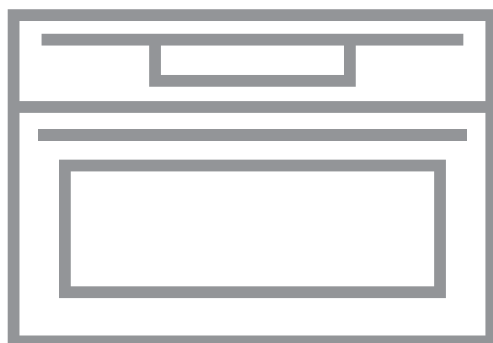


► KSK892220B
KSK892220M

SV Bruksanvisning
Ángugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	20
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	21
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	23
10. TRICKS OCH TIPS.....	23
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	44
12. FELSÖKNING.....	48
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	50

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 personskador 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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- 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 former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - 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 ugsnslucken 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 ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, 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



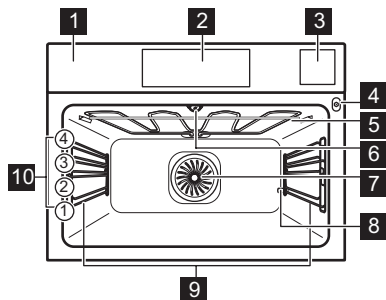
WARNING!

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

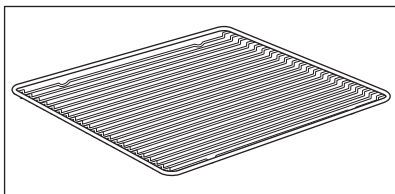
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörets utlopp
- 9 Ugnsstege, löstagbar
- 10 Ugnsnivåer

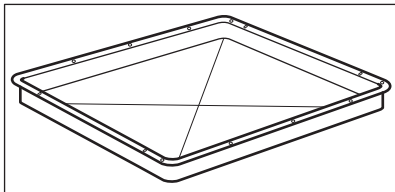
3.2 Tillbehör

Galler



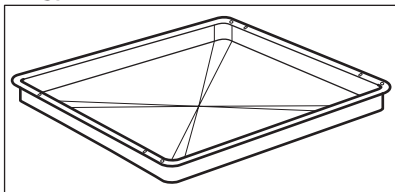
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



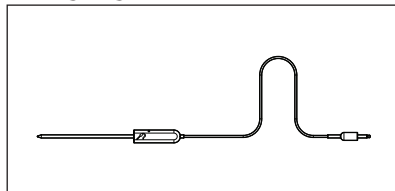
För kakor och småkakor.

Långpanna



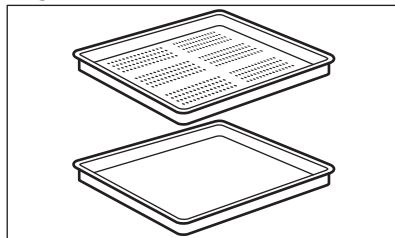
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

Ånginsats

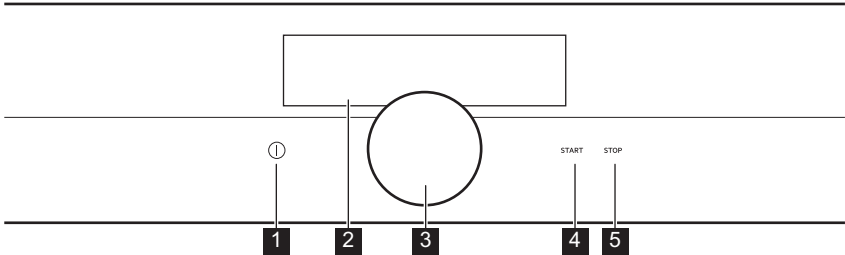


En operererad och en perforerad behållare.

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. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 Kontrollpanel



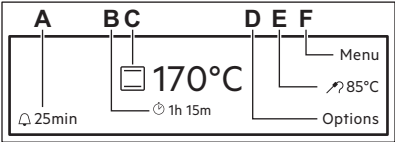
Funktion	Beskrivning
1	På/Av (On/Off) Slå på och stänga av hällen.
2	Display Visar ugnens nuvarande inställningar.
3	Vredet För att justera inställningar och navigera i menyn. Tryck på ① för att slå på produkten. Håll vredet för att vrida till inställningsskärmen. Håll och vrid vredet för att navigera genom menyn. Håll och tryck ner vredet för att bekräfta en inställning eller gå in i vald undermeny. För att återgå till föregående meny, gå in på alternativet Bakåt i menylistan eller bekräfta en vald inställning.
4	START För att slå på vald funktion.
5	STOP För att stänga av vald funktion.

4.2 Display

Efter att ha slagit på, visas uppvärmningsfunktionsläget på displayen.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda:



- A. Påminnelse
- B. Timer, upp
- C. Värmefunktion och temperatur
- D. Alternativ eller Klockslag
- E. Funktionens kocktid och sluttid eller Matlagningstermometer
- F. Meny

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

Efter den första anslutningen visas programvaruversion i 7 sekunder.

Du måste ställa in språket, Ljusstyrka i display, Vattenhårdhet och Klockslog.

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: Basic Settings (normalinställningar).

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2
	3
	4

Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i menyn: Basic Settings (normalinställningar) / Inställning / Vattenhårdhet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmefunktioner

Slå på och stänga av värmefunktionerna.

