

USER MANUAL



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. KLOCKFUNKTIONER.....	15
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	15
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	18
10. TRICKS OCH TIPS.....	19
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	34
12. FELSÖKNING.....	37
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	39

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.
- Låt inte barn 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.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

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. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- 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.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegen 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 Använd



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 tvättmaskinen.



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 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 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 slip-effekt, 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.

2.5 Pyrolyrensengöring



Risk för skador / bränder / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnsutrymmet:
 - alla överblivna matrester, olje- eller fettspill/rester.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, sidoskenor osv. som medföljer produkten) särskilt kastruller, pannor, brickor, köksredskap osv. som är behandlade så att mat inte fastnar i dem.
- Läs noggrant alla anvisningar om pyrolyrensengöring.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när pyrolyrensengöring är igång.

Apparaten blir mycket varm och varm luft släpps ut från ventilerna.

- Pyrolyrensengöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
 - tillse god ventilation under och efter varje pyrolyrensengöring.
 - tillse god ventilation under och efter första användningstillfället vid användning vid maximal temperatur.
- Till skillnad från människan kan vissa fåglar och reptiler kan vara extremt känsliga mot potentiella ångor som släpps ut vid rengöringen i alla pyrolyssugnar.
 - Avlägsna husdjur (särskilt fåglar) från produktens närhet under och efter pyrolyrensengöringen. Detta gäller även vid det första användningstillfället av produkten på maximal temperatur i ett välventilerat utrymme.
- Små husdjur kan också vara mycket känsliga mot de begränsade temperaturändringarna i närheten av alla pyrolyssugnar när det pyrolytiska självrengöringsprogrammet används.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid pyrolytisk rengöring och kan även släppa ut skadliga ångor i små mängder.
- Ångor som släpps ut från pyrolyssugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn eller personer med sjukdom.

2.6 Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.



WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Kassering



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

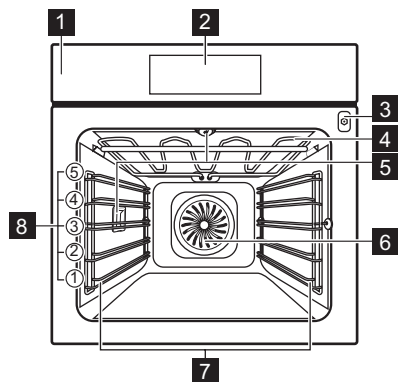
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

2.8 Underhåll

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

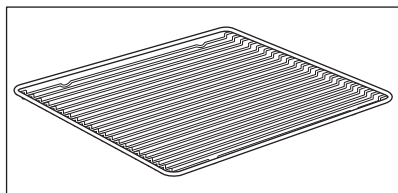
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Uttag för matlagningstermometern
- 4 Värmeelement
- 5 Ugnsampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnsstege, löstagbar
- 8 Ugnsnivåer

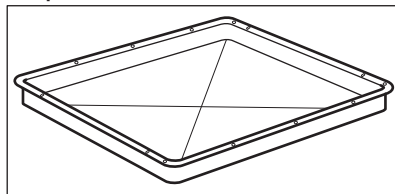
3.2 Tillbehör

Galler



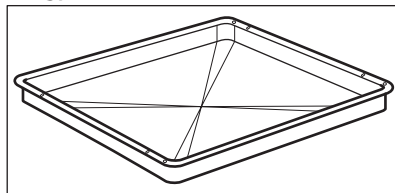
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

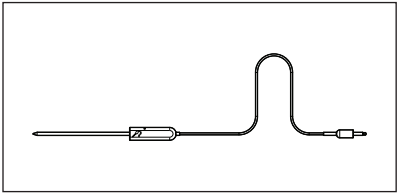
Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

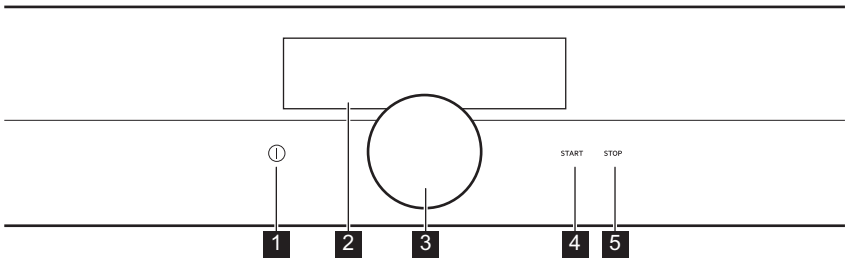
För mätning av temperaturen inuti maten.

