstektkalkon

Hel kalkon

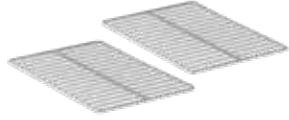
Procedur: Korså låren, knyt ihop dem med vingarna.

Perfekt för: Kalkon

Laga mat från: Färsk

	150°C
1	90% 130°C 65°C 7
2	50% 160°C 70°C 7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
7-18 kg	1	15-35	1	2	2	4	4	8

Tips	Tillbehör
Vi föreslår att du sätter in kärntermometern längs bröstbenet	Ugnsgaller 922062 GN 1/1 922076 GN 2/1 

 För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 70 °C.



Ugnstekta anka



Bröst

Procedur: Tillaga på skinnsidan.

Perfekt för: Anka

Laga mat från: Färsk

		55°C	
1	15%	55°C	50°C ✕7
2	15%	180°C	58°C ✕7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
500 g (2 st.)	6	12	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Denna cykel kan också användas för rullat eller fyllt ugnstekta kalkonbröst.		Nätgrillgaller 922713						

 För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 56 °C.



Ugnstekta anka

Hel anka

Procedur: Placera alla ankor i samma riktning på ankgallret.

Perfekt för: Anka

Laga mat från: Färsk

		63°C	
1	100%	63°C 05:30h:m	✕3
2	15%	180°C 00:30h:m	✕7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1500 g	2-3	6	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Använd det speciella ankgallret för traditionellt ugnstekta anka. Använd den särskilda köttkroken för Peking-anka.		Ankgaller 922362 Köttkrok 922348						



Grillade

Hamburgare

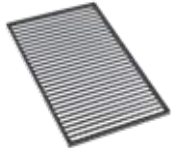
Procedur: Lägg hamburgarna på det förvärmade grillblecket för att få mer intensiva grillmarkeringar.

Perfekt för: Kyckling- eller kalkonfärsbiffar

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100-120 g	6	6	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
/	Grillgaller med non-stick-beläggning 925004	



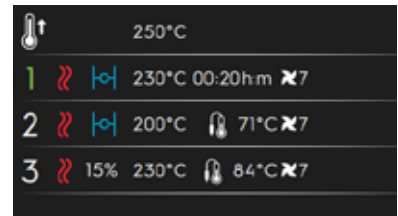
Grillad

Fjärilskyckling

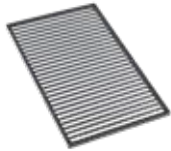
Procedur: Lägg på det förvärmade grillblecket med skinnsidan uppåt

Perfekt för: Hel kyckling, tuppkyckling

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	8	4	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Marinera före grillning.	Grillgaller med non-stick-beläggning 925004	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 84 °C.

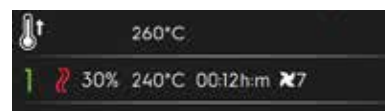


Grillat Kycklingbröst


Procedur: Förvärm tillbehören för en kraftigare och snabbare grillmarkering.

Perfekt för: Kyckling, kalkon

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	9	9	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Marinera före grillning för en mer intensiv smak.	Nätgrillgaller 922713	

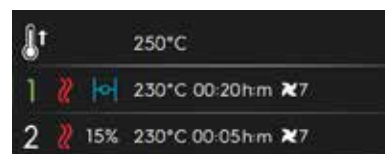


Grillat Kycklinglår

Procedur: Marinera före grillning för en mer intensiv smak.

Perfekt för: Kyckling

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	6	6	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Marinera före grillning.	Grillgaller med non-stick-beläggning 925004 Nätgrillgaller 922713	



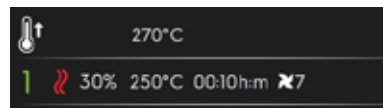
Grillade

Tjocka korvar

Procedur: Lägg korvarna på det förvärmade grillblecket för att få mer intensiva grillmarkeringar.

Perfekt för: Kyckling- eller kalkonkorvar

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	9	9	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Stick hål i korven före tillagning.	Grillgaller med non-stick-beläggning 925004	



Grillade

Tunna korvar

Procedur: Lägg korvarna på det förvärmade grillblecket för att få mer intensiva grillmarkeringar.

Perfekt för: Kyckling- eller kalkonkorvar

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1000 g	2	12	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Stick hål i korven före tillagning.	Grillgaller med non-stick-beläggning 925004	



Stekspett


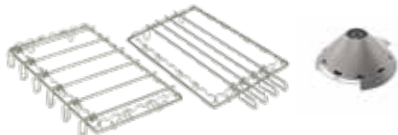
Kycklingbröst

Procedur: Sätt köttet på spetten. Placera sedan stekspetten på stället.

Perfekt för: Kycklingbröst eller strimlor

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	9	9	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
<p>Marinera och/eller krydda köttet innan du grillar. Placera grillspetten i kylskåpet för en bättre röksmak. Använd Electrolux Professional universella ställ för stekspett och Volcano rök för ett autentiskt resultat.</p>		<p>Universella ställ för stekspett 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> <p>Volcano rök 922338</p>						



Stekspett


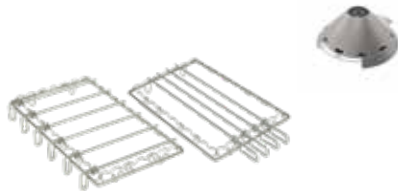
Kycklinglår

Procedur: Sätt köttet på spetten. Placera sedan stekspetten på stället.

Perfekt för: Kycklinglår

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	4-5	3	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
<p>Marinera och/eller krydda köttet innan du grillar. Placera grillspetten i kylskåpet för en bättre röksmak. Använd Electrolux Professional universella ställ för stekspett och Volcano rök för ett autentiskt resultat.</p>		<p>Universella ställ för stekspett 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> <p>Volcano rök 922338</p>						



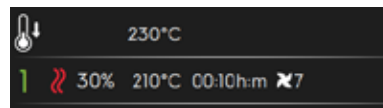
Kombifritering

Panerade kotletter

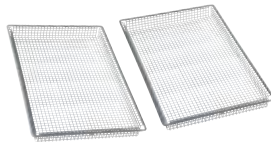
Procedur: Spraya med olja innan du steker eller använd förstekta kotletter.

Perfekt för: Kyckling- eller kalkonkotletter

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
140 g	12	12	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Se till att du inte fyller på för mycket olja i friteringskorgarna för en jämn värmeöverföring.	Korgar 922239	



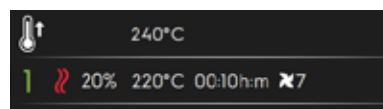
Kombifritering

Kycklingnuggets

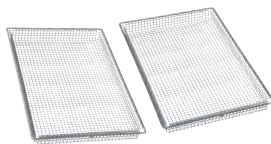
Procedur: Spraya med olja innan du steker eller använd förstekta kotletter.