1. Slå på ugnen.

2. Håll i vredet.

Den senast använda funktionen är understruken.

3. Tryck på vredet för att komma in i undermenyn och vrid på det för att välja en värmefunktion.

4. Tryck på vredet för att bekräfta.

5. Ställ in temperaturen och bekräfta.

6. Tryck på **START**.

Matlagningstermometer kan pluggas in när som helst före eller under tillagningsprocessen. Vissa funktioner innehåller en sekvens av popup-fönster. Tryck på vredet för att gå till nästa popup. Efter den sista bekräftelsen startar funktionen.

För att stänga av funktionen, tryck på **STOP**.



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

Värmefunktioner: Specialrecept

Uppvärmningsfunktion	Program
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 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.
 Yoghurtfunktion	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Gratinerade rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratäng.

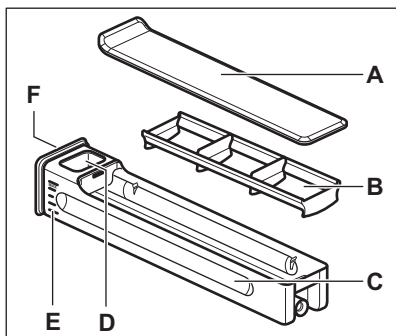
Tillagningsfunktioner: Standard

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Varmluft + nedre delen	För ugsnbakning 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 ugsnivå.
 Undervärme + Grill + Fläkt	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Grill + Fläkt	För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 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 matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugsnsluckan ska hållas stängd 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. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklassen enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Tillagningsfunktioner: Ånga

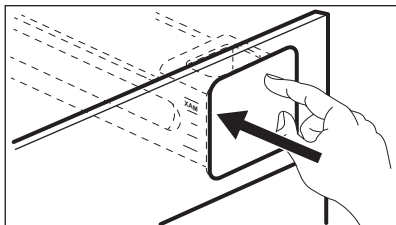
Uppvärmningsfunktion	Program
 Ånga	För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt 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.
 SousVide-tillagning	Funktionens namn hänvisar till en tillagningsmetod i vakuumtätta plastpåsar vid låga temperaturer. Se avsnittet SousVide-matlagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabellerna för att få mer information.
 Bröd	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.

Vattenlåda



- A. Lucka
- B. Vågbrytare
- C. Lådenhet
- D. Påfyllningshål
- E. Våg
- F. Främre knapp

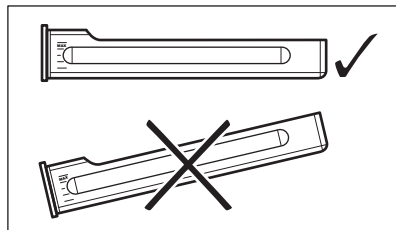
Du kan ta ut vattenlådan ur ugnen. Tryck försiktigt på den främre knappen. När du tryckt på vattenlådan dras den ut av sig själv ur ugnen.



Du kan fylla på vattenlådan på två sätt:

- låt vattenlådan sitta kvar i ugnen och fyll på med hjälp av en vattenkanna.
- ta ut vattenlådan ur ugnen och fyll den från en vattenkran.

När du fyller vattenlådan från en vattenkran ska du bära lådan i horisontellt läge så att inget vatten spills ut.



När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på den främre knappen tills vattenlådan är inuti ugnen.

Töm vattenbehållaren efter varje användningstillfälle.



FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan på behörigt avstånd från varma ytor.

Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



WARNING!

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 och dra ut den ur ugnen.
2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Använd markeringarna på vattenlådan.
3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.



Torka av den blöta vattenlådan med en mjuk trasa innan du sätter tillbaka den i ugnen.

4. Slå på ugnen.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen: Längd eller Sluttid .

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.



FÖRSIKTIGHET!

Ugnen är het. Det finns risk för att du bränner dig. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten.

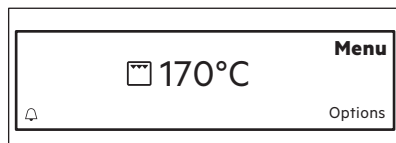
Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat.

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.



I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ta bort ångan.

6.2 Meny - översikt



Meny

Menyfunktion	Program
Assisted Cooking (tillagnings-hjälp)	Innehåller en lista över automatiska program.
Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
Basic Settings (normalinställningar)	Används för att ställa in produktens konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Beskrivning
Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smutsad och inte bränts flera gånger.
Ångrengöring Plus	Metod för att ta bort envis smuts med hjälp av ugnsgöringsmedel.
Avkalkning	Metod för att rengöra ångkretsen på kalkavlagringar.
Sköljning	Metod för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

Undermeny för: Basic Settings (normalinställningar)

Undermeny	Beskrivning
Knapplås	När barnlåset är på kan ugnen inte sättas på av misstag. Man kan aktivera eller avaktivera funktionen via Normalinställningsmenyn. När den är aktiverad visas barnlåset på displayen när du sätter på ugnen. För att kunna aktivera ugnen ska du använda koden med vredet i följande ordning: A B C.
Snabbstart	Minskar uppvärmningstiden som standard. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner.
Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter när tillagningen har avslutats. Om du vill stänga av den tidigare, tryck på vredet. När den här funktionen är aktiv visas meddelandet "Varmhållningsfunktionen har startat" på displayen. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner och om Programlängd är inställd.
Förlängning av tid	Förlänga den förinställda tillagningstiden. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner.
Inställning	Ställa in ugnskonfigurationen.
Underhåll	Visar programvarans version och konfiguration.