Matlagningstermometer



4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 Kontrollpanel



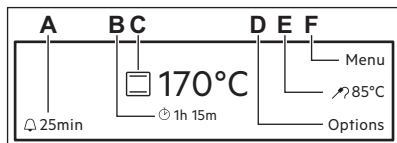
Funktion	Beskrivning
1 På/Av (On/Off)	Slå på och stänga av hällen.
2 Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
3 Vredet	För att justera inställningar och navigera i menyn. Tryck på 1 för att slå på produkten. Håll vredet för att vrida till inställningsskärmen. Håll och vrid vredet för att navigera 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 det senast valda uppvärmningsfunktionsläget på displayen.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda.



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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur produkten.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten 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 och Time of Day (klockslag).

6. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmefunktioner

Slå på och stänga av värmefunktionerna.

1. Slå på produkten.
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

Upphettningsfunktion	Program
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.

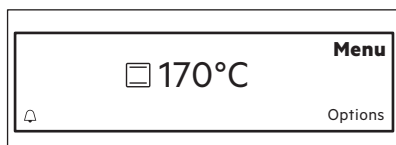
Upphettningsfunktion	Program	
	Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
	Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
	Jäsning av deg	För kontrollerad jäsning av jästdeg före bakning.
	Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
	Bröd	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.

Tillagningsfunktioner: Standard

Upphettningsfunktion	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.
	Varmluft + nedre delen	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	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
	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 ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.

Upphettningsfunktion	Program
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft med fukt	För att tillaga mat i form på en plats i ugnen. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se tillagningstabellerna. Denna funktion används för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.

6.2 Meny - översikt



Meny

Menyfunktion	Program
Assisted Cooking (tillagningshjälp)	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
Snabb	Pyrolysrengöring. 1 tim. för liten mängd smuts.
Normal	Pyrolysrengöring. 1,5 tim. för normal mängd smuts.
Intensiv	Pyrolysrengöring. 3 tim. för mycket smuts.

Undermeny för: Basic Settings (normalinställningar)

Undermeny	Beskrivning
Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden som standard. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värme-funktioner.
Tid och datum	Ställ klockan.
Inställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
Underhåll	Visar programvarans version och konfiguration.

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 tillagningsätt:

- Vikt automatisk
- Matlagningstermometer

Den nivå till vilken en maträtt tillagas:

- Röd eller Mindre
- Mellan
- Välstekt eller Mer

Food Category (matkategori): Kött och fisk

Kött		
Nötkött	Ryggbiff	
	Stek	
	Köttfärslimpa	
	Skandinaviskt kött	
Fläsk	Oxfile	Färskt
		Rökt
	Stek	
	Skinka	
	Stek	
	Revben	

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

Fågel	
Kyckling	Hel
	Halv
	Lägg
	Vingar
Anka	
Gås	
Kalkon	Hel:
	File

Fisk	
Hel fisk	Liten
	Mellan
	Stor
Fiskpudding	
Fiskpinnar	

Food Category (matkategori): Smårätter/
ugnsrätter

Maträtt	
Smårätter	Pommes Frites
	Kroketter
	Croquetter
	Potatisplättar
Ugnsrätter	Lasagne
	Potatisgratäng
	Makaronpudding
	Grönsaksgratäng
	Gryta
	Grönsaksgryta

Food Category (matkategori): Matiga
pajer

Maträtt	
Pizza	Färskt
	Tunn
	Tjock
	Frys
	Tunn
	Tjock
	Tilltugg
	Kylda
Quiche	Tunn
	Tjock