Perfekt för: Kyckling- eller kalkonnuggets

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
20 g	1250 g	10	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Se till att du inte fyller på för mycket olja i friteringskorgarna för en jämn värmeöverföring.	Korgar 922239	




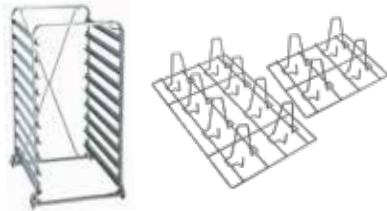
Ångkokt kyckling

Procedur: Placera kycklingen på gallret innan du ångkokar.

Perfekt för: Hel kyckling eller andra kycklingdelar

Laga mat från: Färsk



Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
		6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
8	8	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör					
För hela kycklingar, använd kycklingstället		Förstärkt mobilt ställ 922694					
		Kycklinggaller 922266 GN 1/1 922086 GN 1/2					



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 85 °C.



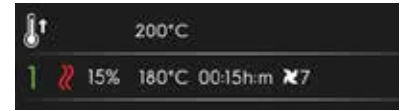
Ugnsbakad filé

Torsk



Procedur: Lägg filéerna på stekblecken före tillagningen.

Perfekt för: Tjocka skivor av fiskfilé

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Placera filéerna med skinnsidan nedåt. Du behöver inte förvärma stekblecket	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 60 °C.



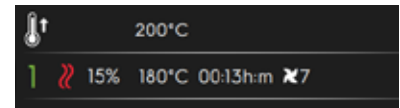
Ugnsbakad filé

Hälleflundra



Procedur: Lägg filéerna på stekblecken före tillagningen.

Perfekt för: Tjocka skivor av fiskfilé

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Placera filéerna med skinnsidan nedåt. Du behöver inte förvärma stekblecket	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

Ugnsbakad filé

Lax

Procedur: Lägg filéerna på stekblecken före tillagningen.

Perfekt för: Tjocka skivor av fiskfilé

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	10	10	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Placera filéerna med skinnsidan nedåt. Du behöver inte förvärma stekblecket	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 55 °C.

Ugnsbakad filé

Havsabborre

Procedur: Lägg filéerna på stekblecken före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av fiskfilé, enkel portion

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Placera filéerna med skinnsidan nedåt. Du behöver inte förvärma stekblecket	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Ugnsbakad filé

Havsruda



Procedur: Lägg filéerna på stekblecken före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av fiskfilé, enkel portion

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Placera filéerna med skinnsidan nedåt. Du behöver inte förvärma stekblecket	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



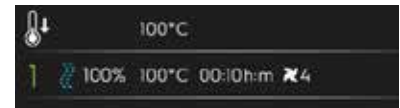
Ångkokt

Torskfilé

Procedur: Lägg filéerna på de perforerade stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av fiskfilé, enkel portion

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	12	6	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Avsalta torsken om den är saltad. För en utmärkt konsistens, justera helt enkelt kärntemperaturen till 58 °C.	Perforerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 60 °C.



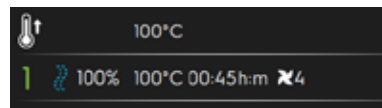
Ångkokt

Bläckfisk

Procedur: Lägg bläckfisken på de perforerade stekblecken.

Perfekt för: Mellanstor bläckfisk

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	6	18	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Tentakler kan ha en längre tillagningstid.	Perorerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



Ångkokt

Hummer

Procedur: Lägg hummern på de perforerade stekblecken.

Perfekt för: Hummer eller langoustiner

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
400 g	6	6	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Knyt hummern före tillagningen för ett jämnt tillagningsresultat.	Perorerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



Ångkokta

Musslor

Procedur: Fördela jämnt och lägg inte för mycket på blecken.

Perfekt för: Musslor

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg	4	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Koka i ett vanligt rostfritt stålbleck om du vill spara matlagingsvätskan.	Perorerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



Ångkokt

Bläckfisk

Procedur: Lägg bläckfisken på de perforerade stekblecken.

Perfekt för: Mellanstor bläckfisk

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1200 g	6	18	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
För ett fantastiskt resultat, laga bläckfisken i vakuumpåsar med kryddor eller smaksättning.	Perorerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



Ångkokta

Räkor

Procedur: Lägg räkorna på de perforerade stekblecken.

Perfekt för: Skalade räkor

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	2 kg	12	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Koka hela oskalade räkor i 5 minuter. Koka oskalade räkor utan huvuden i 4 minuter.		Korgar 922239						



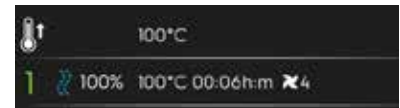
Ångkokt


Havsruda

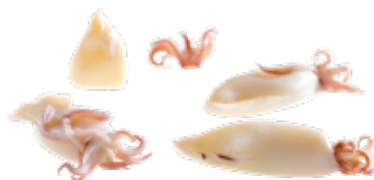
Procedur: Lägg filéerna på de perforerade stekblecken.

Perfekt för: Skinnfria filéer

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Perforerat stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 922651						



Ångkockt

Bläckfisk U10

Procedur: Lägg bläckfisken på de perforerade stekblecken.

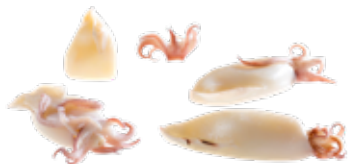
Perfekt för: Bläckfisk U10 storlek/vikt

Laga mat från: Avfrostad



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80 g	2,4 kg	6	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
För ett mörkt resultat, koka U10-bläckfiskar i endast 4/5 minuter.	Perforerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



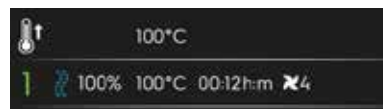
Ångkockt

Bläckfisk U5

Procedur: Lägg bläckfisken på de perforerade stekblecken.

Perfekt för: Bläckfisk U5 storlek/vikt

Laga mat från: Avfrostad



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	12	6	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
För ett mörkt resultat, koka U5-bläckfiskar i 6/8 minuter.	Perforerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



Ugnsbakad med skinn

Havsabborre


Procedur: Placera kärntermometern enligt bilden nedan.