Undermeny för: Inställning

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in språk för displayen.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.
Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för ON/OFF och STOP.
Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
Vattenhårdhet	Ställ in vattnets hårdhetsgrad.

Undermeny för: Underhåll

Undermeny	Beskrivning
DEMO	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Visa licenser	Information om licenser.
Visa programvaruversion	Information om mjukvaruversion.
Grundinställningar	Återställ till fabriksinställningar.

Undermeny för: Assisted Cooking (tillagningshjälp)

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Dessa parametrar kan justeras manuellt i enlighet med användarens önskemål.

För vissa rätter kan du välja tillagningssätt:

- Matlagningstermometer

Den nivå till vilken en maträtt tillagas:

- Röd eller Mindre
- Medium
- Välstekt eller Mer

Matkategori: Kött och fisk

Kött		
Nötkött	Ryggbiff	
	Stek	
	Filé	
	Utmärkt nötkött, kokt	
	Köttfärslimpa	
	Skandinaviskt kött	
Fläsk	Oxfile	Färskt
		Rökt
	Stek	
	Skinka	Stekt
		Ångkokt
	Lägg, förkokt	
	Revben	
	Korv	
Kalvkött	Oxfile	
	Stek	
	Stek	

Kött		
Lamm	Oxfile	
	Stek	
	Sadel	
	Lägg	
Lekar	Rådjursstek	Sadel
		Bog
	Hare	Sadel
		Lägg

Fågel		
Kyckling	Hel	
	Halv	
	Filé	Ångkokt
		SousVide
	Ben	
	Vingar	
Anka	Hel:	
	Filé	
Gås		
Turkiet	Hel:	
	Filé	

Fisk		
Hel fisk	Liten	Stekt
		Ångkokt
	Medium	Stekt
		Ångkokt
	Stor	Stekt
		Ångkokt

Fisk		
Filéer	Tunn	Ångkokt
		SousVide
	Tjock	Ångkokt
		SousVide
Fiskpudding		
Fiskpinnar		

Skaldjur	
Räkor	Ångkokt
	SousVide
Musslor	Ångkokt
	SousVide
Kammusslor	

Matkategori: Smårätter/ugnsrätter

Maträtter		
Smårätter	Potatis Färskt	Ångkokt
		SousVide
	Potatis Fryst	Pommes Frites
		Kroketter
		Croquettes
		Potatisplättar
	Ris	
	Färsk pasta	
	Polenta	
	Dumplings	Bröddumpling
		Potatisdumplings
		Jästdumplings

Maträtter	
Ugnsrätter	Lasagne
	Potatisgratäng
	Pastarätter i ugn
	Grönsaksgratäng
	Gryta
	Grönsaks-gryta
Baljväxter och korn	
Terriner	
Ägg	Löskokt
	Medium
	Hårdkokt
	Äggstanning

Matkategori: Matiga pajer

Maträtt		
Pizza	Färskt	Tunn
		Tjock
	Fryst	Tunn
		Tjock
		Tilltugg
	Kyllda	
	Quiche	Tunn
		Tjock

Maträtt		
Bröd	Färskt	Baguette
		Ciabatta
		Franskbröd
		Mörkt bröd
		Rågbröd
	Frost	Fullkornsbröd
		Osyrt bröd
		Veteflata
Franskbullar	Förbakad	
	Färskt	
	Frost	
	Förbakad	

Matkategori: Efterrätter/gräddade

Maträtt	
Kaka i form	Mandelkaka
	Äppelpaj
	Cheese Cake
	Äppelkaka, täckt
	Mördegbas
	Sockerkaksbotten
	Madeirakaka
	Sockerkaka
	Pajer

Maträtt	
Kaka på bakplåt	Frost Äppelstrudel
	Brownies
	Cheese Cake
	Julkakor
	Fruktkaka
	Mördegskakor
	Bakpulverdeg
	Jästdeg
	Sockerkaka
	Sockerkaka
Små bakverk	Rulltårta
	Äppelpaj, söt
	Jästkaka
	Småkakor
	Petits-choux
	Eclairs
	Mandelbiskvier
	Muffins
	Smördegskakor
	Smördegskakor
Mördegstårta	Mördegskakor, kex
Vaniljkräm	
Gryta	
Söta dumplings	

Matkategori: Grönsaker

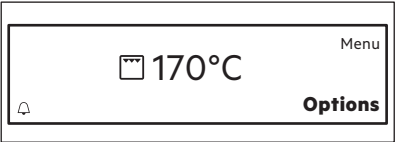
Maträtt	
Kronärtskocka	Ångkokt
	SousVide
Sparris, grön	Ångkokt
	SousVide
Sparris, vit	Ångkokt
	SousVide
Rödbeta	
Svartrot	
Broccoli	Buketter
	Hel
Brysselkål	
Kålrabbi	
Morötter	Ångkokt
	SousVide
Blomkål	Buketter
	Hel
Selleri	Ångkokt
	SousVide
Rotselleri	
Zucchini, skivor	Ångkokt
	SousVide
Äggplanta	Ångkokt
	SousVide
Fänkål	Ångkokt
	SousVide

