

► BSE782220M
BSE782220W
BSK782220M
BSK782220W

SV Bruksanvisning
Ángugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	20
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	21
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	21
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	24
11. TRICKS OCH TIPS.....	26
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	44
13. FELSÖKNING.....	48
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	51

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten. Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.aeg.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används. Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskadorna eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.

- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.

- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om apparaten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när apparaten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän

apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.5 Underhåll och rengöring



WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.6 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.8 Kassering



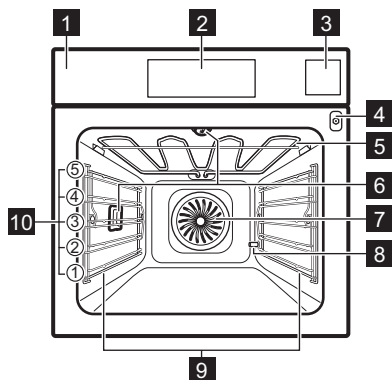
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

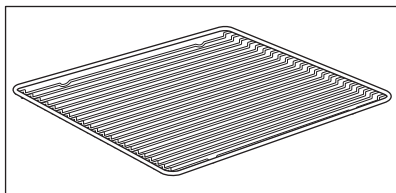
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörets utlopp
- 9 Ugnsstegar, löstagbara
- 10 Ugnsnivåer

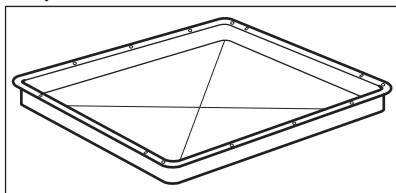
3.2 Tillbehör

Galler



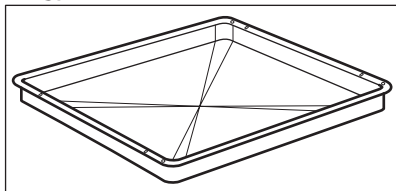
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



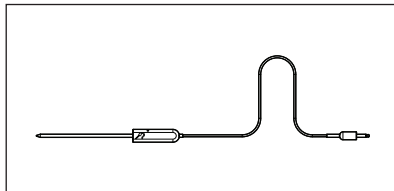
För kakor och småkakor.

Långpanna



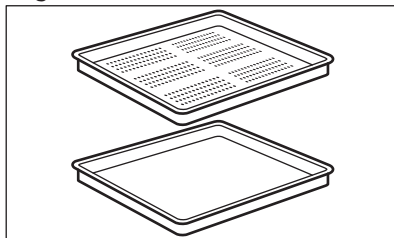
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

Ånginsats



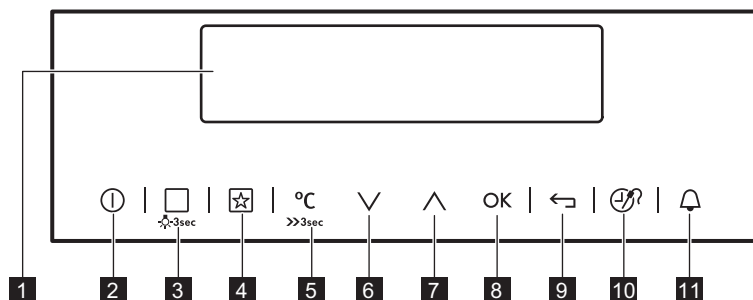
En operererad och en perforerad behållare.

Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för

mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.




4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

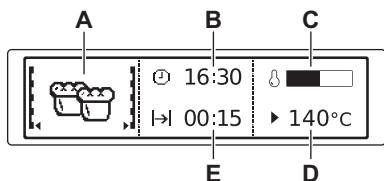


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

Touch-fält	Funktion	Beskrivning
1	-	Display Visar nuvarande ugnsställningar.
2		PÅ/AV (ON/OFF) Slå på och stänga av ugnen.
3		Tillagningsfunktioner eller Tillagningshjälp Tryck på touch-kontrollen en gång för att välja ett värmeläge eller menyn: Tillagningshjälp. Tryck på touch-kontrollen igen för att växla mellan menyerna: Tillagningsfunktioner, Tillagningshjälp. Tänd eller släck lampan genom att trycka på touch-kontrollen i 3 sekunder. Du kan även tända lampan när ugnen är avstängd.
4		Favoriter För att spara och komma åt dina favoritprogram.
5		Temperaturval För att ställa in temperaturen eller visa ugnens aktuella temperatur. Tryck på touch-kontrollen i 3 sekunder för att slå på eller stänga av funktionen: Snabbstart.
6		Nedåtknapp För att flytta nedåt i menyn.
7		Uppåtknapp För att flytta uppåt i menyn.
8	OK	OK För att bekräfta valet eller inställningen.












Touch-fält	Funktion	Beskrivning
9 	Tillbaka-tangent	För att gå tillbaka en nivå i menyn. För att visa huvudmenyn, tryck på fältet i 3 sekunder.
10 	Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplös, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometer.
11 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.



4.2 Display



- A. Uppvärmningsfunktion
- B. Klocka
- C. Indikator för uppvärmning
- D. Temperatur
- E. Funktionens koktid eller sluttid

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Funktion	Beskrivning
	Signalur	Funktionen är påslagen.
	Klocka	På displayen visas aktuell tid.
	Koktid	På displayen visas tillagningstiden som behövs.
	Sluttid	På displayen visas när tillagningstiden är klar.
	Temperatur	Temperaturen visas på displayen.
	Tidsanvisning	Displayen visar hur länge tillagningsfunktionen är igång. Tryck på  och  samtidigt för att nollställa klockan.
	Beräkning	Ugnen beräknar tillagningstiden.
	Kontrollampa för uppvärmning	Displayen visar temperaturen i ugnen.
	Indikering För Snabbuppvärmning	Funktionen är på. Den minskar uppvärmningstiden.

Symbol		Funktion
	Vikt Automatisk	Displayen visar att det automatiska viktsystemet är på eller att vikten kan ändras.
	Heat+Hold	Funktionen är på.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången. Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Första anslutning

När du ansluter ugnen till eluttaget, eller efter att strömmen har brutits, måste du

välja språk, kontrast i display, ljusstyrka i display samt klockan.