Perfekt för: Hel fisk eller enkel portion

Laga mat från: Färsk

	240°C
1 	30% 220°C 00:12h:m 
2 	70% 160°C  68°C 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	6	6	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Fyll havsabborren med aromatiska örter, citron och vitlök innan du tillagar den. Avfjälla före tillagning om skinnet ska serveras.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 68 °C, hel fisk enkel portion.



Ugnsbakad med skinn

Havsrudda



Procedur: Sätt in kärntermometern enligt bilden nedan.

Perfekt för: Hel fisk eller enkel portion

Laga mat från: Färsk

	240°C
1 	30% 220°C 00:12h:m 
2 	70% 160°C  68°C 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	6	6	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Fyll havsabborren med aromatiska örter, citron och vitlök innan du tillagar den. Avfjälla före tillagning om skinnet ska serveras.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 68 °C, hel fisk enkel portion.



Grillad

Bläckfisk

Procedur: Förvärm tillbehören före grillning.

Perfekt för: Hel eller skivad förkokad bläckfisk

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,2 kg	2	6-8	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör
<p>Använd Vulcano-röken under grillningen för en rökig smak. Grill bläckfisken direkt på grilltillbehören eller lägg den på grillspetten med hjälp av stället för stekspett.</p>	<p>Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003</p> <p>Grillgaller med non-stick-beläggning 925004</p> <p>Grillgaller - 922713</p> <p>Vulcano rök - 922338</p> <p>Universella ställ för stekspett 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> 



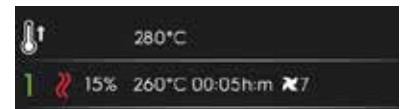
Grillade

Räkor


Procedur: Förvärm tillbehören före grillning.

Perfekt för: Räkor i alla storlekar

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg	4	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör
<p>Använd Vulcano-röken under grillningen för en rökig smak. Grill räkorna direkt på grilltillbehören eller lägg dem på grillspetten med hjälp av stället för stekspett.</p>	<p>Grillgaller - 922713</p> <p>Vulcano rök - 922338</p> <p>Universella ställ för stekspett 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p> 



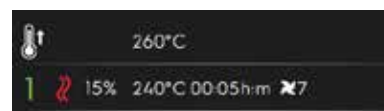
Grillad

Lax

Procedur: Förvärm tillbehören före grillning.

Perfekt för: Tjocka skivor av hel fisk

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per blick)	Portionsblick	Blick per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	10	10	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Använd grillgallret för ett perfekt X-grillmärke.	Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003 Grillgaller med non-stick-beläggning 925004 Nätgrillgaller 922713	



Grillade

Kammusslor

Procedur: Förvärm tillbehören före grillning.

Perfekt för: Färska hela kammusslor utan skal

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per blick)	Portionsblick	Blick per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	1,2 kg	8	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
Använd Vulcano-röken under grillningen för en rökig smak. Grill kammusslorna direkt på grilltillbehören eller lägg dem på grillspetten med hjälp av stället för stekspett.	Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003 Grillgaller - 922713 Vulcano rök - 922338 Universella ställ för stekspett 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1	

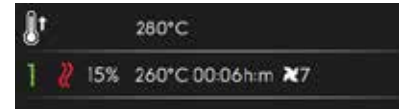


Grillad Bläckfisk U10

Procedur: Förvärm tillbehören före grillning.

Perfekt för: Färsk hel bläckfisk

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80 g	2 kg	8	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
<p>Använd Vulcano-röken under grillningen för en rökig smak. Grilla bläckfisken direkt på grilltillbehören eller lägg den på grillspetten med hjälp av stället för stekspett.</p>	<p>Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003</p> <p>Grillgaller med non-stick-beläggning 925004</p> <p>Grillgaller - 922713</p> <p>Vulcano rök - 922338</p> <p>Universella ställ för stekspett 922324 GN 1/1 922325 GN 2/1</p>	



Kombifritering

Panerade filéer

Procedur: Fördela jämnt på de släta stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av panerad fiskfilé

Laga mat från: Endast fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
75 g	12	6	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
<p>Spraya med olja från båda sidor om filéerna inte är förstekta.</p>	<p>Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p>	



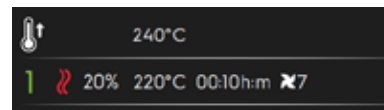
Kombifritering

Kalamaringar

Procedur: Fördela jämnt i friteringskorgarna.

Perfekt för: Panerade kalamaringar eller kalamaringar i smet

Laga mat från: Endast fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	4	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Spraya med olja från båda sidor om filéerna inte är förstekta.		Korgar 922239						



Kombifritering

Fiskpinnar

Procedur: Fördela jämnt i friteringskorgarna.

Perfekt för: Alla typer av panerad fiskfilé

Laga mat från: Endast fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	1,5 kg	12	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Spraya med olja från båda sidor om filéerna inte är förstekta.		Korgar 922239						



Pochera

Lax



Procedur: Förbered vätskan.

Perfekt för: Hela fiskfiléer av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	2	14	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Smaksätt din matlagingsvätska med dina favoritkryddor.	Stekbleck med non-stick-beläggning 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 55 °C.



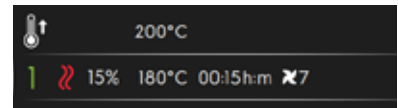
Gratäng

Torsk

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg de kryddade fiskfiléerna på stekblecken. Strö sedan över smulblandningen.

Perfekt för: Fiskfiléer av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Ge din smulblandning en speciell smak med färska örter, kryddor, olja och andra kryddor.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Gratäng

Hälleflundra

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg de kryddade fiskfiléerna på stekblecken. Strö sedan över smulblandningen.

Perfekt för: Fiskfiléer av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Ge din smulblandning en speciell smak med färska örter, kryddor, olja och andra kryddor.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



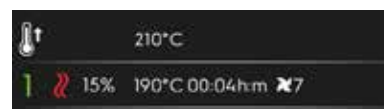
Gratäng

Musslor

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg musslorna på stekblecken. Strö sedan över smulblandningen.

Perfekt för: Musslor av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	600-700 g	7	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Ge din smulblandning en speciell smak med färska örter, kryddor, olja och andra kryddor.	Bleck i rostfritt stål 20 mm 329003 GN 1/1	



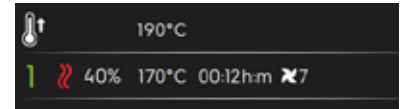
Gratäng



Lax

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg de kryddade fiskfiléerna på stekblecken. Strö sedan över smulblandningen.