Maträtt		
Bröd	Färskt	Baguette
		Ciabatta
		Franskröd
		Mörkt bröd
		Rågröd
	Frys	Fullkorns- bröd
		Osyrt bröd
		Matbröd
		Veteflät
		Baguette
Franskbullar	Färskt	Bröd
	Frys	
	Förbakad	
	Färskt	

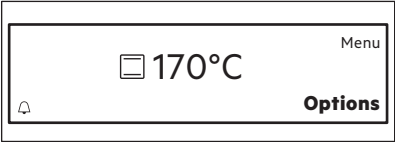
Food Category (matkategori): Efterrätter/
gräddade

Maträtt	
Kaka i form	Mandelkaka
	Äppelpaj
	Brioche
	Cheese Cake
	Äppelkaka, täckt
	Mördeg-sbas
	Sockerkaks- botten
	Madeirakaka
	Sockerkaka
	Sockerkaka
	Pajer
Kaka på bak- plåt	Fryst Äppel- strudel
	Brownies
	Cheese Cake
	Julkakor
	Smulpaj
	Fruktkaka
	Mördeg-ska- kor
	Bakpulver- deg
	Jästdeg
	Sockerkaka
	Sockerkaka
	Rulltårta
	Äppelpaj, söt
	Jästkaka

Maträtt

Små bakverk	Småkakor
	Petits-choux
	Eclairs
	Mandelbi- skvier
	Muffins
	Smördeg- skakor
	Smördeg- skakor
	Mördeg-ska- kor, kex
Gryta	

6.3 Funktioner



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

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.
 Varaktighet	För att ställa in längden för en funktion. ¹⁾
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion. Detta alternativ är endast tillgängligt när Varaktighet är inställt. Du kan använda funktionerna Varaktighet och Sluttid samtidigt för att automatiskt slå på och stänga av produkten vid en viss tid senare. ¹⁾
 Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. ¹⁾ Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Välj  och ställ in tiden. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåts. Tryck på vredet för att stänga av signalen. Påminnelse kan användas även om produkten är avstängd.

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.

**WARNING!**

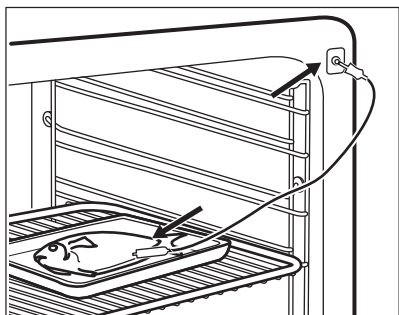
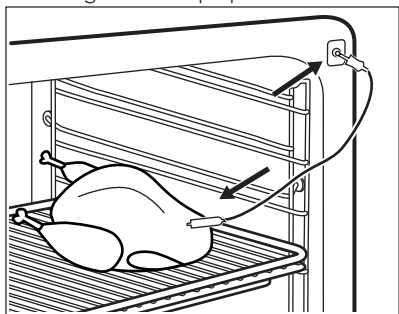
Se avsnittet "Råd och tips".



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 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 in Matlagningstermometer i uttaget framtill på produkten.



I displayen visas symbolen

Matlagningstermometer .

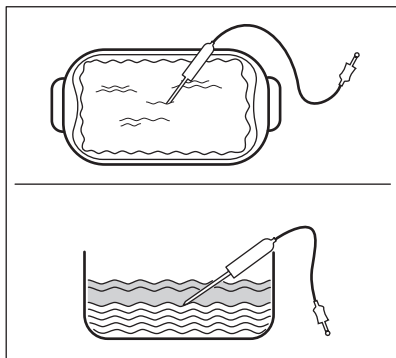
4. Ställ in innetemperaturen.
5. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Produkten stängs av automatiskt.
6. Tryck på vredet för att stänga av signalen.
7. Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

**WARNING!**

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

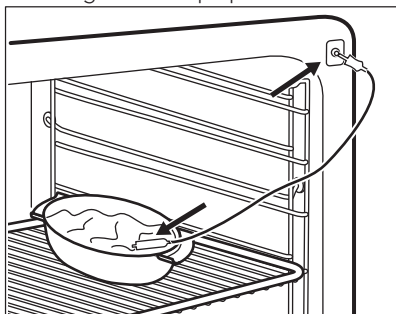
Matkategori: gryta

1. Aktivera produkten.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
3. Sätt in 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 produkten.