1. Tryck på  eller  för att ställa in värdet.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.

5.3 Ställa in vattnets hårdhet

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattnets kvalitet.

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassifikation
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	Mjukt
2	7 - 14	1,3 - 2,5	50 - 100	Medelhårt
3	14 - 21	2,5 - 3,8	100 - 150	Hårt
4	över 21	över 3,8	över 150	Mycket hårt

När vattnets hårdhet överskrider värdena i tabellen ska vattenlådan fyllas med vatten på flaska.

1. Ta testremsan som medföljer ångsetet i ugnen.
2. Sätt remsans alla reaktionszoner i vattnet i ca en sekund. Ha inte remsan under rinnande vatten.
3. Skaka remsan för att avlägsna vattenöverskottet.
4. Vänta i 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan. Färgerna i reaktionszonerna fortsätter att ändras. Du ska bara kontrollera vattnets hårdhetsgrad i upp till 1 minut efter testet.
5. Ställ in vattnets hårdhetsgrad: meny: Normalinställning.

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2

Testremsa	Vattenhårdhet
	3
	4

Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i menyn: Normalinställning / Vattenhårdhet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på eller för att ställa in menyfunktionen.
3. Tryck på **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.



Du kan när som helst återgå till huvudmeny med .

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny







Symbol / meny-funktion	Program
Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.

Symbol / meny-funktion	Program
Special	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.
Tillagningshjälp	Innehåller rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.




Undermeny för: Normalinställning



Symbol / meny-funktion	Beskrivning
Inställning klocka	Ställ klockan.
Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmningstiden.

Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den senare med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
 Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
 Tillägg Tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
 Kontrast I Display	Justerar displayens kontrast i grader.
 Ljusstyrka I Display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
 Val Av Språk	Ställer in språk för displayen.
 Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
 Knapp ljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kontrollen.






Symbol / meny-funktion	Beskrivning
 Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
 Vattenhårdhet	För att ställa in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
 Påminnelse Rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengöras.
 DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
 Service	Visar programvarans version och konfiguration.
 Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningarna.




6.3 Undermeny för: Rengöring

Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
	Tömning Av Tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattenlådan efter användning av ångfunktionen.
	Ångrengöring Plus	Metod för att ta bort envis smuts med hjälp av ugsrengöringsmedel.
	Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smutsad och inte bränts flera gånger.


Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
	Avkalkning	Metod för att rengöra ångkretsen på kal-kavlagringar.
	Spolning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

6.4 Tillagningsfunktioner






Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Fryst Mat	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.





Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft Med Fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För mer information se kapitler "Råd och tips", baka med ånga. Ugnsdörren ska stängas under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. På grund av användningen av restvärmen kan värmeeffekten minska. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till: Kapitel "Energieffektivitet", Energi- besparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Fuktighet, låg	För att baka bröd, steka större köttstycken eller för att värma upp kylda och frysta maträtter.
 Fuktighet, hög	För rätter med hög fukthalt och för pochering av fisk, brylépudding och terrin.
 Ånga	För grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella rätter.

 Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 60 °C med vissa ugnsfunktioner.


6.5 Special

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Jäsning Av Deg	Ångningen förbättrar och påskyndar jäsningen av degen och förhindrar att ytan torkar samtidigt som degen hålls elastisk.


Uppvärmningsfunktion	Program
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av mörta, saftiga stekar.
 Bröd	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Uppvärmning	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varmsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.
 Gratinerade Rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.





6.6 Undermeny för: Tillagningshjälp

Matkategori: Fisk/Skaljur

Maträtt	
Fisk	Fisk, ugnsbakad
	Fiskpinnar
	Fiskfilé, tunn
	Fiskfilé, tjock
	Fryst fiskfilé
	Hel liten fisk
	Hel fisk, ångad
	Hel liten fisk, grillad
	Hel fisk, grillad
	Hel fisk, grillad 
Forell	
Lax	Laxkotlett
	Hel Lax
Räkor	Räkor, färska
	Räkor, frysta
Musslor	-







Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri Kyckling	-
Benfri Kyckling 	-

Maträtt	
Kyckling	Kycklingvingar, färska
	Kycklingvingar, frysta
	Kycklinglår, färska
	Kycklinglår, fryst
	Pocherat kycklingbröst
	Kyckling, 2 halvor
	Hel kyckling 
	Hel anka 
Hel gås 	-
Hel kalkon 	-

Matkategori: Kött

Maträtt	
Nötkött	Utmärkt Nötkött, Kokt
	Bräserat kött 
	Köttfärslimpa
Rostbiff	Röd
	Röd 
	Rosa
	Rosa 
	Välstekt
	Välstekt 
Rostbiff	Röd 
	Rosa 
	Välstekt 

Maträtt	
Kalv	Kalvlägg
	Fransyska
	Ugnsstekt kalvkött 
Lamm	Lammstek med ben
	Lammstek 
	Lammsadel
	Lammstek, rosa
Vilt	Lammstek, rosa 
	Hare
	<ul style="list-style-type: none"> • Harstek • Harsadel • Harsadel 
	Rådjursstek
	<ul style="list-style-type: none"> • Bog av hjort/rådjur • Kalvsadel
Viltstek 	
Fransyska av vilt 	

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	-
Frost lasagne/ cannelloni	-
Makaronpudding	-
Potatisgratäng	-
Grönsaksgratäng	-
Deserter	-

Matkategori: Pizza/Quiche

Maträtt	
Pizza	Pizza, tunn
	Pizza, extra fyllning
	Frost pizza
	Frost panpizza
	Kyld pizza
Frost portionspizza	
Baguette med smält ost	-
Tarte Flambée	-
Äppelpaj, söt	-
Pajer	-