Maträtt	
Gröna bönor	
Purjolöksringar	Ångkokt
	SousVide
Svamp, skivor	
Ärter	
Paprika	Ångkokt
	SousVide
Pumpa	
Savoykål	
Spenat, färsk	
Tomater	

Matkategori: Fukt

Maträtt	
Äpplen	
Mango	
Nektariner	
Persikor	
Päron	
Ananas	
Plommon	

6.3 Alternativ



Alternativ	Beskrivning
Timern, inställningar	Innehåller en lista över klockfunktioner.
Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden under pågående värmefunktion. På / Av

Alternativ	Beskrivning
Set + Go	Ställa in funktionen och sätta på den senare. När funktionen har ställts in visas meddelandet "Set&Go aktiv" på displayen. Tryck på Start för att sätta på den. När den här funktionen är aktiv försvinner meddelandet från displayen och ugnen sätts på. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner och om Programtid/Sluttid är inställd.
Belysning	På / Av

6.4 Restvärme

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Timern, inställningar

Klockfunktion	Program
 Timer, upp	Övervakar automatiskt hur länge funktionen är igång. Vyn av Timer, upp kan slås på eller stängas av.
 Längd	För att ställa in längden för en funktion. ¹⁾
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion. Detta alternativ är endast tillgängligt när Längd är inställt. Använd funktionerna Längd och Sluttid samtidigt för att automatiskt slå på och stänga av ugnen vid en viss tid senare. ¹⁾
 Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. ¹⁾ Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Välj  och ställ in tiden. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Tryck på vredet för att stänga av signalen. När ugnen är avstängd, tryck på vredet för att slå på den här funktionen.

¹⁾ Max 23 tim. 59 min.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer 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 tillbehör och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometer kan inte användas för vätskor/flytande soppor.
- Under tillagningen måste Matlagningstermometer vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern.



VARNING!

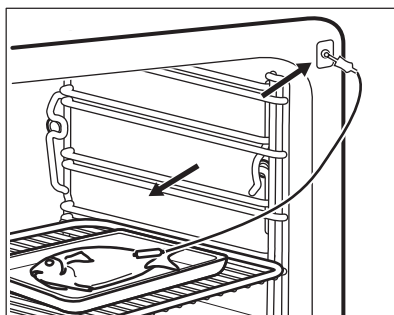
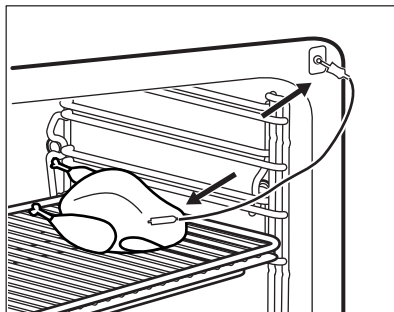
Se avsnittet "Råd och tips".



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

Matkategorier: kött, fågel och fisk

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



På displayen visas:

Matlagningstermometer.

4. Ställ in innertemperaturen.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.

När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Ugnen stängs av automatiskt.

6. Tryck på vredet för att stänga av signalen.
7. Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



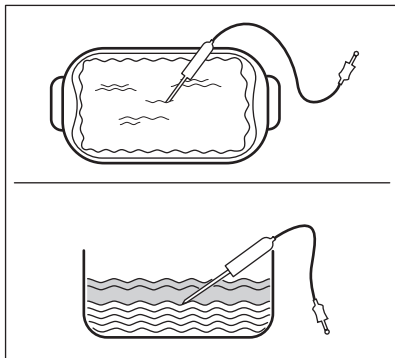
VARNING!

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

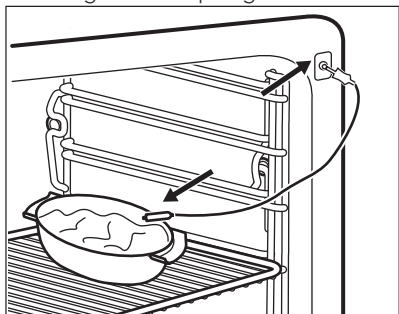
Matkategori: gryta

1. Sätt på ugnen.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.

3. Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i grytans mitt. Matlagningstermometer måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för Matlagningstermometer silikonhandtag. Spetsen på Matlagningstermometer ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Täck över Matlagningstermometer med resten av ingredienserna.
5. Sätt i Matlagningstermometer i uttaget framtill på ugnen.



På displayen visas:
Matlagningstermometer.

6. Ställ in inntertemperaturen.
 7. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
- När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Ugnen stängs av automatiskt.
8. Tryck på vredet för att stänga av signalen.

9. Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



VARNING!

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

Ändring av inntertemperatur

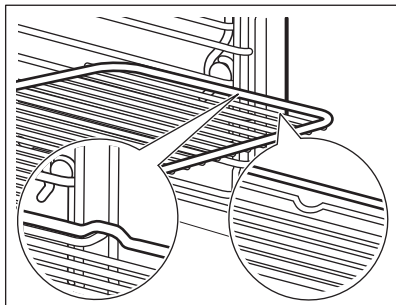
Du kan ändra inntertemperaturen och ugnstemperaturen när som helst under tillagningen.