I displayen visas symbolen

Matlagningstermometer .

6. Ställ in inntertemperaturen.
 7. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
- När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Produkten 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

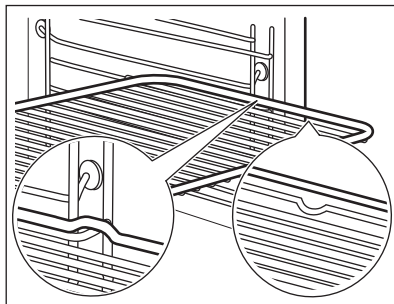
Du kan ändra inntertemperaturen och ugnstemperaturen när som helst under tillagningen.

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

8.2 Sätta in tillbehör

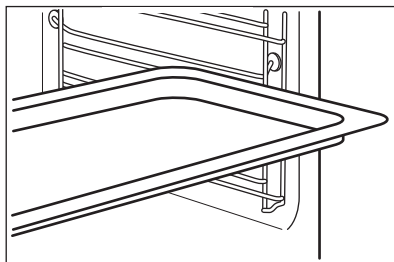
Galler:

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



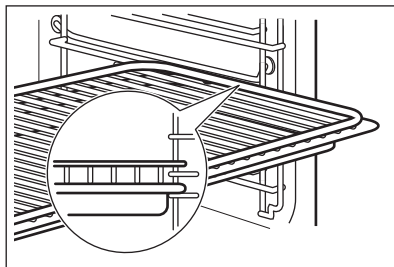
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och långpanna tillsammans:

För in långpannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan och se till att fötterna pekar neråt.



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

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Säkerhetsavstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten 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 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

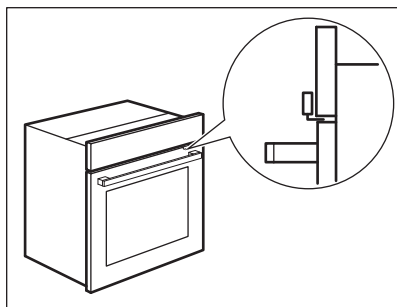
 Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Varaktighet, Sluttid.

9.2 Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyrtorna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

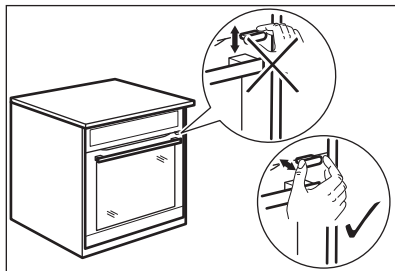
9.3 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är avaktiverat när du köper produkten.



FÖRSIKTIGHET!

Flytta bara det mekaniska låslåset horisontellt. Flytta det inte vertikalt.

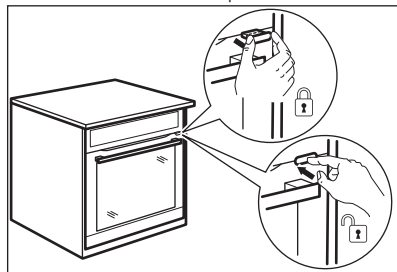


FÖRSIKTIGHET!

Tryck inte på det elektroniska lucklåset när du stänger produktens lucka.

9.4 Använda det mekaniska lucklåset

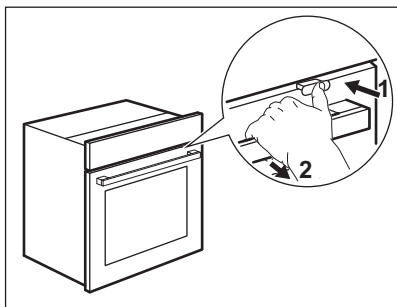
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



9.5 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.

