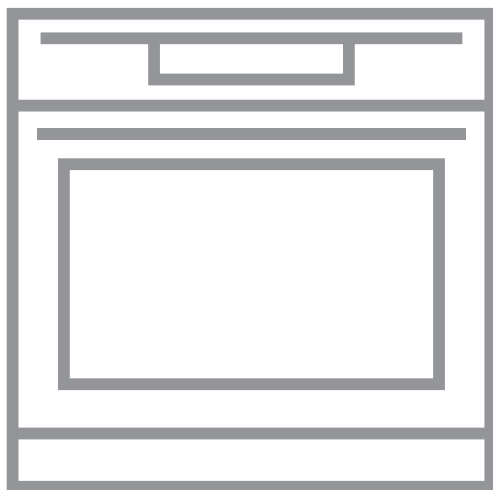


USER MANUAL



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	6
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	22
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	24
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	24
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	27
11. TRICKS OCH TIPS.....	29
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	53
13. FELSÖKNING.....	57
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	60

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.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

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



VARNING!

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.

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

2.4 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

- Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.5 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att 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



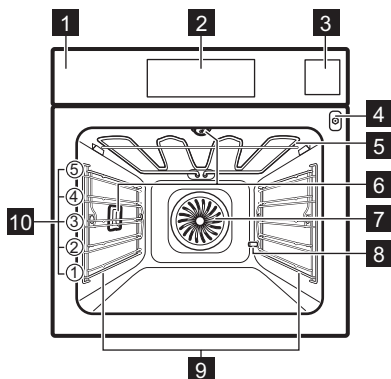
WARNING!

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. PRODUKTBSKRIVNING

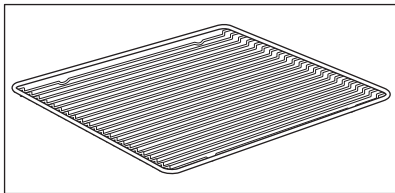
3.1 Allmän översikt



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

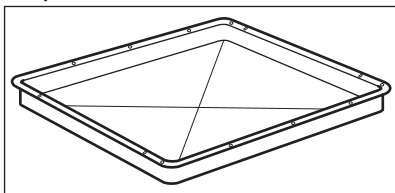
3.2 Tillbehör

Galler



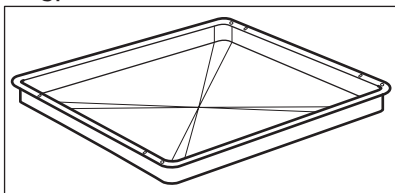
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



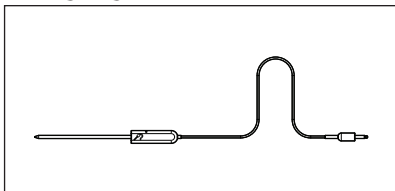
För kakor och småkakor.

Långpanna



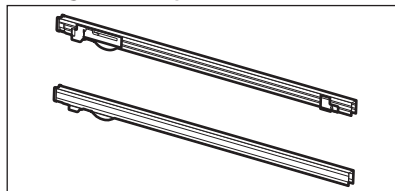
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Matlagningstermometer



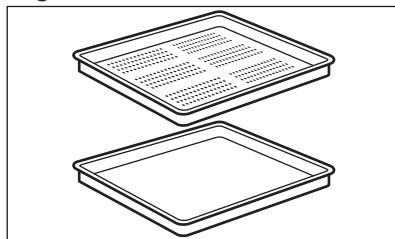
För mätning av temperaturen inuti maten.

Utdragbara bakplåtsskenor



För hyllor och plåtar.

Ånginsats

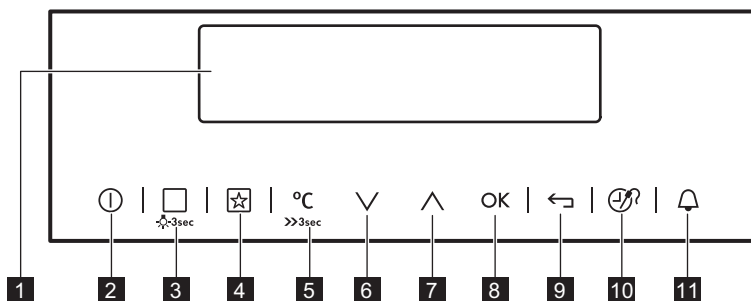


En operforerad och en perforerad behållare.

Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Använd den för att tillaga mat som inte ska kokas i vatten t.ex. grönsaker, fiskbitar, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

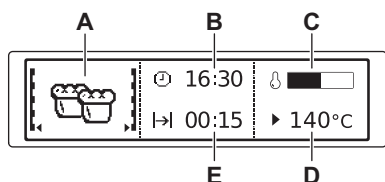


Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten.

Touch-fält	Funktion	Beskrivning
1	-	Display
2		PÅ/AV
3		Tillagningsfunktioner eller VarioGuide
4		Favoriter
5		Temperaturval
6		Nedåtknapp
7		Uppåtknapp
8	OK	OK
9		Tillbaka-tangent
10		Tänd eller släck lampen
11		Belysning

Touch-fält	Funktion	Beskrivning
10 	Tid och andra funktioner	För att ställa in olika funktioner. När en tillagningsfunktion är igång trycker du på touch-kontrollen för att ställa in timern eller funktionerna: Knapplås, Favoriter, Heat+Hold, Set + Go. Du kan också ändra inställningarna för matlagningstermometern.
11 	Signalur	För att ställa in funktionen: Signalur.

4.2 Display



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

Övriga indikatorer på displayen:

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

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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

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

5.2 Första anslutning

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

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

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

5.3 Ställa in vattnets hårdhet

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

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassifikation
Klass	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mjukt
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Medelhårt
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Hårt
4	över 21	över 3,8	över 150	Mycket hårt

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

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

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2

Testremsa	Vattenhårdhet
	3
	4

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Navigera i menyerna

1. Aktivera produkten.
2. Tryck på eller för att ställa in menyfunktionen.

3. Tryck på **OK** för att gå till undermenyn eller godkänna inställningen.



Du kan när som helst återgå till huvudmenyn med .

6.2 Översikt över menyerna

Huvudmeny

Sym-bol	Menyfunktion	Tillämpning
	Tillagningsfunktioner	Innehåller en lista över värmningsfunktioner.
	SousVide-tillagning	Innehåller en uppvärmningsfunktion och en lista över automatiska program.
	Recept	Innehåller en lista över automatiska program.
	Favoriter	Innehåller en lista över favorittillagningsprogram, som skapats av användaren.
	Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
	Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.
	Special	Innehåller en lista över extra tillagningsfunktioner.
	VarioGuide	Innehåller rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Undermeny för: Normalinställning

Sym-bol	Undermeny	Beskrivning
	Inställning klocka	Ställ klockan.
	Tidsanvisning	När den är PÅ visar displayen den aktuella tiden när du stänger av produkten.
	Snabbstart	När funktionen är PÅ minskar den uppvärmnings-tiden.
	Set + Go	För att ställa in en funktion och aktivera den sena-re med ett tryck på en symbol på kontrollpanelen.
	Heat+Hold	Håller den lagade maten varm i 30 minuter efter tillagningsprogrammets slut.
	Tillägg Tid	Aktiverar och inaktiverar funktionen Tillägg tid.
	Kontrast I Display	Justerar displayens kontrast i grader.
	Ljusstyrka I Display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
	Val Av Språk	Ställer in språk för displayen.
	Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signa-ler.
	Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touch-kon-trollen.
	Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.
	Vattenhårdhet	För att ställa in vattnets hårdhetsnivå (1 - 4).
	Påminnelse Rengöring	Påminner dig om när produkten behöver rengör-as.
	DEMO-läge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.
	Grundinställningar	Återställ alla inställningar till fabriksinställningar-na.

6.3 Undermeny för: SousVide-tillagning

Den här tekniken har startat i Sous-vide-tekniken som betyder "under vakuum"

på franska. Namnet hänvisar till en tillagningsmetod i vakuumsatta plastpåsar vid låga temperaturer.

Symbol	Menyfunktion	Beskrivning
	SousVide-tillagning	Använder ånga för tillagning av kött, fisk, skaldjur, grönsaker och frukt. Ställ in temperaturen på 50 °C - 95 °C.
	SousVide-recept	Innehåller en lista över automatiska program.
	SousVide VarioGuide	Innehåller rekommenderade ugnsställningar för ett stort antal maträtter. Välj en maträtt och starta tillagningsprocessen. Temperaturen och gräddningstiden är endast riktlinjer för ett bättre resultat och kan justeras. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

6.4 Undermeny för: Rengöring

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

6.5 Tillagningsfunktioner

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.
	Pizza/Paj 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 ugsn nivå.
	Fryst Mat För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.