1. Välj  på displayen.
2. Vrid vredet för att ändra temperaturen.
3. Tryck för att bekräfta.

8.2 Sätta in tillbehör

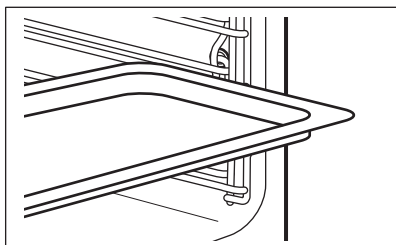
Galler:

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



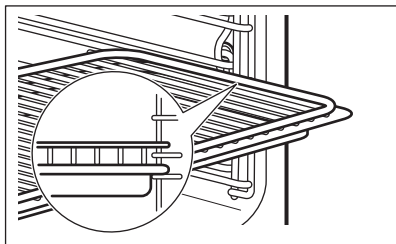
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 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, Längd, Sluttid.

9.2 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. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1

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.

10.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

10.3 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 ugnsgallret. 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.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kronärtskockor	99	50 - 60	1
Aubergine	99	15 - 25	1
Blomkål, hel	99	35 - 45	1
Blomkål, buketter	99	25 - 35	1
Broccoli, hel	99	30 - 40	1
Broccoli, buketter ¹⁾	99	13 - 15	1
Svamp, skivor	99	15 - 20	1
Ärtor	99	20 - 30	1
Fänkål	99	25 - 35	1
Morötter	99	25 - 35	1

10.4 Ånga



VARNING!

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

Funktionen är lämplig för alla typer av mat, färsk såväl som fryst. Den kan användas för att tillaga, värma, upptina, pochera eller förvälla grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, majs, gryn och ägg.

Du kan tillaga en hel meny på en enda gång. För att tillaga varje rätt korrekt använder du dem med tillagningstider som är ungefär samma. Fyll på vattenlådan till maxnivån. Lägg rätterna i rätt kokkärl och sedan på ugnsgallren. Justera avståndet mellan kokkärlen så att ångan kan cirkulera.

Sterilisering

- Med denna funktion kan du sterilisera behållare (t.ex. nappflaskor).
- Placera de rena behållarna i mitten av gallret på den första nivån. Se till att öppningen är vänd lite snett nedåt.
- Fyll på maximal mängd vatten i lådan och ställ in tiden på 40 minuter.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kålrabbi, strimlor	99	25 - 35	1
Paprika, strimlor	99	15 - 20	1
Purjolök, ringar	99	20 - 30	1
Gröna bönor	99	35 - 45	1
Småbladig buk- kettsallad, buket- ter	99	20 - 25	1
Brysselkål	99	25 - 35	1
Rödbeta	99	70 - 90	1
Svartrot	99	35 - 45	1
Selleri, tärnad	99	20 - 30	1
Sparris, grön	99	15 - 25	1
Sparris, vit	99	25 - 35	1
Spenat, färsk	99	15 - 20	1
Skalade tomater	99	10	1
Brytbönor	99	25 - 35	1
Savoykål	99	20 - 25	1
Zucchini, skivor	99	15 - 25	1
Bönor, förvälld	99	20 - 25	1
Grönsaker, för- vällda	99	15	1
Torkade bönor, blötlagda (förhåll- ande vatten / bönor 2:1)	99	55 - 65	1
Sockerärtor (kai- ser-peppar)	99	20 - 30	1
Rödkål eller vit- kål, strimlad	99	40 - 45	1
Pumpa, kuber	99	15 - 25	1
Surkål	99	60 - 90	1
Sötpotatis	99	20 - 30	1
Tomater	99	15 - 25	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Majskolv	99	30 - 40	1

1) Fövärm ugnen i 5 minuter.

Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Jästdumplings	99	25 - 35	1
Potatisdumplings	99	35 - 45	1
Oskalade potatisar, medelstora	99	45 - 55	1
Ris (vatten/ris-förhållande 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
Kokt potatis, delad	99	35 - 45	1
Bröddumpling	99	35 - 45	1
Färs tagliatelle	99	15 - 25	1
Polenta (vätskeproportion 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (vatten/bulgur-mängd 1:1)	99	25 - 35	1
Couscous (vatten/couscous-mängd 1:1)	99	15 - 20	1
Spaetzle (tysk pastasort)	99	25 - 30	1
Jasminris (vatten/ris-mängd 1:1)	99	30 - 35	1
Linser, röda (vatten/linser-mängd 1:1)	99	20 - 30	1
Linser, bruna och gröna (vatten/linser-mängd 3:1)	99	55 - 60	1
Rispudding (vatten/ris-mängd 2,5:1)	99	40 - 55	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mannagryns- pudding (mjölk/ mannagryn- mängd 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Äppelskivor	99	10 - 15	1
Heta bär	99	10 - 15	1
Fruktkompott	99	20 - 25	1
Smälta choklad	99	10 - 20	1

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Forell, ca 250 g	85	20 - 30	1
Räkor, färska	85	20 - 25	1
Räkor, frysta	85	30 - 40	1
Laxkotletter	85	20 - 30	1
Laxöring, ca 1 000 g	85	40 - 45	1
Musslor	99	20 - 30	1
Plattfiskfilé	80	15	1

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kokt skinka 1 000 g	99	55 - 65	1
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35	1
Kyckling, pocherad 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	1
Kalv-/skinkstek utan ben, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	1
Kassler, pocherad	90	70 - 90	1
Tafelspitz (oxkött lång- kokt på riktigt låg vär- me)	99	110 - 120	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Chipolata	80	15 - 20	1
Bayersk kalvkorv (vit korv)	80	20 - 30	1
Österrikisk korv	80	20 - 30	1

Ägg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Ägg, hårdkokt	99	18 - 21	1
Ägg, medelkokt	99	11 - 12	1
Ägg, löskokt	99	10 - 11	1

10.5 Varmluft och Ånga i följd

Du kan tillaga kött, grönsaker och tillbehör ett i taget när du kombinerar funktionerna. Alla rätter blir klara att serveras samtidigt.