Matkategori: Tårta/Kakor

Maträtt	
Tysk Ringkaka	-
Äppelkaka, täckt	-
Sockerkaka	-
Äppelpaj	-
Cheesecake, Form	-
Mjuk Kaka	-
Madeirakaka	-
Äppelpaj	-
Äppelpaj, söt	-
Mandelkaka	-
Muffins	-
Bakverk	-
Smördegskakor	-
Petits-Choux	-
Smördegskakor	-
Bakelser	-
Mandelbiskvier	-

Maträtt	
Mördegskakor, Kex	-
Julkakor	-
Fryst Apfel Strudel	-
Kaka på bakplåt	Bakpulverdeg
	Jästdeg
Cheesecake, Plåt	-
Brownies	-
Rulltårta	-
Jästkaka	-
Smulpaj	-
Sockerkaka	-
Mördegsbotten	Mördegskakor
	Sockerkaks-/Mördegssmet
Fruktkaka	Frukttårta, Mördegsbotten
	Sockerkakssmet, Frukttårta
	Jästdeg

Matkategori: Bröd/Bullar

Maträtt	
Bullar	Bullar
	Bullar, förbakade
	Bullar, djupfrysta
Ciabatta	-
Baguette	Baguetter, förbakade
	Baguetter, frysta

Maträtt	
Bröd	Matbröd
	Franskbröd
	Fyllt Vetefläta
	Mörkt Bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osytrat Bröd
	Fryst bröd/franskbullar

Matkategori: Grönsaker

Maträtt	
Broccoli, Buketter	-
Broccoli, hel	-
Blomkål, Buketter	-
Blomkål, hel	-
Morötter	-
Zucchini, Skivor	-
Sparris, grön	-
Sparris, vit	-
Paprika, Remsor	-
Spensat, färsk	-
Purjolöksringar	-
Gröna Bönor	-
Svamp, Skivor	-
Skalade Tomater	-
Brysselkål	-
Selleri, tärnad	-
Ärtor	-
Äggplanta	-
Fänkål	-
Kronärtskockor	-

Maträtt	
Rödbeta	-
Svartrot	-
Kålrabbi, Remsor	-
Brytböner	-
Savoykål	-

Matkategori: Kräm/Terriner

Maträtt	
Ugnsomelett	-
Knäckflan	-
Terriner	-
Ägg	Ägg, löskokta
	Ägg, medelkokta
	Ägg, hårdkokta
	Äggstanning

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunna	-
Pommes Frites, tjocka	-
Pommes Frites, frysta	-
Croquetter	-
Croquetter	-
Riven Potatisgräng	-
Kokad potatis, fjärdedelar	-
Kokad Potatis	-
Ugnsbakad potatis	-
Potatisdumplings	-
Bröddumpling	-
Jästdumplings, salta	-

Maträtt	
Jästdumplings, söta	-
Ris	-
Färsk tagliatelle	-
Polenta	-

 Använd \wedge eller \vee för att ställa in de nya värdena vid ändring av vikt eller innetemperatur för rätten.

6.7 Ställa in en ugnsfunktion

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Ställ in temperaturen.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.

6.8 Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



VARNING!

Använd bara kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller displayen visar meddelandet. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Fyll inte vattenlådan över maxnivån. Då finns det risk för vattenläckage, översvämning och skador på skåpsmöbler.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Slå på ugnen.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen: Koktid \rightarrow | eller Sluttid \rightarrow |. Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När ugnen når den

inställda temperaturen avges en ljudsignal.

När vattnet i vattenlådan börjar ta slut ljuder en signal. Vattenlådan måste fyllas på för att man ska kunna fortsätta med ångtillagningen på det sätt som beskrivs ovan.

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

7. Stäng av ugnen.
8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.
Se rengöringsfunktionen: Tömning Av Tanken.



FÖRSIKTIGHET!

Ugnen är het. Det finns risk för att du bränner dig.

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten.
Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat.

Låt ugnen torka helt med luckan öppen. För att skynda på torkningen kan du stänga luckan och värma upp ugnen med funktionen: Varmluft i temperatur 150 °C i ca 15 minuter.

6.9 Indikator för uppvärmning

När du slår på en tillagningsfunktion visas stapeln på displayen. Stapeln visar att temperaturen ökar. När temperaturen har uppnåtts hörs ljudsignalen 3 gånger och fältet blinkar för att därefter försvinna.

6.10 Indikering För Snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när Snabbstartsfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll $\text{»}^{\circ\text{C}}$ intryckt i 3 sekunder. Kontrolllampan för uppvärmning blinkar.

6.11 Restvärme

När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda värmen för att hålla maten varm.

6.12 Sparar energi



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är igång och låt den vara stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program har aktiverats med Kocktid eller Sluttid och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmelementen av automatiskt 10 % tidigare.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Temperaturen eller indikatorn för restvärme visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagningen och sätt endast på den vid behov.

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen. Den fungerar så att temperaturen inuti ugnen skiljer sig från den temperatur som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna







kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

När du använder Varmluft Med Fukt släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Du kan tända lampan igen men det kommer att minska den förväntade energibesparingen.

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan också sätta på den när ugnen är avstängd. Använd  för att slå på funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och OK för att starta.
 Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara på (högst 23 timmar 59 minuter).
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

Om du ställer in tiden för en klockfunktion börjar tiden räknas ned efter 5 sekunder.






Om du använder klockfunktionerna: Koktid, Sluttid, ugnen stänger av värmeelementen efter 90 % av den inställda tiden. Ugnen använder restvärmen för att fortsätta tillagningsprocessen tills tiden är avslutad (3 - 20 minuter).

7.2 Ställa in klockfunktioner



Innan du använder funktionerna: Koktid, Sluttid, måste du först ställa in värmefunktionen och temperaturen. Ugnen stängs av automatiskt. Du kan använda funktionerna: Koktid och Sluttid samtidigt om du vill att ugnen ska aktiveras och avaktiveras automatiskt på en bestämd tid senare. Funktionerna: Koktid och Sluttid fungerar inte när du använder matlagningstermometern.

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när tiden har gått ut. Ugnen stängs av. Displayen visar ett meddelande.
5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.


7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

- Den inställda temperaturen är högre än 80 °C.
- Funktionen: Koktid är inställd.