Perfekt för: Fiskfiléer av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	10	10	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Ge din smulblandning en speciell smak med färska örter, kryddor, olja och andra kryddor.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



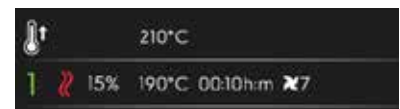
Gratäng

Kammusslor

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg de kryddade kammusslorna på stekblecken. Strö sedan över smulblandningen.

Perfekt för: Kammusslor på skal eller andra skaldjur av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12	4	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Ge din smulblandning en speciell smak med färska örter, kryddor, olja och andra kryddor.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Gratäng



Havsabborre

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg de kryddade fiskfiléerna på stekblecken. Strö sedan över smulblandningen.

Perfekt för: Fiskfiléer av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Ge din smulblandning en speciell smak med färska örter, kryddor, olja och andra kryddor.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Gryta

Torsk

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg den kryddade fisken på stekblecken.

Perfekt för: Fiskfilé tillagad med en liten mängd vätska

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Smaksätt din matlagningsvätska med färska örter, kryddor och andra kryddor.		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



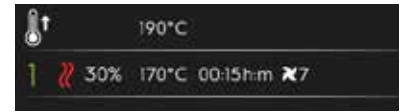
Gryta

Hälleflundra

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg den kryddade fisken på stekblecken.

Perfekt för: Fiskfilé tillagad med en liten mängd vätska

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	8	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Smaksätt din matlagingsvätska med färska örter, kryddor och andra kryddor.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Gryta

Lax


Procedur: För ett perfekt resultat, lägg den kryddade fisken på stekblecken.

Perfekt för: Fiskfilé tillagad med en liten mängd vätska

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
180 g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Smaksätt din matlagingsvätska med färska örter, kryddor och andra kryddor.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



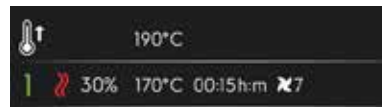
Gryta



Havsabborre

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg den kryddade fisken på stekblecken.

Perfekt för: Fiskfilé tillagad med en liten mängd vätska

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Smaksätt din matlagingsvätska med färska örter, kryddor och andra kryddor.		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1						



Gryta

Havsrudd

Procedur: För ett perfekt resultat, lägg den kryddade fisken på stekblecken.

Perfekt för: Fiskfilé tillagad med en liten mängd vätska

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
150 g	8	7	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Smaksätt din matlagingsvätska med färska örter, kryddor och andra kryddor.		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						

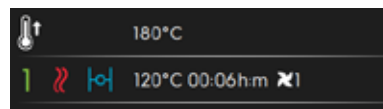


Stekt

Procedur: Använd non-stick-stekpannan för ägg.

Perfekt för: Stekt ägg

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	8	4	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Stryk på olja, smör eller non-stick-spray.	Äggstekbleck med non-stick-beläggning 925005	



Kokt

Hårdkokt

Procedur: Använd perforerade bleck för bästa resultat

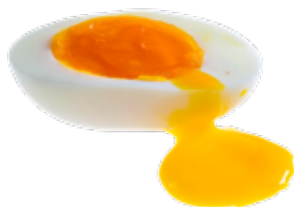
Perfekt för: Ägg

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	50	25	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
/	Korgar 922239 Perforerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018	



Kokt



Löskokt

Procedur: Använd perforerade bleck för bästa resultat

Perfekt för: Ägg

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	50	25	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Perforerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018						
/		Korgar 922239						





Äggröra

Procedur: Använd perforerade bleck för bästa resultat

Perfekt för: Ägg

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	2 kg	8-10	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1						



Pocherat

Procedur: Ägg ska kokas med skal.

Perfekt för: Ägg

Laga mat från: Färsk

		85°C	
1	100%	85°C 00:02h:m	✕4
2	0%	45°C 00:00h:m	✕4 ↓
3	100%	65°C 00:39h:m	✕4

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	50	50	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör
/	<p>Perforerat bleck i rostfritt stål 65mm 329018</p> 



Sufflé

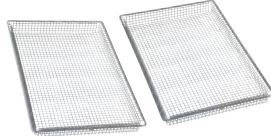
Procedur: Lägg suffléerna jämnt på stekblecken med samma inbördes avstånd.

Perfekt för: Sufflé

Laga mat från: Färsk

		230°C	
1		210°C 00:11h:m	✕1

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70 g	1 kg	15	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör
/	<p>Korgar 922239</p> 



Gryta

Procedur: Lägg på bleck och krydda, koka sedan.

Perfekt för: Alla typer av skurna grönsaker

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,25 kg per bleck	1 st.	6	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Använd färsk basilika eller andra färska örter och blanda med grönsakerna direkt efter tillagningen.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Ångkokt

Broccoli

Procedur: Ta bort stjälkarna före tillagningen.

Perfekt för: Broccoli

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 st.	10	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Använd den här tillagningscykeln som en förkokningscykel för ugnsbakad broccoli.	Korgar 922239	



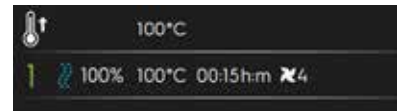
Ångkokta

Morötter

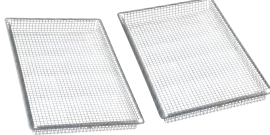
Procedur: Skala och skiva morötterna före tillagning.

Perfekt för: Morötter och palsternacka

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 st	10	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör
/	Korgar 922239 



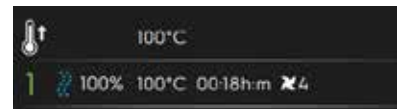
Ångkokt

Blomkål

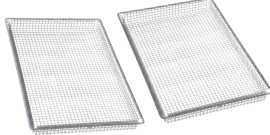
Procedur: Ta bort stjälkarna före tillagningen.

Perfekt för: Blomkål eller kål

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 st	10	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör
Använd den här tillagningscykeln som en förkokningscykel för ugnsbakad blomkål.	Korgar 922239 



Ångkokt

Zucchini

Procedur: Skiva zucchini innan du tillagar den.

Perfekt för: Zucchini

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2 kg	1 st	10	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
/		Korgar 922239						



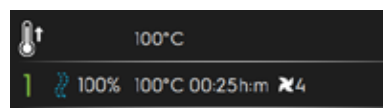
Ångkokt

Potatis

Procedur: Skala och tärna före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av potatis

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5 kg	1 st	12	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Denna tillagningscykel kan användas som en förkokningscykel för ugnsbakad eller ugnstekta potatis.		Korgar 922239						



Grillade

Procedur: Skiva och krydda före grillning.