- Använd den här funktionen för att först steka maten: Varmluft.
- Lägg de förberedda grönsakerna och tillbehören i ugnssäkra formar. Ställ in formen i ugnen med den övriga maten.

- Kyl ner ugnen till en temperatur runt 80 °C. Du kan kyla ner produkten snabbare genom att öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
- Start av funktionen: Ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.



Maximal vattenmängd är 650 ml.

10.6 Ångkokning - Fuktighet, hög

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kräm/pudding i enskilda skålar ¹⁾	90	35 - 40	1
Äggstanning ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
Terriner	90	40 - 50	1
Tunn fiskfilé	85	15 - 20	1
Tjock fiskfilé	90	25 - 35	1
Liten fisk upp till 350 g	90	20 - 30	1
Hel fisk upp till 1 000 g	90	30 - 40	1
Ugnsdumplingar	120 - 130	40 - 50	1

¹⁾ Fortsätt i ytterligare en halvtimme med luckan stängd.

10.7 Ångkokning - Fuktighet, medium

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Olika sorters bröd 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	1
Franskbullar	180 - 200	25 - 35	1
Kalvbräss	160 - 170	30 - 45	1
Söta jästdegsbakelser	170 - 180	20 - 35	1
Söta ugnsrätter	160 - 180	45 - 60	1
Stuvat/bräserat kött	140 - 150	100 - 140	1
Revbensspjäll	140 - 150	75 - 100	1
Stekt fiskfilé	170 - 180	25 - 40	1
Stekt fisk	170 - 180	35 - 45	1

10.8 Ångkokning - Fuktighet, låg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fläskstek 1 000 g	160 - 180	90 - 100	1
Oxstek 1 000 g	180 - 200	60 - 90	1
Kalvstek 1 000 g	180	80 - 90	1
Köttfärslimpa, rå 500 g	180	30 - 40	1
Kassler, 600 - 1 000 g (blötlägg i 2 timmar)	160 - 180	60 - 70	1
Kyckling, 1 000 g	180 - 210	50 - 60	1
Anka, 1 500 - 2 000 g	180	70 - 90	1
Gås, 3 000 g	170	130 - 170	1
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	1
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	170 - 180	45 - 55	1
Förgräddade bullar	200	15 - 20	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	15 - 20	1
Förgräddade baguetter, 40 - 50 g, djupfrysta	200	25 - 35	1

10.9 Uppvärmning med ånga

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15	1
Makaronpudding	110	10 - 15	1
Ris	110	10 - 15	1
Dumplings	110	15 - 25	1

10.10 Yoghurtfunktion

Använd den här funktionen för att tillaga yoghurt.

Ingredienser:

- 1 l mjölk
- 250 g naturell yoghurt

Beskrivning:

Blanda yogurten med mjölken och häll i yoghurtburkar.

Om råmjölk används ska den värmas upp till kokpunkten och sedan svalna till 40 °C. Blanda efteråt yoghurten med mjölken och häll i yoghurtburkar.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå
Krämig yoghurt	42	5 - 6	1
Halvfast yoghurt	42	7 - 8	1

10.11 Gräddning

- 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.

10.12 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.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

10.13 Bakning på en ugnsnivå

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kaka i ringform, mjuk kaka	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / sockerkaka	Över-undervärme	160	35 - 50	1
Tårtbotten av mordeg ¹⁾	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	70 - 90	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-undervärme	180	70 - 90	1
Cheesecake, plåt 2)	Över-undervärme	160 - 170	70 - 90	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	1
Tyskt julbröd 1)	Över-undervärme	160 - 180	50 - 70	1
Bröd (rågbröd) 1)	Över-undervärme			1
första		230	20	
därefter		160 - 180	30 - 60	
Petit-choucr/bakelser 1)	Över-undervärme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta 1)	Över-undervärme	180 - 200	10 - 20	2
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Smörkakor/sockerkringlor 1)	Över-undervärme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) 2)	Varmluft	150 - 170	30 - 55	2
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) 2)	Över-undervärme	170	35 - 55	2
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm) ¹⁾	Över-undervärme	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Fövärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / mördegskaka / mördegsremsor	Varmluft	140	20 - 35	2
Short bread / Mördegskaka / Mördegsremsor ¹⁾	Över-undervärme	160	20 - 30	2
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	2
Bakverk med äggvita, maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150	2
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	2
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Smördegskakor ¹⁾	Varmluft	170 - 180	20 - 30	2
Bullar ¹⁾	Varmluft	160	10 - 25	2
Bullar ¹⁾	Över-undervärme	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Muffins ¹⁾	Varmluft	160	20 - 35	2
Small cakes / Muffins ¹⁾	Över-undervärme	170	20 - 35	2

¹⁾ Fövärm ugnen.