Funktionen: Heat+Hold håller tillagad mat varm vid 80 °C i 30 minuter. Den slås på när bakningen eller stekningen avslutas.

Du kan slå på eller stänga av funktionen i menyn: Normalinställning.



1. Slå på ugnen.
 2. Välj tillagningsfunktion.
 3. Ställ in temperaturen på över 80 °C.
 4. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Heat+Hold.
 5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
- En ljudsignal hörs när funktionen är klar. Funktionen förblir på om uppvärmningsfunktionen ändras.

7.4 Tillägg Tid

Funktionen: Tillägg Tid gör så att tillagningsfunktionen fortsätter efter slutet av Koktid.



Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

1. En ljudsignal hörs när tillagningstiden har gått ut. Tryck på en symbol. Displayen visar meddelandet.
2. Tryck  för att slå på eller  avbryta.
3. Ställ in längden på funktionen.
4. Tryck på **OK**.

8. AUTOMATISKA PROGRAM



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept online



Du hittar recepten för de automatiska programmen för den här produkten på vår webbplats. Du hittar rätt receptbok genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i produktens utrymme.

förutbestämda och du kan inte ändra dem.

1. Slå på produkten.
2. Välj menyn: Recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.
3. Välj kategorin och rätten. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välja ett recept. Tryck på **OK** för att bekräfta.

8.2 Recept med Automatiska Recept

Produkten har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

Matlagningstermometern mäter temperaturen inuti maten. När maten har nått den inställda temperaturen stängs produkten av.

Två temperaturer behöver ställas in:

- ugnstemperaturen (minst 120 °C),
- temperaturen inuti maten.



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

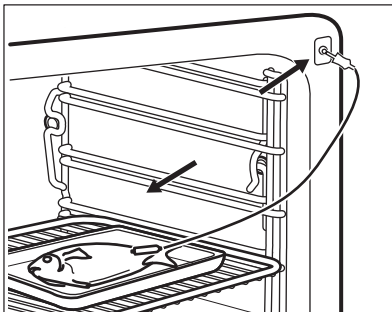
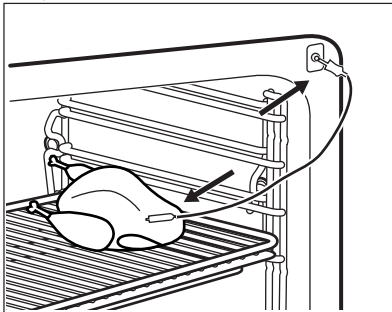
- Matlagningstermometern kan inte användas för vätskor/flytande soppor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".



Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. Aktivera produkten.
2. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. Se till att minst 3/4 av matlagningstermometern är instucken i kött- eller fiskbiten.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

4. Tryck på \wedge eller \vee inom 5 sekunder för att ställa in matens innetemperatur.
 5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
 6. Tryck på ⌚ för att ändra matens innetemperatur.
- När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Produkten stängs av automatiskt.
7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
 8. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

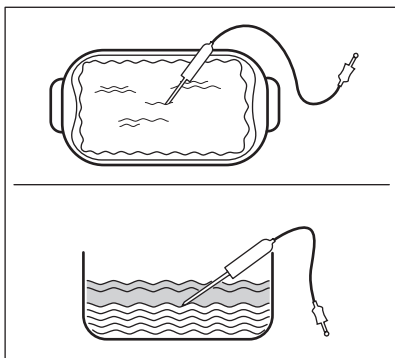


WARNING!

Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Matkategori: gryta

1. Aktivera produkten.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
3. Sätt i matlagningstermometerns spets i grytans mitt. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.

**VARNING!**

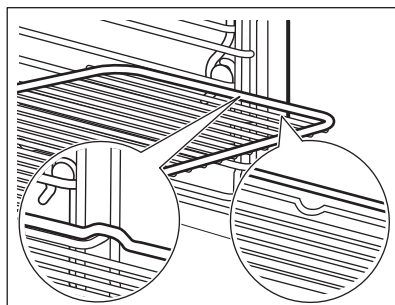
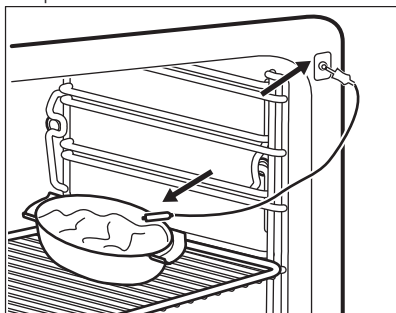
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

9.2 Sätta in tillbehör

Galler:

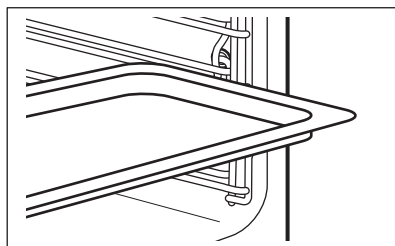
För in gallret mellan skenorna på ugnstegen och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

4. Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.
5. Sätt i matlagningstermometerns kontakt i uttaget framtill på produkten.



Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

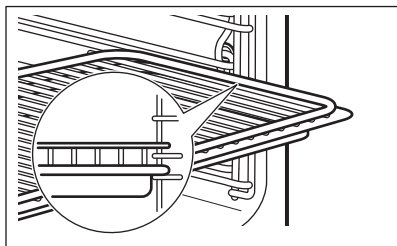
Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstoden och ugnsgallret på skenorna ovan.

På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

6. Tryck på \wedge eller \vee inom 5 sekunder för att ställa in matens innetemperatur.
7. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
8. Tryck på Ⓜ för att ändra matens innetemperatur.

En ljudsignal hörs när maten har nått inställd temperatur. Produkten stängs av automatiskt.

9. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
10. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



- i** Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tippskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärlen från att glida ner.

10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar såsom koktid, temperatur eller tillagningsfunktion. De finns i menyn: Favoriter. Du kan spara 20 program.