Perfekt för: Alla typer av grillade grönsaker

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1 kg	1 st	6	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Välj tillbehöret beroende på önskat grillmärke.	Dubbelsidig stekhäll (räfflad och slät) 925003 Grillgaller med non-stick-beläggning 925004 Nätgrillgaller 922713	



Gratäng

Bechamel

Procedur: Häll bechamel ovanpå de förkokade grönsakerna.

Perfekt för: Alla typer av **grönsaksgratäng**

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
3 kg	1 st	12	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
För perfekt färg, strö över ost och smör före tillagningen.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Gratäng

Ströbröd

Procedur: Strö över ströbröd före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av gratäng med ströbröd

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5 kg	1 st	12	6	12	10	20	20	40
Tips Smaksätt ströbrödet med riven ost, färska örter, smör eller olja för ett perfekt resultat		Tillbehör Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 						



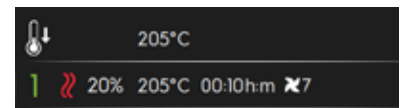
Kombifritering


Grönsaker i smet

Procedur: Fördela jämnt på blecken före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av frysta förfriterade grönsaker i smet

Laga mat från: Fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,5 kg	1 st	12	6	12	10	20	20	40
Tips /		Tillbehör Korgar 922239 Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1 						



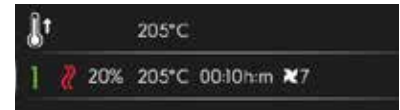
Kombifritering

Pommes frites

Procedur: Fördela jämnt på blecken före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av frysta friterade pommes frites

Laga mat från: Fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8-1,2 kg	1 st	8	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
/		Korgar 922239						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Kombifritering

Lökringar

Procedur: Fördela jämnt på blecken före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av frysta förfriterade lökringar

Laga mat från: Fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8-1,2 kg	1 st	8	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
/		Korgar 922239						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Kombifritering

Potatiskroketter

Procedur: Fördela jämnt på blecken före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av frysta förfriterade kroketter

Laga mat från: Fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8-1,2 kg	1 st	8	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
/		Korgar 922239 Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



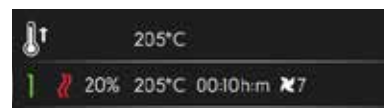
Kombifritering

Klyftpotatis

Procedur: Fördela jämnt på blecken före tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av frysta förfriterade klyftpotatisar

Laga mat från: Fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
0,8-1,2 kg	1 st	8	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
/		Korgar 922239 Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						

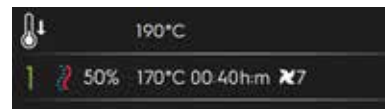


Ugnsbakad potatis

Procedur: Rengör och borsta hel potatis med skal och lägg sedan på potatisbakaren.

Perfekt för: Alla typer av potatis

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300-450 g	28	28	3	6	5	10	10	20
Tips		Tillbehör						
Krydda inte före tillagning.		Potatisbakare 925008						



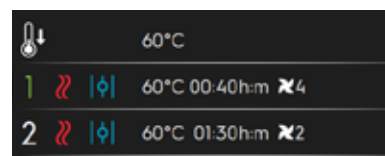
Torkning

Rotselleri

Procedur: Tvätta, skala och skiva tunt före torkning.

Perfekt för: Rotselleri, morötter eller andra rotfrukter

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12-24	2-8	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Blanchera i kokande vatten före torkning för ett perfekt krispigt resultat		Torkningsbleck 922652						



Torkning

Körsbärstomater

Procedur: Tvätta och skär i halvor, krydda och torka.

Perfekt för: Alla typer av små tomater

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	0,5-0,7 kg	/	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Smaksätt med salt, socker, färsk timjan, torr oregano och olivolja för perfekt smak.		Torkningsbleck 922652						



Ugnstek

Potatis

Procedur: Fördela jämnt och lägg inte för mycket på blecken.

Perfekt för: Alla typer av potatis

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
2,5 kg	/	10	6	12	10	20	20	40
Tips		Tillbehör						
Använd smör med färska örter för perfekt smak.		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						



Ris

Kokt



Procedur: Blanda ris, vätska och kryddor. Fördela jämnt på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av vitt ris

Laga mat från: Färsk

	100°C	
1	100% 100°C	65°C ✕4
2	100% 100°C	00:15h:m ✕4

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg ris + 1,95 kg vatten	15	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Justera tillagningstiden enligt instruktionerna på förpackningen. Du behöver inte täcka över blecket under tillagningen. Tillagningen kan startas med både kallt och varmt vatten.	Stekbleck med non-stick-beläggning 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



Ris

Pilaff


Procedur: Blanda ris, vätska och kryddor. Fördela jämnt på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av pilaffris

Laga mat från: Färsk

	160°C	
1	50% 140°C	65°C ✕7
2	50% 140°C	00:15h:m ✕7

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg ris + 2,25 kg vatten	16	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
/	Stekbleck med non-stick-beläggning 60 mm 925011 GN 1/2 925002 GN 1/1	



Ris


Sushi

Procedur: Tvätta riset flera gånger. Lägga på stekblecken med vätska och kryddor.

Perfekt för: Alla typer av sushiris

Laga mat från: Färsk

	100°C
1	100% 100°C 00:14h:m 
	25°C 00:15h:m

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,5 kg ris + 1,8 kg vatten	/	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Bleck i rostfritt stål 40 mm 329004 GN 1/1						



Pasta

Torkad

Procedur: Blanda ris, vätska och kryddor. Lägga på stekblecken. Sila pastan efter tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av torr pasta

Laga mat från: Färsk

	100°C
1	100% 100°C  65°C 
2	100% 100°C 00:10h:m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg pasta + 3 kg vatten	12	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Använd 5/10 gram salt till 1 liter vatten.		Bleck i rostfritt stål 65mm 329008 GN 1/1						



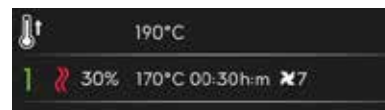
Pastarätter



Cannelloni

Procedur: Använd stekblecken för ett perfekt och jämnt tillagningsresultat

Perfekt för: Cannelloni/fyllda crepes eller liknande fylld pasta av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
250 g	4 kg	15	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Bleck i rostfritt stål 55mm 329005 GN 1/1						

 För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 70 °C.



Pastarätter



Lasagne

Procedur: Använd stekblecken för ett perfekt och jämnt tillagningsresultat

Perfekt för: Liknande pastarätter

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	6 kg	24	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Använd 5/10 gram salt till 1 liter vatten.		Bleck i rostfritt stål 65mm 329008 GN 1/1						

 För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 70 °C.