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 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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

10.2 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

Använd den här funktionen om du hålla maten varm.

Temperaturen regleras automatiskt till 80 °C.

Tallriksvärmare

För uppvärmning av tallrikar och formar.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Flytta högar efter halva uppvärmningstiden (byt plats på övre och nedre).

Den automatiska temperaturen är 70 °C.

Rekommenderad hyllposition: 3.

10.3 Bakning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Anpassa dina vanliga inställningar som temperatur, koktid och hyllposition till värdena i tabellerna.
- Använd den lägre temperaturen första gången.
- Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.
- Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.4 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.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	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.
Kakan är för torr.	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.
Kakan blir ojämnt brun.	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.

10.5 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tysk ringkaka/ franskt briochébröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake/lätt socker- kaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fatless sponge cake/lätt sockerkaka utan fett	Över-undervärme	160	35 - 50	2
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-undervärme	180	70 - 90	1
Cheesecake	Över-undervärme	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Julkakor	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen.	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
Smörkakor/sockerkringlor	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾	Varmluft	150	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) ²⁾	Över-undervärme	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Fövärm ugen.

2) Använd en långpanna.

Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Varmluft	140	20 - 35	3
Short bread/ mördegskaka/ mördegsgremsor	Över-undervärme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita/maräng-er	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Bullar	Varmluft	160 ¹⁾	10 - 25	3
Bullar	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Över-undervärme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.6 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Grill + Fläkt	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	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.

10.7 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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
Rispudding	170 - 190	45 - 60	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Äppelkaka gjord med socker- kakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbröd	190 - 200	55 - 70	3

10.8 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

¹⁾ Fövärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Mördegskaka / Mördegsgremsor	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, ma- ränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Fövärm ugnen.

10.9 Varmluft + nedre delen

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (med mycket fyllning)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osyrat bröd	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (piz- zaliknande rätt från Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroger	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

10.10 Stekning

- Använd värmebeständiga kärl under ugnsbakning. Se tillverkarens anvisningar.
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Håll lite vätska i långpannan för att förhindra att köttsaft bränner fast på ytan.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
 - Vänd steken vid behov 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 bitar som väger minst 1kg.
 - ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

10.11 Stektabeller

Nötkött

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bog/hals/skinkstek	1 - 1,5 kg	Grill + Fläkt	160 - 180	90 - 120	1
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1,5 kg	Grill + Fläkt	170 - 180	60 - 90	1
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	Grill + Fläkt	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g - 1 kg	Grill + Fläkt	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

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

Lamm

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

Vilt

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/harstek med ben	upp till 1 kg	Över-under-värme	230 ¹⁾	30 - 40	1
Rådjursadel, hjortsadel	1,5 - 2 kg	Över-under-värme	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1,5 - 2 kg	Över-under-värme	180 - 200	60 - 90	1

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	200 - 250 g var	Grill + Fläkt	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	400 - 500 g var	Grill + Fläkt	190 - 210	35 - 50	1
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	Grill + Fläkt	190 - 210	50 - 70	1
Anka	1,5 - 2 kg	Grill + Fläkt	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	Grill + Fläkt	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	Grill + Fläkt	160 - 180	120 - 150	1
Kalkon	4 - 6 kg	Grill + Fläkt	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1,5	Över-under-värme	210 - 220	40 - 60	1

10.12 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)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfile	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Snabbgrillning

Livsmedel	Tid (min)		Falsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Burgers/hamburgare	8 - 10	6 - 8	4
Fläskfile	10 - 12	6 - 10	4
Korv	10 - 12	6 - 8	4
Oxfile/kalvstek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / rostat bröd	1 - 3	1 - 3	5
Varma smörgåsar	6 - 8	-	4

10.13 Undervärme + Grill + Fläkt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
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	200 - 220	20 - 30	3
Pommes Frites, tjock	200 - 220	25 - 35	3
Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Riven Potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst lasagne/cannel- loni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

Frysta färdigrätter

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst Pizza	Över-undervärme	enligt tillverkarens anvisningar	enligt tillverkarens anvisningar	3
Pommes Frites ¹⁾ (300 – 600 g)	Över-undervärme eller Grill + Fläkt	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.