Upphettningsfunktion	Program
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft Med Fukt	För att baka bröd, kakor och cookies. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för Varmluft + Ånga för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se kapitlet Tips och tabellen Varmluft + Ånga. Denna funktion används för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
 Ångkokning	Du kan välja mellan tre manuella tillagningsfunktioner med olika fuktighetsnivåer. Dessa funktioner kombinerar ånga och varmluft. De täcker tillagningen med olika ångnivåer.
 Ånga	För grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella rätter.

Undermeny för: Ångkokning

Upphettningsfunktion	Program
 Ånga 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.
 Ånga Medelhög	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.
 Ånga Hög	Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.



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

6.6 Special

Upphettningsfunktion	Program
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
 Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
 Yogurtfunktion	Använd den här funktionen för att tillaga yoghurt. Lampen i den här funktionen är släckt.
 Jäsning Av Deg	Ångningen förbättrar och påskyndar jäsningen av degen och förhindrar att ytan torkar samtidigt som degen hålls elastisk.
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Bröd	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Uppvärmning	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett 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.
 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.

6.7 Undermeny för:
VarioGuide

Matkategori: Fisk/Skaljur

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

Matkategori: Fågel

Maträtt	
Benfri Kyckling	-
Benfri Kyckling 🔑	-

Maträtt	
Kyckling	Kycklingvingar, färska
	Kycklingvingar, frys-ta
	Kycklinglår, färskt
	Kycklinglår, fryst
	Pocherat kyckling-bröst
	Kyckling, 2 halvor
	Hel kyckling 🍷
	Hel anka 🍷 -
Hel gås 🍷	-
Hel kalkon 🍷	-

Matkategori: Kött

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

Maträtt	
Rostbiff	Röd 
	Rosa 
	Välstekt 
Kalv	Kalvlägg
	Fransyska
	Kalvstek 
Lamm	Lammstek med ben
	Lammstek 
	Lammsadel
	Lammstek, rosa
Vilt	Lammstek, rosa 
	Hare
	• Harstek
	• Harsadel
	• Harsadel 
	Rådjursstek
	• Bog av hjort/ rådjur
	• Rådjurs-/ hjortsa- del
	Viltstek 
	Fransyska av vilt
	

Matkategori: Ugnsrätter

Maträtt	
Lasagne	-
Fryst lasagne/ cannelloni	-
Makaronpudding	-
Potatisgratäng	-
Grönsaksgratäng	-

Maträtt	
Deserter	-

Matkategori: Pizza/Quiche

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

Matkategori: Tårta/Kakor

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

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

Matkategori: Bröd/Bullar

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

Maträtt	
Bröd	Matbröd
	Franskbröd
	Fylld Vetefläta
	Mörkt Bröd
	Rågbröd
	Fullkornsbröd
	Osyrat Bröd
	Fryst bröd/fransk-bullar

Matkategori: Grönsaker

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

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

Matkategori: Kräm/Terriner

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

Matkategori: Smårätter

Maträtt	
Pommes Frites, tunn	-
Pommes Frites, tjock	-
Pommes Frites, frysta	-
Croquettes	-
Croquettes	-
Riven Potatisgräng	-
Kokad potatis, fjärdedelar	-
Kokad Potatis	-
Ugnsbakad potatis	-
Potatisdumplings	-
Bröddumpling	-
Jästdumplings, salta	-

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



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

6.8 Undermeny för: SousVide VarioGuide

Matkategori	Maträtt
Fisk/Skaljur	Havsroda, filé
	Havsabborre, filé
	Torsk
	Forellfilé
	Laxkotlett
	Kammusslor
	Musslor med skal
	Räkor utan skal
Fågel	Bläckfisk
	Kycklingbröst benfritt
	Ankbröst, benfritt
	Kalkonbröst, benfritt
Kött	Nötkött
	• Oxfilé, rosa
	• Oxfilé, välstekt
	Lamm
	• Lamm, rosa
	• Lamm, välstekt
	Vilt
	• Vildsvin
	• Harsadel, benfri

Matkategori	Maträtt
Grönsaker	Morötter
	Zucchini, Skivor
	Sparris, grön
	Sparris, vit
	Paprika, Remsor
	Purjolöksringar
	Rotselleri
	Selleri
	Äggplanta
	Fänkål
	Kronärtskockshjär-tan
	Potatis
	Pumpa
Frukt	Äpplen
	Päron
	Persikor
	Nektariner
	Plommon
	Ananas
	Mango