10.14 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Grill + Fläkt	170 - 190	15 - 35	1
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Milk rice	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.15 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 60	1
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	1
Rispudding	180 - 200	55 - 70	1
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	1
Franskbröd	200 - 210	55 - 70	1

10.16 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Petit-choucr/bakelser ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Fövärm ugnen.

Kakor / småkakor / bröd på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / mördegskaka / mördegssor	140	25 - 45	1 / 4
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Bakverk med äggvita, maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4

10.17 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för magra, möra stycken av kött och fisk. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Du kan använda Matlagningstermometer för att säkerställa att köttet har korrekt innetemperatur.



WARNING!

Se avsnittet "Råd och tips".

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur på mellan 80 °C och 150 °C. Normaltemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter

ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



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 ugnsallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

10.18 Varmluft + nedre delen

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn botten) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (med mycket fyllning) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Paj	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (kryddad pajdegss-botten)	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osyrat bröd ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Smördegsskakor ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Piroger (rysk version av calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

10.19 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

Häll 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.

10.20 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grytstek	Över-undervärme	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: röd ¹⁾	Grill + Fläkt	per cm höjd	190 - 200	5 – 6 per cm. höjd	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	Grill + Fläkt	per cm höjd	180 - 190	6 – 8 per cm. höjd	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	Grill + Fläkt	per cm höjd	170 - 180	8 – 10 per cm. höjd	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Bog, hals, skinkstek	Grill + Fläkt	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Kotlett, revbensspjäll	Grill + Fläkt	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Köttfärslimpa	Grill + Fläkt	750 g – 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	Grill + Fläkt	750 g – 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kalvstek	Grill + Fläkt	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Kalvlägg	Grill + Fläkt	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lammstek med ben, lammstek	Grill + Fläkt	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lammsadel	Grill + Fläkt	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Vilt

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Harsadel, harbog 1)	Grill + Fläkt	upp till 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Rådjursadel, hjortsadel	Över-undervärme	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1
Bog	Över-undervärme	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kyckling, vår-kyckling	Grill + Fläkt	200 - 250 g var	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	Grill + Fläkt	400 - 500 g var	190 - 210	40 - 50	1
Fågeldelar	Grill + Fläkt	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Anka	Grill + Fläkt	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Funktion	Mängd	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Hel fisk	Grill + Fläkt	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

10.21 Grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

**FÖRSIKTIGHET!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Grillningstid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Oxfilé, rosa	230	20 - 30	20 - 30	1
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Snabbgrillning

Livsmedel	Grillningstid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburgare	9 - 13	8 - 10	3
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10	3
Korv	10 - 12	6 - 8	3
Nötbiffar, kalvbiffar	7 - 10	6 - 8	3
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	3
Varma smörgåsar	6 - 8	-	3

10.22 Undervärme + Grill + Fläkt

- Ta bort förpackningen från maten. Lägg maten på en tallrik.

- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Frys pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frys panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Frys portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunn	190 - 210	15 - 25	2
Pommes Frites, tjock	190 - 210	20 - 30	2
Kroketter	190 - 210	20 - 40	2
Potatisplättar	210 - 230	20 - 30	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Frost lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	2
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50	2

Frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Frost Pizza	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Pommes frites 1) (300 – 600 g)	Över-undervärme eller Grill + Fläkt	200 - 220	enligt tillverkarens anvisningar	2
Baguetter	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2
Fruktkaka	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	2

1) Vänd pommes fritesen 2 till 3 gånger.

10.23 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning 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 klämlöck.

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 tillagningstid 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
Kålrammi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

10.24 Torkning

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå
Böror	60 - 70	6 - 8	2
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	2
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	2
Svamp	50 - 60	6 - 8	2
Örtor	40 - 50	2 - 3	2
Plommon	60 - 70	8 - 10	2
Äprikoser	60 - 70	8 - 10	2
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	2
Päron	60 - 70	6 - 9	2

10.25 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	190 - 210	40 - 60	1
Baguette	200 - 220	35 - 45	1
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rågbröd	190 - 210	50 - 70	1
Mörkt bröd	190 - 210	50 - 70	1
Fullkornsbröd	190 - 210	40 - 60	1
Franskbullar	200 - 220	25 - 35	2

10.26 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

Fläsk	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Skinka, Stek	80	84	88
Kotlett (sadel), Fläskkarré, rökt, Fläskkarré, kokt	75	78	82

Kalv	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

Får/lamm	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fårbog	80	85	88
Färsadel	75	80	85
Lammbog, 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, Fänkålgryta	85	88	91

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

Grytor - söta	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Brödgryta med eller utan frukt, Risgrynsgröta med eller utan frukt, Söt nudelgryta	80	85	90

10.27 Information till provanstalter

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

Tester enligt IEC 60350-1.

Använd den andra hyllpositionen.

Sätt bakplåten på första ugnsnivån.

Ställ in temperaturen till 99 °C.

Förvärm ugnen i 5 minuter för: Broccoli

Fuktighet, hög

Livsmedel	Form (Gastronorm)	Vikt (kg)	Tid (min)
Broccoli	1 x 2/3 perforerad	0.3	13 - 15
Broccoli	1 x 2/3 perforerad	max.	15 - 18
Frysta ärtor	1 x 2/3 perforerad	2	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta några droppar ättika för att rengöra botten sidan i händelse av kalkavlagringar.

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. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Ta bort envis smuts med speciell ugnsgöring.

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.