Spara ett program

1. Slå på ugnen.
 2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
 3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: SPARA.
 4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
 5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
 6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
 7. Tryck på eller för att ändra bokstav.
 8. Tryck på **OK**. Nästa bokstav blinkar.
 9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
 10. Håll **OK** intryckt för att spara. Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på eller och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.
- Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv Programmets Namn.

Aktiviera programmet

1. Slå på ugnen.
2. Välj menyn: Favoriter.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.

4. Välj namn på ditt favoritprogram.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.

10.2 Använda barnlåset

När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag.

1. Tryck på för att slå på displayen.
2. Tryck på och samtidigt tills displayen visar ett meddelande. Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.

10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Den kan sättas på endast när ugnen är igång.



1. Slå på ugnen.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta.


För att stänga av funktionen, tryck på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på igen och sedan på **OK** för att bekräfta.

- i** När du stänger av ugnen stängs även funktionen av.

10.4 Set + Go

Funktionen gör att du kan ställa in en tillagningsfunktion (eller ett program) och använda det senare genom att trycka på en symbol.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Koktid.
4. Ställ in tiden.
5. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Set + Go.
6. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på en symbol (utom för ) för att starta funktionen: Set + Go. Den inställda tillagningsfunktionen startar.

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Meny: Normalinställning låter dig: Slå på eller av funktionen Set + Go.

10.5 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när ugnen stängs av är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när ugnen slås på.

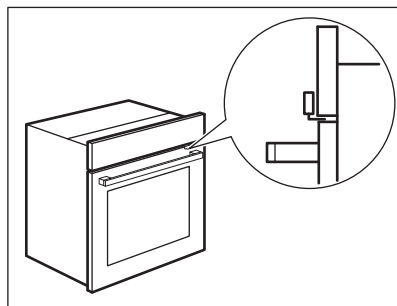
- om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
- om ugnen stängs av och du ställer in funktionen: Signalur. När funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

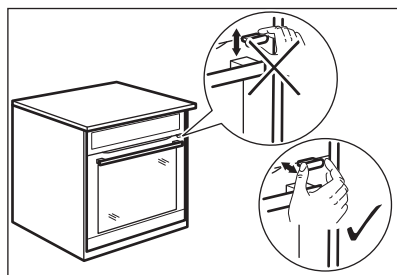
10.8 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.



FÖRSIKTIGHET!

Flytta bara den mekaniska lucklåsenheten horisontellt. Flytta den inte vertikalt.

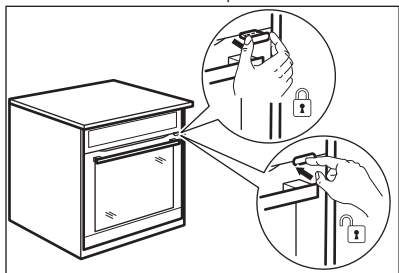


FÖRSIKTIGHET!

Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.

10.9 Använda det mekaniska lucklåset

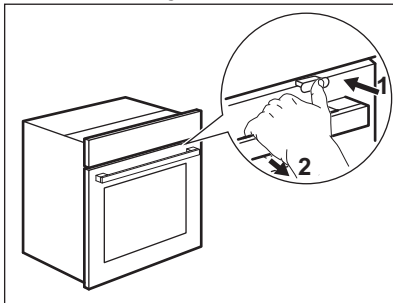
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



10.10 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

1. Tryck en aning på lucklåset.
2. Öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



Om du trycker på lucklåset tills det hörs ett klick avaktiverar du lucklåset.

11. TRICKS OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

11.1 Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellen nedan ger standardinställningar för temperatur, tillagningstid och hyllnivå.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

11.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

- ugnsnivåernas nummer.
- Information om tillagningsfunktioner, rekommenderade ugnsnivåer och temperaturer för maträtter.

11.3 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Med den här funktionen kan du hålla maten varm. Temperaturen är automatiskt inställd på 80 °C.

Tallriksvärmare

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllnivån. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Jäsning Av Deg

Med den här funktionen kan du jäsa bröd. Lägg brödet i en stor form. Använd den första ugnspositionen. Ställ in funktion: Jäsning Av Deg och tillagningstiden.

Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik. Täck inte maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden. Använd den första hyllnivån.

11.4 Ånga



! VARNING!

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.

Sterilisering

Med denna funktion kan du sterilisera behållare (t.ex. nappflaskor).

Placera de rena behållarna upp och ner i mitten av gallret på den första nivån.

Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

Tillagning

Med denna funktion kan du förbereda alla typer av mat, färska eller frysta. Den kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, gryn och ägg.

Du kan tillaga en hel måltid på en enda gång. Tillaga rätter med ungefär samma tillagningstid tillsammans. Använd den största mängden vatten som krävs när du lagar all mat på en gång.

Använd den andra hyllpositionen.

Ställ in temperaturen till 99 °C om inte nedanstående tabell rekommenderar en annan inställning.

Grönsaker

Livsmedel	Tid (min)
Skalade tomater	10
Broccoli, buketter ¹⁾	13 - 15
Grönsaker, förvällda	15
Svamp, skivor	15 - 20
Paprika, strimlor	15 - 20
Spenat, färsk	15 - 20
Sparris, grön	15 - 25
Aubergine	15 - 25
Zucchini, skivor	15 - 25
Pumpa, kuber	15 - 25
Tomater	15 - 25
Bönor, förvällda	20 - 25
Småbladig bukettsallad, buketter	20 - 25
Savoykål	20 - 25
Selleri, tärnad	20 - 30
Purjolök, ringar	20 - 30
Ärtor	20 - 30
Socketärter (kaiser-peppar)	20 - 30
Sötpotatis	20 - 30
Sparris, vit	25 - 35
Brysselkål	25 - 35
Morötter	25 - 35
Blomkål, buketter	25 - 35
Fänkål	25 - 35
Kålrammi, strimlor	25 - 35
Brytbönor	25 - 35
Broccoli, hel	30 - 40
Majskolv	30 - 40
Svartrot	35 - 45