Färsk pasta pastörisering

Cappelletto



Procedur: Sätt in kärtermometern i en bit pasta före tillagningen.

Använd bakpapper för enkel borttagning efter tillagningen.

Perfekt för: Fylld pasta av liknande storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Perforerat stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 922651						



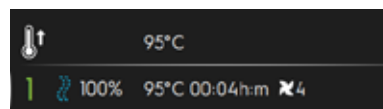
Färsk pasta pastörisering



Spaghetti chitarra

Procedur: Använd bakpapper för enkel borttagning efter tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av pasta av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Perforerat stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 922651						



Färsk pasta pastörisering



Tagliatella

Procedur: Använd bakpapper för enkel borttagning efter tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av pasta av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Perorerat stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 922651						



Färsk pasta pastörisering



Tagliolino

Procedur: Använd bakpapper för enkel borttagning efter tillagningen.

Perfekt för: Alla typer av pasta av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Perorerat stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 922651						



Färsk pasta pastörisering

Tortello



Procedur: Sätt in kärntermometern i en bit pasta före tillagningen.

Använd bakpapper för enkel borttagning efter tillagningen.



Perfekt för: Fylld pasta av liknande storlek/vikt

Laga mat från: Färsk

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1 kg	/	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Perorerat stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 922651						



Jäsning

Baguette

Procedur: Jäs direkt på bakplåtarna.

Perfekt för: Alla typer av baguetter av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	4	8-10	6	12	10	20	20	40

Tips 	Tillbehör
/	Baguettebleck med non-stick-beläggning 925007 



Surdeg

Baguette

Procedur: Jäs och baka baguetten i samma non-stick-plåt för baguette.

Perfekt för: Alla typer av baguetter av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300 g	1,2 kg	4	3	6	5	10	10	20

Tips 	Tillbehör
För en perfekt form och bästa resultat, använd non-stick-plåt för baguette.	Baguettebleck med non-stick-beläggning 925007 



Surdeg

Hamburgerbröd

Procedur: Lägg det jästa brödet jämnt i stekpannan.

Perfekt för: Alla typer av små bröd av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk

	180°C
1 	160°C 00:10h:m 
2 	50% 140°C 00:04h:m 
3 	30% 140°C 00:03h:m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70 g	6	6	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Efter att ha format enstaka stycken, doppa dem snabbt i kallt vatten och sedan i vita eller svarta sesamfrön eller andra frön.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	








Surdeg

Frallor 30 g

Procedur: Lägg det jästa brödet jämnt i stekpannan.

Perfekt för: Alla typer av små bröd av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk

	185°C
1 	165°C 00:11h:m 
2 	15% 165°C 00:02h:m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
30 g	540 g	18	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Före bakning, placera de jästa degarna på stekblecken och lämna en av de skurna sidorna nedåt.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Surdeg

Ciabatta



Procedur: Lägg ciabattan på stekblecken.

Perfekt för: Alla storlekar och vikt av ciabattabröd

Laga mat från: Färsk

	240°C
1 	220°C 00:03h-m 
2 	40% 170°C 00:15h-m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
200 g	3-5	3-5	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Före bakning, placera de jästa degarna på stekblecken och lämna en av de skurna sidorna nedåt.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Surdeg

Focacciabröd



Procedur: Jäs och baka focaccian i samma stekbleck.

Perfekt för: Alla typer av focaccia eller liknande platt bröd

Laga mat från: Färsk

	220°C
1 	200°C 00:03h-m 
2 	150°C 00:00h-m 
3 	40% 170°C 00:18h-m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,3 kg	8	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Stryk på salamoia (olja, vatten, salt) för ett krispigt och glänsande resultat.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Surdeg

Formbröd

Procedur: Placera kärntermometern i vertikalt läge i limpan före gräddning.

Perfekt för: Alla typer av sandwichbröd

Laga mat från: Färsk

		180°C	
1		160°C 00:35h:m	
2		150°C	96°C

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
750 g till 1 kg	2,1 kg	3	2	4	3	6	6	12

Tips	Tillbehör	
Använd non-stick-formar för en perfekt form och bästa resultat	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

För andra recept, justera endast kärntemperaturen: 90 °C.



Surdeg

Lantbröd 1 kg

Procedur: Vänd det jästa brödet upp och ned några sekunder innan du gräddar.

Perfekt för: Alla typer av lantbröd av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk

		38°C	
1		100% 38°C 01:25h:m	
2		220°C 00:02h:m	
3		170°C 00:09h:m	
4		15% 170°C 00:39h:m	

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1 kg	1	1	3	6	5	10	10	20

Tips	Tillbehör	
För en bättre brödstruktur: Förvärm några stekhällar (slät sida upp) under förvärmningen för bakcykeln. När de är förvärmda, skjut stekblecken med brödet ovanpå de förvärmda stekhällarna	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1 Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003	



Bake off

Baguette

Procedur: Lägg bake off-brödet på non-stick-plåtar för baguette eller stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av bake off-baguetter av samma storlek/vikt

Laga mat från: Endast fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
300-350 g	4	8	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
1 portion motsvarar ¼ baguette.	Baguettebleck med non-stick-beläggning 925007 Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Jäsning och gräddning

Baguette

Procedur: Placera baguetten på non-stick-plåten för baguette och utför den helautomatiska cykeln.

Perfekt för: Alla typer av baguetter av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
360 g	4	16	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Gör karakteristiska snitt uppe till höger innan du startar bakcykeln. 1 portion motsvarar ¼ baguette. Halv sats rekommenderas eftersom baguetten normalt inte är av standardstorlek vid jäsning och gräddning och kan öka i volym när den gräddas.	Baguettebleck med non-stick-beläggning 925007	









Jäsning och gräddning

Focacciabröd

Procedur: Jäs och baka focaccian i samma stekbleck.

Perfekt för: Alla typer av focaccia eller liknande platt bröd

Laga mat från: Färsk eller fryst

	38°C
1	100% 38°C 01:24h:m  
2	220°C 00:02h:m  
3	170°C 00:09h:m  
4	15% 170°C 00:15h:m  

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,3 kg	1	8	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Stryk på salamoia (olja, vatten, salt) för ett krispigt och glänsande resultat.	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



Jäsning och gräddning

Formbröd

Procedur: Placera kärntermometern i vertikalt läge i limpan före gräddning.

Perfekt för: Alla typer av sandwichbröd

Laga mat från: Färsk

	38°C
1	100% 38°C 01:00h:m  
2	220°C 00:02h:m  
3	170°C 00:09h:m  
4	15% 170°C 00:15h:m  

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
700 g	3	3	2	4	3	6	6	12

 Tips	Tillbehör	
Använd non-stick-formar för en perfekt form och bästa resultat.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Jäsning och gräddning

Lantbröd

Procedur: Placera jästa limpor på non-stick-plåtarna för baguette utför den helautomatiska cykeln.