10.14 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörjt magert kött och fisk med kärntemperaturer på högst 65 °C. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. 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 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 ugnsgallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Oxfile	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalvstek	1 - 1.5	120	120 - 150	1

Livsmedel	Vikt (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Stekar	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

10.15 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.

- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1,4 kg	60	60	-

10.16 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 tillagningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid 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.

10.17 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)	Falsnivå	
			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)	Falsnivå	
			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

10.18 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbröd	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	190 - 210	50 - 70	2
Mörkt bröd	180 - 200	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	60 - 90	2

10.19 Matlagningstermometer tabell

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

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

Fläsk	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	Mer
Skinka Stek	80	84	88

Fläsk	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	Mer
Kotlett (sadel) Fläskkarré, rökt Fläskkarré, kokt	75	78	82

Kalvkött	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

Får/lamm	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	Mer
Fårbog	80	85	88
Fårsadel	75	80	85
Lammbog Lammstek	65	70	75

Lekar	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	Mer
Harsadel Rådjurssadel, hjortsadel	65	70	75
Harbog Hel hare Rådjurs-/hjortbog	70	75	80

Fågel	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	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	Mellan	Mer
Fisk (hel/stor/ångkokt) Fisk (hel/stor/grillad)	60	64	68

Grytor - förkokta grönsaker	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	Mer
Squashgryta Broccoligryta Fänkålsgryta	85	88	91

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

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

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

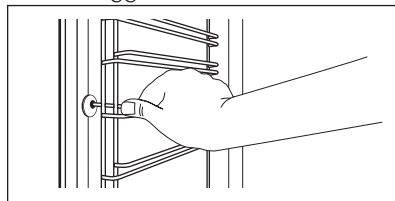
11.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugsnrensöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

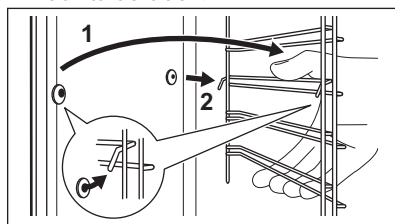
11.2 Avlägsna ugsnstegarna

Vid rengöring av ugnen ska ugsnstegarna tas bort.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



Sätt i ugsnstegarna i omvänd ordning.

11.3 Pyrolyсреngöring



FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar



Pyrolyсреngöringen kan inte starta:

- om du inte tog ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.
- om du inte stängde luckan ordentligt. Ta bort de värsta matresterna manuellt.



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som funktionen: Pyrolytisk rengöring. Det kan skada produkten.

1. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
2. Slå på produkten.
3. Välj Meny och tryck på vredet för att bekräfta.
4. Välj Pyrolytisk rengöring och tryck på vredet för att bekräfta.
5. Välj längden på rengöringsproceduren:

Tillval	Beskrivning
Snabb	1 h för lätt smutsad ugn
Normal	1,5 tim. för vanlig mängd smuts
Intensiv	3 tim. för mycket smuts

6. Tryck på vredet för att bekräfta.



När pyrolyсреngöringen startar är luckan låst och lampan släckt. Kylfläkten går på en högre hastighet.



Du kan avsluta pyrolyсреngöringen innan den är klar genom att stänga av produkten.



VARNING!

När pyrolyсреngöringen avslutas är produkten väldigt varm. Låt den svalna. Det finns risk för att du bränner dig.



När funktionen är avslutad är luckan låst under avsvälningen. Vissa av produktens funktioner är inte tillgängliga under avsvälningsfasen.

11.4 Påminnelse Rengöring

När påminnelsen visas måste rengöringen göras. Utför funktionen Pyrolytisk rengöring.