Livsmedel	Tid (min)
Blomkål, hel	35 - 45
Gröna bönor	35 - 45
Rödkål eller vitkål, strimlad	40 - 45
Kronärtskockor	50 - 60
Torkade bönor, blötlagda (förhållande vatten / bönor 2:1)	55 - 65
Surkål	60 - 90
Rödbeta	70 - 90

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Tid (min)
Couscous (vatten/couscous-mängd 1:1)	15 - 20
Färsk tagliatelle	15 - 25
Mannagrynspudding (mjölk/mannagryn-mängd 3,5:1)	20 - 25
Linser, röda (vatten/linser-mängd 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (vatten/bulgur-mängd 1:1)	25 - 35

Livsmedel	Tid (min)
Jästdumplings	25 - 35
Jasminris (vatten/ris-mängd 1:1)	30 - 35
Kokt potatis, delad	35 - 45
Bröddumpling	35 - 45
Potatisdumplings	35 - 45
Ris (vatten/ris-förhållande 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (vätskeproportion 3:1)	40 - 50
Rispudding (vatten/ris-mängd 2,5:1)	40 - 55
Oskalade potatisar, medelstora	45 - 55
Linser, bruna och gröna (vatten/linser-mängd 2:1)	55 - 60

1) Förhållandet mellan vatten och ris kan ändras efter typen av ris.

Frukt

Livsmedel	Tid (min)
Äppelskivor	10 - 15
Heta bär	10 - 15
Smälta choklad	10 - 20
Fruktkompott	20 - 25

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Plattfiskfilé	80	15
Räkor, färska	85	20 - 25
Musslor	99	20 - 30
Laxkotletter	85	20 - 30
Forell, 0,25 kg	85	20 - 30
Räkor, frysta	85	30 - 40
Laxöring, 1 kg	85	40 - 45

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bayersk kalvkorv (vit korv)	80	20 - 30
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35
Kyckling, pocherad 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Tafelspitz (oxkött långkokt på riktigt låg värme)	99	110 - 120

Ägg

Livsmedel	Tid (min)
Ägg, löskokt	10 - 11
Ägg, medelkokt	12 - 13
Ägg, hårdkokt	18 - 21

- Ställ in funktionen: Varmluftsgrillning för att steka kött.
- Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.
- Låt ugnen svalna till en temperatur runt 90 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
- Ställ in funktionen: Ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.

11.5 Varmluftsgrillning och Ånga kombinerat

Du kan kombinera dessa funktioner för att laga kött, grönsaker och smårätter på en gång.

Livsmedel	Varmluftsgrillning (första steget: kokt kött)			Ånga (steg två: tillsatt grönsaker)		
	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1 kg Brysselkål, polenta	180	60 - 70	kött: 1	99	40 - 50	kött: 1 grönsaker: 3
Kalvstek 1 kg, Ris, grönsaker	180	50 - 60	kött: 1	99	30 - 40	kött: 1 grönsaker: 3

11.6 Fuktighet, hög

Använd den andra hyllpositionen.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Pudding/brylépudding i portionsskålar	90	35 - 45

Livsmedel	Tem per-atur (°C)	Tid (min)
Äggstanning	90 - 110	15 - 30
Terriner	90	40 - 50
Tunn fiskfilé	85	15 - 25
Tjock fiskfilé	90	25 - 35

Livsmedel	Tem per-atur (°C)	Tid (min)
Liten fisk upp till 0,35 kg	90	20 - 30
Hel fisk upp till 1 kg	90	30 - 40
Ugnsdumplingar	120 - 130	40 - 50

11.7 Fuktighet, låg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalvstek 1 000 g	180	80 - 90	2
Köttfärslimpa, rå 500 g	180	30 - 40	2
Kyckling 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Anka 1500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Gås 3 000 g	170	130 - 170	1
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	2
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Olika bröd 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Franskbullar	180 - 210	25 - 35	2
Förgräddade bullar	200	15 - 20	2
Förgräddade baguetter 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Förgräddade baguetter 40 - 50 g, djupfrysta	200	25 - 35	2

11.8 Uppvärmning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15	2
Makaronpudding	110	10 - 15	2
Ris	110	10 - 15	2
Dumplings	110	15 - 25	2

11.9 Bakning

- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

11.10 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

11.11 Bakning på en nivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tysk ringkaka/ franskt briochébröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Över-undervärme	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Julkakor	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Först i 20 minuter: 2. Minska där- efter till:	Över-undervärme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/ bakelser	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulltårta	Över-undervärme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Smörkakor/sockerkringlor	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruktkaka	Över-undervärme	180	35 - 55	3
Jästkaka med fyllning (t.ex. kvarg, grädde, vaniljkräm)	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Förvärm ugnen.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördeg / sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 25	3
Maräng	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Kakor med jäst	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bullar	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Förvärm ugnen.

11.12 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Varmluftsgrellning	170 - 190	15 - 35	1
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Milk rice	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Förvärm ugnen.

11.13 Varmluft Med Fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55	3
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	3
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60	3
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskröd	190 - 200	55 - 70	3

11.14 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Petit-chouer/ bakelser	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Förvärm ugnen.

Småkakor

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördeg / småkakor av sockerkaksmet	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kakor med jäst	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Fövärm ugnen.

11.15 Knaprigt med Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (tjock)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osyrat bröd	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirog	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Fövärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

11.16 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Tillaga stora stekar eller kyckling direkt på plåten eller på gallret med en plåt under.

Håll lite vatten i plåten för att förhindra att juicen eller fett bränner fast.

Kött som sprakar mycket kan tillagas i en ugnsform utan lock.

Vänd steken efter 1/2 - 2/3 av stektiden.

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.

- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

11.17 Stekning

Nötkött

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bräserat kött	1 - 1.5	Över-undervärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé: röd	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	1 cm tjocka	Varmluftsgrillning	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Förvärm ugnen.