Perfekt för: Alla typer av lantbröd

Laga mat från: Färsk eller fryst

	38°C
1	100% 38°C 01:25h:m
2	220°C 00:02h:m
3	170°C 00:09h:m
4	15% 170°C 00:39h:m

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
750 g	2	16	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
För en bättre brödstruktur: Förvärm några stekhällar (slät sida upp) under förvärmningen för bakcykeln. När de är förvärmda, skjut stekblecken med brödet ovanpå de förvärmda stekhällarna	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Pizza

Tjock botten

Procedur: Fördela den jästa degen jämnt på non-stick-stekblecken före gräddning.

Perfekt för: Nybakad pizza eller frusna och förbakade pizzabaser

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	1,1 kg	6	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Förbaka basen i 12 minuter, öppna sedan ugnen, vänd basen upp och ner, tillsätt tomat och/eller annan topping och slutför gräddningen. För känslig pizzatopping: tillsätt i slutet eller direkt efter gräddningen.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	
	Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1	



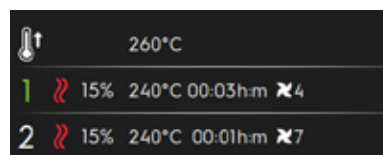
Pizza

Tunn botten

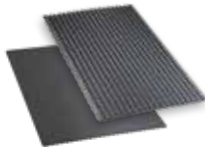
Procedur: Förvärm stekhällen. Grädda pizzan direkt på den släta sidan.

Perfekt för: Nybakad pizza eller frusna och förbakade pizzabaser

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	250 g	1	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
För känslig pizzatopping: tillsätt i slutet eller direkt efter gräddningen.	Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003	



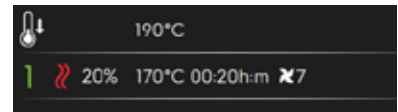
Korvrullar

Cocktail



Procedur: Lägg jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av cocktailrullar

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	600 g	/	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Justera tillagningstiden enligt anvisningarna på förpackningen. Stryk på äggula eller grädde för ett glänsande resultat.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Korvrullar

Jumbo



Procedur: Lägg jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av cocktailrullar

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
90 g	10	10	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Justera tillagningstiden enligt anvisningarna på förpackningen. Stryk på äggula eller grädde för ett glänsande resultat.	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



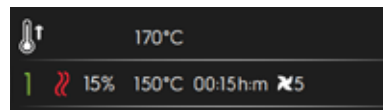
Croissanter



Små

Procedur: Lägg croissanterna på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av små croissanter eller små viennoiserie-bröd

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
25-40 g	450-600 g	15	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Placera croissanterna i rader med inbördes avstånd.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Croissanter

Standard

Procedur: Lägg croissanterna på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av små croissanter eller små viennoiserie-bröd

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60-70 g	700 g	9	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Placera croissanterna i regelbundna rader.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						

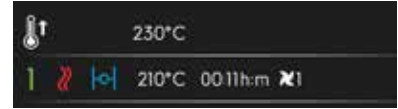


Sufflé

Procedur: Lägg suffléerna jämnt på stekblecken med samma inbördes avstånd.

Perfekt för: Sufflé

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
70 g	1 kg	15	3	6	5	10	10	20
Tips		Tillbehör						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Scones

Procedur: Lägg jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Alla slags scones

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 g	1,5 kg	15	3	6	5	10	10	20
Tips		Tillbehör						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						

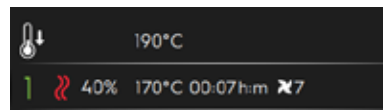



Kakor

Procedur: Lägg kakorna på stekblecken.

Perfekt för: Alla slags amerikanska kakor

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
40 g	8	8	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Se till att alla kakor har samma vikt.		Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003						



Wienerbröd

Små

Procedur: Lägg bakverken jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av wienerbröd

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
60 g	15	15	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Wienerbröd



Standard

Procedur: Lägg bakverken jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av wienerbröd

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
110 g	6	6	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Choux

Bullar

Procedur: Lägg bullarna jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Bullar av alla typer och storlekar

Laga mat från: Färsk eller fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	16	/	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Se till att bullarna har samma vikt.		Grill-/stekplåt (räfflad och jämn) 925003						



Choux

Eclairs

Procedur: Lägg bakverken jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Eclairs av alla typer och storlekar

Laga mat från: Färsk eller fryst

	230°C
1	210°C 00:05h:m ✖3
2	170°C 00:15h:m ✖3
3	10% 170°C 00:05h:m ✖3

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	12	/	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör
/	<p>Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p> 



Choux

Profiteroles

Procedur: Lägg bakverken jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Profiteroles av alla typer och storlekar

Laga mat från: Färsk eller fryst

	230°C
1	210°C 00:05h:m ✖3
2	170°C 00:15h:m ✖3
3	10% 170°C 00:05h:m ✖3

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	24	/	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör
/	<p>Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1</p> 



Paj

Äppelpaj

Procedur: Använd non-stick-formar och placera dem på gallren.

Perfekt för: Äppelpaj eller annan typ av frukt-paj av samma storlek och vikt

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	30% 150°C 00:50h:m 
2	30% 130°C 00:25h:m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,5 kg	2	16	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Engångsformar i aluminium (diameter 22 cm).	Galler (par) 922017 GN 1/1	



Paj

Bakad tårta flera portioner


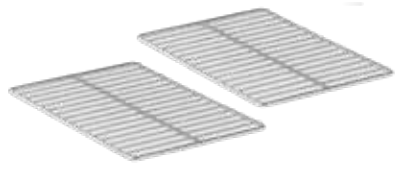
Procedur: Använd non-stick-formar och placera dem på gallren.

Perfekt för: Hel eller enkel portion

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	 150°C 00:30h:m 
2	 30% 150°C 00:15h:m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
800 g till 1 kg	2	16	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Engångsformar i aluminium (diameter 22 cm).	Galler (par) 922017 GN 1/1	



Paj

Bakad tårta enkel portion


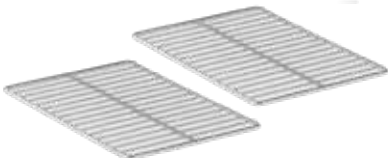
Procedur: Använd non-stick-formar och placera dem på gallren.