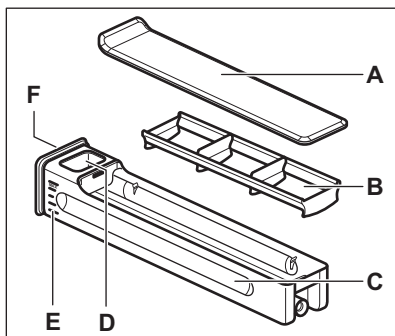
6.9 Aktivera en tillagningsfunktion

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Tillagningsfunktioner.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj en värmefunktion.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.



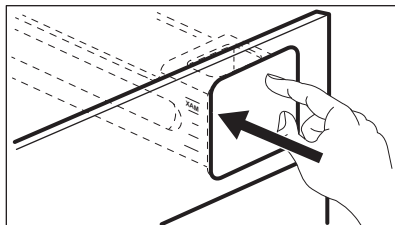
Produkten startar automatiskt om inte standardinställningarna ändrats.

6.10 Vattenlåda



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

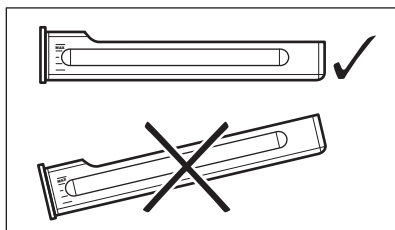
Du kan ta ut vattenlådan ur ugnen. Tryck försiktigt på den främre knappen. När du tryckt på vattenlådan dras den ut av sig själv ur ugnen.



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.

6.11 Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



VARNING!

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

1. Tryck på locket för att öppna vattenlådan och dra ut den ur produkten.
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 produkten.

4. Slå på produkten.
5. Ställ in en ångfunktion och temperaturen.
6. Ställ vid behov in funktionen: Koktid **|→|** eller Sluttid **→|**.
Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När produkten 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. Stänga av produkten.

8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.



FÖRSIKTIGHET!

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



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

6.12 SousVide-tillagning

- Maten behåller sin fulla arom utan att flyktiga smaker och fukt förloras.
- Mör struktur på kött och fisk.
- Maten behåller alla mineraler och vitaminer.
- Mindre kryddor behövs eftersom maten behåller sin naturliga smak.
- Bättre arbetsflöde eftersom man inte behöver förbereda och servera maten på samma tid och plats.
- Låg tillagningstemperatur minimerar risken för övertillagning.
- Portionering av maten gör att den lätt att hålla.

Förbereda maten

1. Skölj och skär ingredienserna i bitar.
2. Krydda ingredienserna.
3. Lägg ingredienserna i lämpliga vakuumpåsar.
4. Vakuumsförslut påsen så att du avlägsnar så mycket luft som möjligt.
5. Påsarna måste förvaras kallt om inte tillagningen sker omedelbart.
6. Fortsätt med funktionen SousVide-tillagning enligt anvisningarna i lämplig tillagningstabell för maten som avses eller recepten med tillagningshjälp.
7. Öppna påsen och servera.

8. Avsluta tillagningen om så önskas genom att brunsteka eller grilla matvarorna, t.ex. kött för att få en krispig yta och den typiska steksmaken.

Aktivera en funktion: SousVide-tillagning

1. Slå på produkten.
2. Välj menyn: SousVide-tillagning.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Ställ in funktionen: SousVide-tillagning.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ställ in temperaturen.
7. Tryck på **OK** för att bekräfta.



Tillagning med den här funktionen gör att det finns vatten kvar i vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Öppna luckan försiktigt när tillagningen är klar för att undvika att det droppar vatten på möblerna. Använd en plåt och en handduk när du tar ut vakuumpåsarna. Torka av luckan, vattenuppsamlaren i botten och ugnsutrymmet med en mjuk duk eller en svamp. Låt produkten torka helt med luckan öppen. För att påskynda torkningen kan du heta upp produkten med varmluft vid temperaturen 150 °C i ca 15 minuter.

6.13 Indikator för uppvärmning

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

6.14 Indikering För Snabbuppvärmning

Den minskar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

För att aktivera funktionen, håll **»^{°C}** intryckt i 3 sekunder. Kontrollampen för uppvärmning blinkar.