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kalvstek	1	Varmluftsgrillning	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	Varmluftsgrillning	160 - 180	120 - 150

Lamm

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lammstek med ben/lammstek	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	150 - 170	100 - 120
Lammsadel	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	160 - 180	40 - 60

Vilt

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Harsadel/harstek med ben	1	Varmluftsgrillning	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Rådjurssadel, hjortsadel	1.5 - 2	Över-undervärme	180 - 200	60 - 90

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bog	1.5 - 2	Över-undervärme	180 - 200	60 - 90

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bitar av fågel	0.2 - 0.25	Varmluftsgripping	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0.4 - 0.5	Varmluftsgripping	190 - 210	40 - 50
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	Varmluftsgripping	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	Varmluftsgripping	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	Varmluftsgripping	160 - 180	120 - 180
Turkiet	2.5 - 3.5	Varmluftsgripping	160 - 180	120 - 150
Turkiet	4 - 6	Varmluftsgripping	140 - 160	150 - 240

Fisk

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Hel fisk	1 - 1.5	Varmluftsgripping	180 - 200	30 - 50

11.18 Grill

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Placera alltid plåten som ska fånga upp fettet på den första ugnsnivån.

Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Max Grill

Förvärm den tomma ugnen i 3 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	Tid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Oxfilé/kalvstek	7 - 10	6 - 8	4
Varma smörgåsar	6 - 8	-	4

11.19 Fryst Mat

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunna	190 - 210	15 - 25	3
Pommes Frites, tjocka	190 - 210	20 - 30	3
Croquettes	190 - 210	20 - 40	3
Riven Potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50	2

Frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst Pizza	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 – 600 g)	Över-undervärme eller Varm-luftsgrillning	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	3
Baguetter	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3
Fruktkaka	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3

¹⁾ Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger under tillagningen.

11.20 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörkt magert kött och fisk med innertemperaturer på högst 65 °C. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt kärntemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur mellan 80 °C och 150 °C. Standardtemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.

i Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen:
Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.
Ställ in temperaturen till 120 °C.

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Kalvstek, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Stekar, 0,2 - 0.3 kg	20 - 40	3

11.21 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd första nivån från botten för ändamålet.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Päron/kvitten/plommon	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Morötter ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Låt stå i ugnen efter att den har stängts av.

11.22 Torkning

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.23 Bröd

Fövärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	170 - 190	50 - 70	2
Mörkt bröd	170 - 190	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	40 - 60	2
Franskbullar	190 - 210	20 - 35	2

11.24 Matlagningstermometer tabell

Nötkött	Innertemperatur (°C)		
	Röd	Rosa	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

Nötkött	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86

Kalv	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kalvstek	75	80	85

Kalv	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kalvlägg	85	88	90

Får/lamm	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fårbog	80	85	88
Fårsadel	75	80	85
Lambbog, Lammstek	65	70	75

Vilt	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Harsadel, Rådjursadel, hjortsadel	65	70	75
Harbog, Hel hare, Rådjurs-/hjortbog	70	75	80

Fågel	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kyckling (hel/halv/filé)	80	83	86
Anka (hel/halv), Kalkon (hel/filé)	75	80	85
Anka (filé)	60	65	70

Fisk (lax/forell/gös)	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fisk (hel/stor/ångkokt), Fisk (hel/stor/grillad)	60	64	68

Grytor - förkokta grönsaker	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Squashgryta, Broccoligryta, Fänkålsgröta	85	88	91

Grytor - kryddstark	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Cannelloni, Lasagne, Makaronipudding	85	88	91

Grytor - söta	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Brödgräta med eller utan frukt, Risgränsgräta med eller utan frukt, Söt nudelgräta	80	85	90

11.25 Information till provanstalter

Tester enligt EN 60350-1:2013 och IEC 60350-1:2011.

Bakning på flera nivåer. Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
				2 po- sitio- ner	3 po- sitio- ner
Mördegskaka/ mördegsremсор		140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor (20 styck- en/plåt)		150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Fövärm ugnen.

Grill
Fövärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostat bröd	Grill	högst	1 - 3	5
Nötkstek	Grill	högst	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Vänd efter halva tiden.

Max Grill
Fövärm den tomma ugnen i 3 minuter.
Grillning med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	Tid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Hamburgare	8 - 10	6 - 8	4
Rostat bröd	1 - 3	1 - 3	4

11.26 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Tester för funktionen: Fuktighet, hög.

Livsmedel	Behållare (Gastro-norm)	Mängd (g)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforerad	300	3	99	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 perforerad	2 x 300	2 och 4	99	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforerad	max.	3	99	15 - 18	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Frysta ärtor	2 x 1/2 perforerad	2 x 1300	2 och 4	99	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.

¹⁾ Fövärm ugnen i 5 minuter.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.

Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

12.2 Rekommenderade rengöringsprodukter

Använd inte svampar med slipeffekt eller slipande rengöringsmedel. Det kan skada delarna i emalj och rostfritt stål.

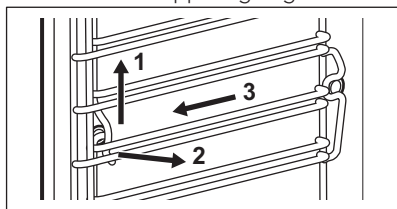
Du kan köpa våra produkter på www.aeg.com/shop och i de bästa återförsäljarbutikerna.

12.3 Borttagning av ugnstegarna

Se till att ugnen har kallnat innan du utför någon form av underhåll. Det finns risk för att du bränner dig.

Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätt tillbaka ugnstegarna i omvänd ordning.

12.4 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångugnsrengöring.

Ugnen måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll vattenlådan till maxnivån (ca 950 ml) tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring.

Ångrengöring – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

- a) Slå på funktionen.
- b) En ljudsignal hörs när programmet är klart.
- c) Tryck på ett sensorfält för att stänga av signalen.

Ångrengöring Plus – funktionens varaktighet är ca 75 minuter.

- a) Spruta lämpligt rengöringsmedel jämnt i ugnsutrymmet på både emalj- och ståldelarna.
- b) Slå på funktionen. Första deleb av programmet slutar efter ca 50 minuter.
- c) Tryck på **OK**.



Följ instruktionerna i meddelandet på displayen för att slutföra rengöringen.