11.2 Rekommenderade rengöringsprodukter

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

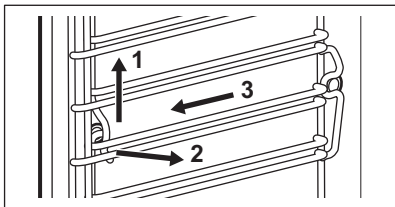
Du kan köpa våra produkter på www.aeg.com/shop och i de bästa återförsäljarbutikerna.

11.3 Borttagning av ugnsstegarna

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 ugnsstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
 3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.
- Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.4 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna 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 på vattenlådan till maxnivån.
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 vredet 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) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnrensrengöringsmedel.
- d) 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.
4. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.

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.

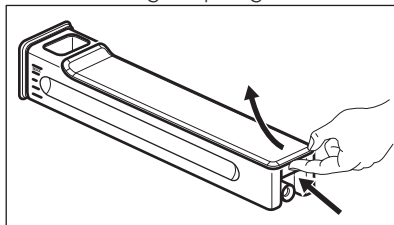
11.5 Påminnelse Rengöring

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

11.6 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur ugnen.

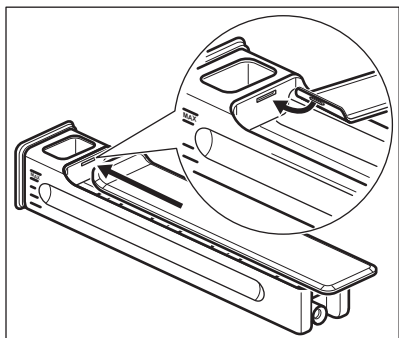
1. Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktill.



2. Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.
 3. Diska vattenlådans delar för hand. Använd kranvatten och tvål.
- Använd inga svampar med slipeffekt. Vattenlådan får inte diskas i diskmaskin.

Sätt ihop vattenlådan igen när du rengjort delarna.

1. Sätt tillbaka vågbrytaren på plats. Tryck in den i lådenheten.
2. Sätt på locket. Sätt först in snäppfästet och tryck det sedan mot lådenheten.



3. Sätt in vattenlådan i produkten.
4. Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.

11.7 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. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
2. Håll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
3. Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.
4. För in vattenlådan.
5. Tryck på vredet.

Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.



Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

6. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
7. Fyll vattenlådan med färskt vatten.

Kontrollera att det inte finns någon rengöringslösning kvar i vattenlådan.

8. För in vattenlådan.

9. Tryck på START.

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.

11.8 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser om avkalkning som påminner dig om att utföra funktionen: Avkalkning.

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.

11.9 Ångalstringssystem - Sköljning

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. Fyll vattenlådan med färskt vatten.
3. Tryck på START.

Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

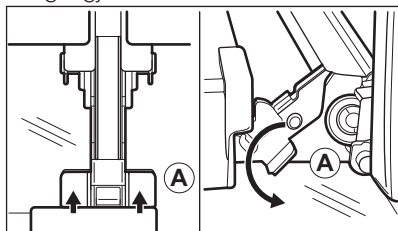
11.10 Borttagning och installation av luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

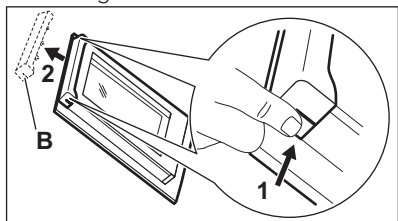


VARNING!
Luckan är tung.

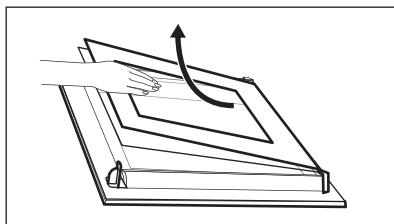
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.
5. Läggs 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.



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 nog.

När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.



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

11.11 Byte av lampan

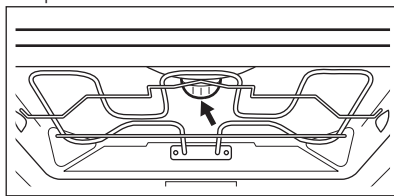


VARNING!
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

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

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 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.	Sätt 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.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen 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 uppmanar dig att ställa in Språk.	Det har varit strömbrott i mer än 3 dagar.	Se kapitlet "Före första användning".
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Demoläget är aktiverat.	Stäng av demoläge i: Meny / Basic Settings (normalinställningar) / DEMO. Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringslådan 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 håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte monterat vågbrytaren på rätt sätt.	Montera vågbrytaren i vattenlådan på rätt sätt.
Produkten håller inte kvar vattenlådan när du tryckt in den på kåpan.	Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.	Sätt in vattenlådan i produkten genom att trycka in den tills det inte går längre.
Det är svårt att rengöra vattenlådan.	Du har inte tagit av locket och vågbrytaren.	Se "Rengöring av vattenlådan".
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömbrott.	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 maxnivå.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugsnivå.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömbrott.	Upprepa rutinen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugsnstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugsnstegarna 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.

12.2 Serviceinformation

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

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

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellbeskrivning	KSK892220B KSK892220M
Energiindex	80.8

Energiklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	0.89 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.59 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	43 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	KSK892220B	39.1 kg
	KSK892220M	36.6 kg

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

13.2 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 lucktätningen 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 den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

14. 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



867343314-B-462018



AEG