6.15 Restvärme

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	För att ställa in nedräkning (max. 2 tim och 30 min). Denna funktion påverkar inte produktens funktioner i övrigt. Du kan också använda den när produkten är avstängd. Använd  för att aktivera funktionen. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna och OK för att starta.

Klockfunktion	Program
 Koktid	För att ställa in längden på en funktion (max 23 tim 59 min)
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion (högst 23 timmar och 59 minuter).

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



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

7.2 Ställa in klockfunktioner



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

1. Ställ in en tillagningsfunktion.
2. Tryck  flera gånger tills displayen visar den nödvändiga klockfunktionen och den relaterade symbolen.
3. Tryck på  eller  för att ställa in önskad tid.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Produkten stängs av. Displayen visar ett meddelande.

5. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.

7.3 Heat+Hold

Villkor för funktionen:

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

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

Du kan aktivera och inaktivera funktionen i menyn: Normalinställning.

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

7.4 Tillägg Tid

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



Gäller inte tillagningsfunktioner med matlagningstermometer.

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

8. AUTOMATISKA PROGRAM



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Recept med Automatiska Recept

Produkten har en uppsättning recept som du kan använda. Recepten är förutbestämda och du kan inte ändra dem.

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

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer behöver ställas in:

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



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

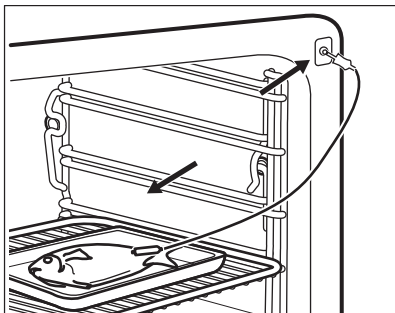
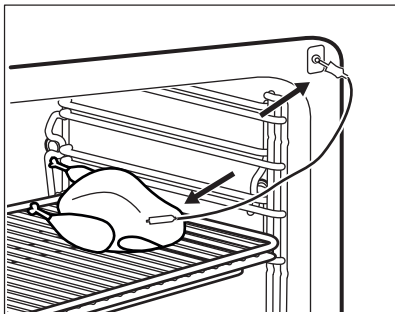
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometern kan inte användas för vätskor/flytande soppor.
- Under tillagningen måste matlagningstermometern vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern. Se avsnittet "Råd och tips".



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

Matkategorier: kött, fågel och fisk

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



På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

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



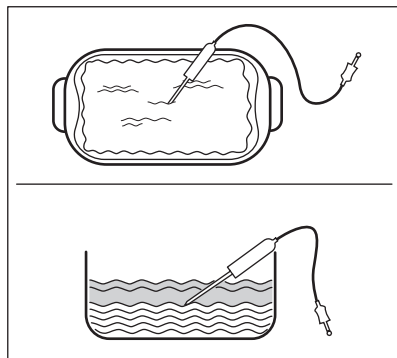
VARNING!

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

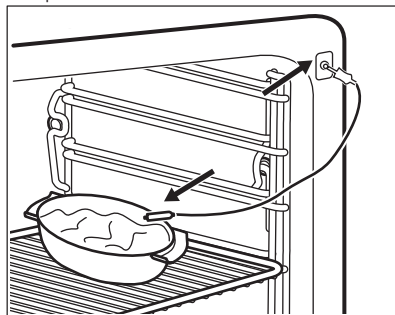
Matkategori: gryta

1. Aktivera produkten.

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



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



På displayen visas symbolen för matlagningstermometern.

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

8. Tryck på  för att ändra matens innetemperatur.
En ljudsignal hörs när maten har nått inställd temperatur. Produkten stängs av automatiskt.
9. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
10. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



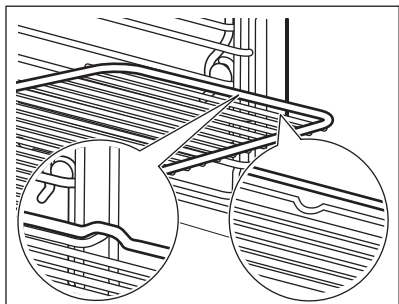
VARNING!