- d) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnsurengöringsmedel.
 - e) Tryck på **OK**. Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.
3. Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten. Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme efter rengöringen. Vänta tills ugnen är torr. För att påskynda torkningen kan du värma upp ugnen med varmluft vid en temperatur på 150 °C i ca 15 minuter. Du kan få maximal effekt av rengöringsfunktionen om du rengör ugnen manuellt direkt efter att funktionen avslutats.

12.5 Påminnelse Rengöring

När påminnelsen visas måste rengöringen göras. Utför funktionen Ångrengöring Plus.

Du kan aktivera / avaktivera funktionen: Påminnelse Rengöring på menyn: Normalinställning.

12.6 Ångalstringssystem - Avkalkning


När ånggeneratoren är igång blir det lätt kalkavlagringar inuti den (på grund av kalciuminnehållet i vattnet). Detta kan ha en negativ effekt på ångkvaliteten, på ånggenerators prestanda och på matkvaliteten. För att förhindra kalkavlagringar ska man rengöra ånggeneratorkretsen.

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.


Procedurens varaktighet är ca 2 timmar.

Lampan i den här funktionen är släckt.


1. Kontrollera att vattenlådan är tom.
 2. Tryck på **OK**.
 3. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
 4. Tryck på **OK**.
 5. Håll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
 6. Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
 7. Tryck på **OK**.
Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.
-  Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.
8. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
 9. Tryck på **OK**.
 10. Fyll vattenlådan med kranvatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.

11. Tryck på **OK**.

Då aktiveras den andra delen av proceduren: Avkalkning. Då sköljs ångalstringskretsen.

 Det här tar ca 35 minuter.

Ta ut grillen/långpannan när proceduren är klar.

 Om funktionen: Avkalkning inte utförs på rätt sätt visas ett meddelande på displayen om att upprepa den.


Om ugnen är fuktig och våt ska den torkas torr med en torr trasa. Låt ugnen torka helt med luckan öppen.

12.7 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser om avkalkning som påminner dig om att utföra funktionen: Avkalkning. Dessa påminnelser aktiveras varje gång du stänger av produkten.

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.

 Du kan inte använda ångfunktionerna om du inte avkalkar produkten när den hårda påminnelsen är på. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

12.8 Ångalstringssystem - Spolning

Plocka ur alla tillbehör.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Tryck på **OK**.

3. Fyll vattenlådan med kravvatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
4. Tryck på **OK**.
Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

12.9 Tömning Av Tanken

Plocka ur alla tillbehör.

Rengöringsfunktionen tar bort restvattnet från vattenlådan. Använd funktionen efter ångfunktionen.

Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet.

Funktionens varaktighet är ca 6 minuter. Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Tryck på **OK**.
Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

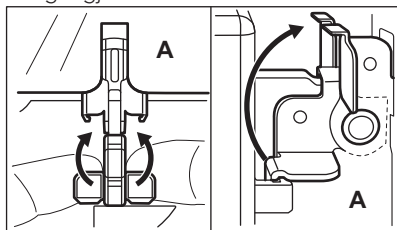
12.10 Demontering och montering av luckan

Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

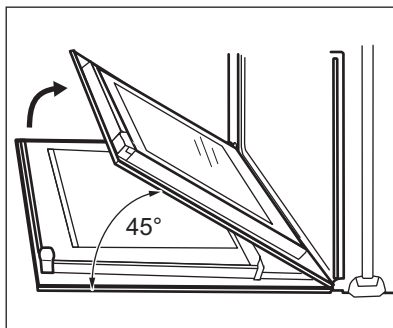


VARNING!
Luckan är tung.

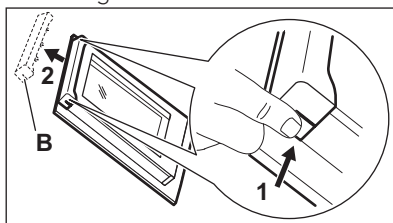
1. Öppna luckan helt.
2. Lyft upp klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng luckan tills den har en vinkel på ungefär 45°.

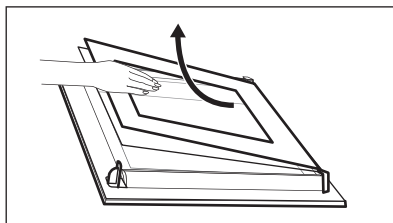


4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



FÖRSIKTIGHET!
Glaset kan gå sönder vid oförsiktig hantering, särskilt runt kanterna.

7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



9. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nogga.

När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre

ugnsglaslet först, därefter det större och sist luckan.



WARNING!

Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

12.11 Byte av lampan



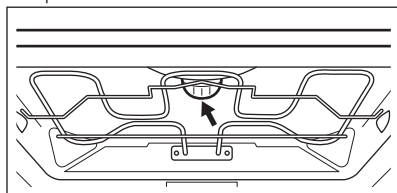
WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen.
Vänta tills ugnen har svalnat.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Övre lampan

1. Ta bort lampglaslet genom att vrida på det.



2. Ta bort metallringen och rengör skyddsglaslet.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaslet.
5. Sätt tillbaka lampglaslet.

Sidolampan

1. Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
2. Använd en 20 torx-skruvmejsel för att ta av kåpan.
3. Ta bort och rengör täckplåt och packning.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Sätt i vänster ugnsstige.

13. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Slå på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverad.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringens har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo" .	Demoläget är aktiverat.	Se "Grundinställningar" i avsnittet "Daglig användning".
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugnsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugnsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugnsstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugnsstegarna ur produkten och upprepa funktionen.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.

13.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG	
Modellbeskrivning	BSE782220M BSE782220W BSK782220M BSK782220W	
Energiindex	81.0	
Energiklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	1.09 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.68 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	70 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BSE782220M	40.0 kg
	BSE782220W	40.0 kg
	BSK782220M	40.0 kg
	BSK782220W	40.0 kg

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Allmänna tips

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll dörretätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

För matlagning som varar längre än 30 minuter ska ugnstemperaturen minskas till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiveras och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt


Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.


Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder Varmluft Med Fukt, släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867 335608-D-502017



AEG