11.5 Demontering och montering av luckan

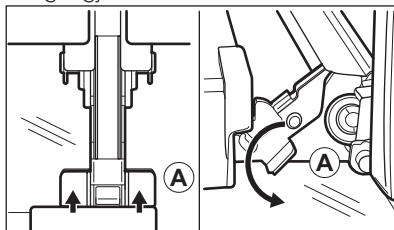
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



VARNING!

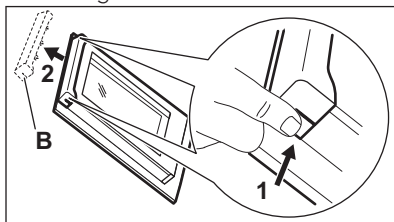
Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung.

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

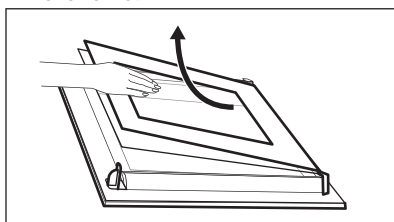


3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den bestämt uppåt från produkten.

- Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. Det hindrar luckan från att repas.
- Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



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



- Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nog.

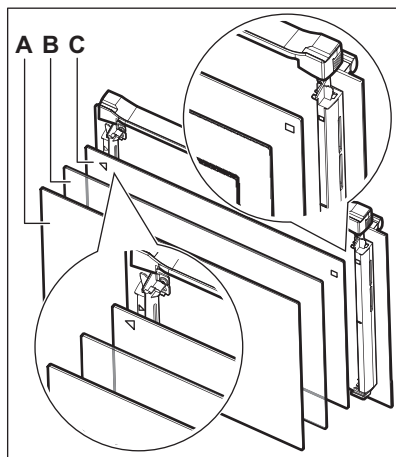
När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt in det mindre ugsnglaset först, därefter det större och sist luckan.



WARNING!

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

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning. Sätt först in glasruta C, som har en fyrkant tryckt på vänster sida och en triangel på höger sida. Du ser också de här symbolerna präglade på luckans list. Triangeln på glaset måste matcha triangeln på lucklisten, och kvadratsymbolen måste matcha kvadraten. För därefter in de andra två glasrutorna.



11.6 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens innandöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugsnutrymmet.



WARNING!

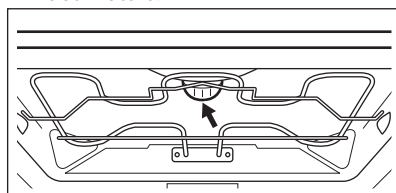
Risk för elstötar! Koppla från säkringen innan du byter lampan.

Lampan och lampglaset kan vara varma.

- Avaktivera produkten.
- Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Övre lampan

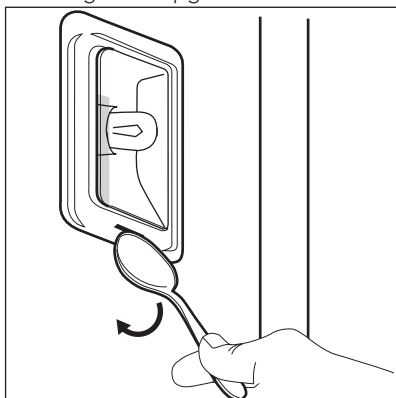
- Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



- Rengör lampglaset.
- Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
- Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

1. Ta ut den vänstra ugnsstegen för att komma åt lampan.
2. Använd ett smalt och trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att avlägsna lampglaset.
3. Rengör lampglaset.
4. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
5. Sätt tillbaka lampglaset.
6. Sätt i vänster ugnsstege.



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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 strömavbrott i mer än 3 dagar.	Se kapitlet "Före första användning".
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.	• 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.
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Demoläget är aktiverat.	Stäng av Demo i Meny: Basic Settings (normalinställningar): Demo. Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.

12.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

den yttre kanten av produktens innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellbeskrivning	BPK842220M
Energiindex	81.2
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.99 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	71 l
Typ av ugn	Inbygggnadsugn
Massa	39.0 kg

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

13.2 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 metalltallrikar 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 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. 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.

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



867336296-B-022017



AEG