Perfekt för: Alla typer av bakverk, enkel portion, av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	150°C 00:13h:m 
2	30% 150°C 00:07h:m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 g	1,5 kg	15	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Engångsformar i aluminium (diameter 22 cm).	Galler (par) 922017 GN 1/1	



Paj

Custard tart


Procedur: Använd non-stick-formar och placera dem på gallren.

Perfekt för: Alla typer av custard tart av liknande storlek och vikt

Laga mat från: Färsk

	170°C
1	150°C 00:30h:m 
2	30% 130°C 00:30h:m 

Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
800 g till 1 kg	2	16	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Engångsformar i aluminium (diameter 22 cm).	Galler (par) 922017 GN 1/1	



Paj


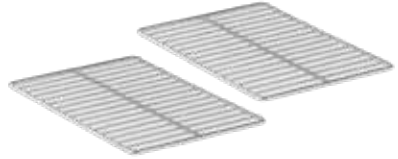
Citrontårta

Procedur: Använd non-stick-formar och placera dem på gallren.

Perfekt för: Alla typer av citrontårter, enkel portion, av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
800 g till 1 kg	2	16	3	6	5	10	10	20
 Tips		Tillbehör						
Engångsformar i aluminium (diameter 22 cm).		Galler (par) 922017 GN 1/1						



Småkakor


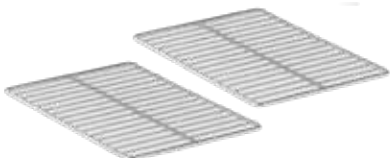
Tårter flera portioner

Procedur: Använd non-stick-formar och placera dem på gallren.

Perfekt för: Alla typer av tårter av samma vikt och storlek

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,65 kg	2	16	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Engångsformar i aluminium (diameter 22 cm).		Galler (par) 922017 GN 1/1						



Småkakor

Bakad tårta enkel portion

Procedur: Lägg tårter, enkel portion, på stekblecken.

Perfekt för: Tårter, enkel portion även fyllda, av samma storlek och vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	20-30	/	3	6	5	10	10	20

 Tips	Tillbehör	
Justera tillagningen efter tårtornas storlek, vikt och tjocklek. Engångsformar i aluminium (diameter 5 cm).	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	

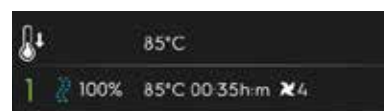


Crème brûlée


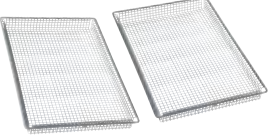
Procedur: Placera crème brûlée, enkel portion, i friteringskorgarna eller på de perforerade blecken.

Perfekt för: Alla slags crème brûlée, crème caramel eller bonnet

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
100 g	8	8	6	12	10	20	20	40

 Tips	Tillbehör	
Om du tillagar mer än ett bleck, placera de jämna blecken emellan för att undvika dropp på grund av kondens.	Korgar 922239	



Cheesecake

Enkel portion

Procedur: Lägg cheesecake, enkel portion, på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av cheesecake av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
120 g	18	18	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Justera tillagningen efter tårtornas storlek, vikt och tjocklek.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925000						
Engångsformar i aluminium (diameter 5 cm).		Korgar 922239						



Cheesecake

Flera portioner

Procedur: Använd non-stick-formar och placera dem på gallren.

Perfekt för: Alla typer av cheesecake, flera portioner, av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
1,2 kg	2	16	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Justera tillagningen efter tårtornas storlek, vikt och tjocklek.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925000						
Engångsformar i aluminium (diameter 22 cm).		Korgar 922239						

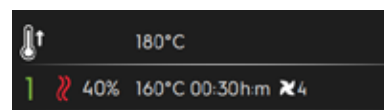




Brownie

Procedur: Lägg jämnt fördelade på stekblecken.

Perfekt för: Alla typer av brownie av samma storlek/vikt

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	3,4 kg	24	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
/		Stekbleck med non-stick-beläggning 40 mm 925010 GN 1/2 925001 GN 1/1						





Chokladfondant

Procedur: Starta alltid denna cykel från fryst chokladfondant, enkel portion.

Perfekt för: Alla typer av fryst chokladfondant av samma storlek/vikt

Laga mat från: Endast fryst



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
80 g	1,5 kg	18	6	12	10	20	20	40
 Tips		Tillbehör						
Använd non-stick-spray på enportionsformar för att underlätta borttagningen. Vänd upp och ned och servera varmt.		Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1						



Torkning

Kanderad frukt


Procedur: Ta ut frukten från sockerlaget och fördela jämnt på de speciella torkblecken.

Perfekt för: All skivade frukt i sockerlag

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	/	/	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Använd bakpapper för att underlätta borttagning från blecken.	Perforerat stekbleck med non-stick-beläggning 922651 20 mm 922652 jämn	



Torkning

Marängar

Procedur: Placera marängar på stekblecken och täck med bakpapper.

Perfekt för: Alla typer av marängar

Laga mat från: Färsk



Vikt, enkel del	Mängd (st. per bleck)	Portionsbleck	Bleck per ugn					
			6 1/1	6 2/1	10 1/1	10 2/1	20 1/1	20 2/1
/	/	/	6	12	10	20	20	40

Tips	Tillbehör	
Använd bakpapper för att underlätta borttagning från blecken. Justera tillagningstiden beroende på marängernas storlek och vikt	Stekbleck med non-stick-beläggning 20 mm 925009 GN 1/2 925000 GN 1/1	



Förklaring

		38°C	
1		100%	38°C 01:25h:m 1
2			220°C 00:02h:m 7
3			170°C 00:09h:m 7
4		15%	170°C 00:39h:m 7

Exempel på program

Fas 1 i programmet - ångläge 100 % -38 °C 01:25 h:m-
fläkthastighet 1 - vatteninsprutning

Fas 2 i programmet - konvektionsläge - ventil stängd -
220 °C 00:02 h:m - fläkthastighet 7 - vatteninsprutning

Fas 3 i programmet - konvektionsläge - ventil stängd -
170 °C 00:09 h:m - fläkthastighet 7

Fas 4 i programmet - konvektionsläge 15 % luftfuktighet -
-170 °C 00:39 h:m- fläkthastighet 7



Uppvärmning



Avsvalning



Kombi-läge
(blandad ånga och konvektion)



**Konvektion-
släge**



Ångläge



Fläkt
n. står för hastigheten
mellan 1 till 7



Ventil öppen



Ventil stängd



**Vattenin-
sprutning**



**Luftfuktighet
från 0 till 100**



**Värme-
hållning**



**Deltatemperaturtil-
lagning**



**Kärnterm-
ometer**



**SkyDuo-
process**



Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