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

9.2 Sätta in tillbehör

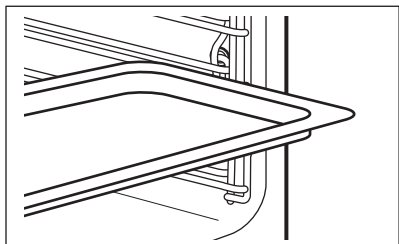
Galler:

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



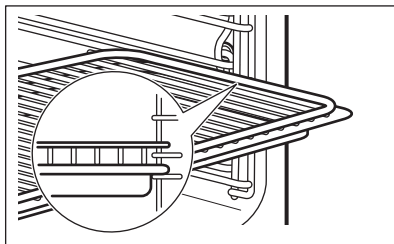
Långpanna / Djup form:

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 kokkärl från att glida ner.

9.3 Teleskopskenor – isättning av tillbehör

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnsstegarna.



FÖRSIKTIGHET!

Diska inte teleskopskenorna i diskmaskinen. Smörj inte teleskopskenorna.



FÖRSIKTIGHET!

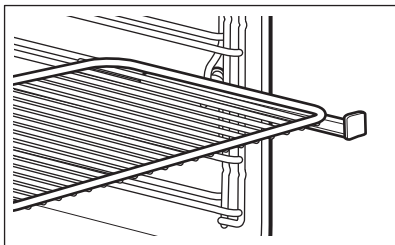
Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Galler:

Placera gallret på de utdragbara teleskopskenorna så att fötterna är vända nedåt.

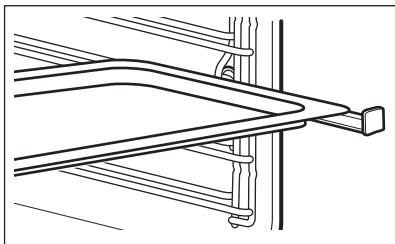


Den upphöjda kanten runt gallret är en specialanordning som hindrar kokkärl från att glida av.



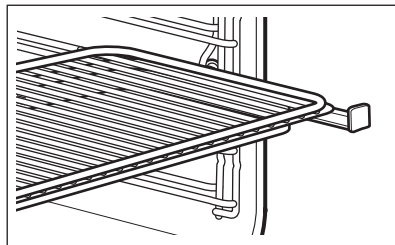
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:

Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Favoriter

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

Spara ett program

1. Aktivera produkten.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller ett automatiskt program.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: SPARA.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Displayen visar första lediga minnesläget.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.
6. Ange namnet på programmet. Den första bokstaven blinkar.
7. Tryck på  eller  för att ändra bokstav.
8. Tryck på **OK**. Nästa bokstav blinkar.
9. Utför punkt 7 igen om så behövs.
10. Håll **OK** intryckt för att spara.

Du kan skriva över ett minnesläge. När displayen visar det första lediga minnesläget trycker du på  eller  och trycker på **OK** för att skriva över ett befintligt program.

Du kan ändra namnet på ett program i menyn: Skriv Programmets Namn.

Aktivera programmet

1. Aktivera produkten.
2. Välj menyn: Favoriter.
3. Tryck på **OK** för att bekräfta.
4. Välj namn på ditt favoritprogram.
5. Tryck på **OK** för att bekräfta.

Tryck på  för att gå direkt till menyn: Favoriter. Du kan också använda den när produkten är avstängd.

10.2 Använda barnlåset

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

1. Tryck på  för att aktivera displayen.
2. Tryck på  och  samtidigt tills displayen visar ett meddelande.

Upprepa steg 2 för att avaktivera barnlåset.

10.3 Knapplås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt. Du kan bara aktivera den när produkten är igång.

1. Aktivera produkten.
2. Välj tillagningsfunktion eller inställning.
3. Tryck på  flera gånger tills displayen visar: Knapplås.
4. Tryck på **OK** för att bekräfta. Inaktivera funktionen genom att trycka på . Displayen visar ett meddelande. Tryck på  igen och sedan på **OK** för att bekräfta.



Om du avaktiverar produkten avaktiveras även funktionen.

10.4 Set + Go

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

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

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

En ljudsignal hörs när funktionen avslutas.



- Knapplås är på när tillagningsfunktionen är igång.
- Menyn: Med Normalinställning kan man aktivera och inaktivera funktionen: Set + Go.

10.5 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 - 230	5.5



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

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när produkten är aktiverad.
 - om du trycker på en symbol när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
 - om produkten avaktiverats och du ställer in signaluret. Signalur. När funktionen stängs av återgår displayen till ljusstyrka för natt.

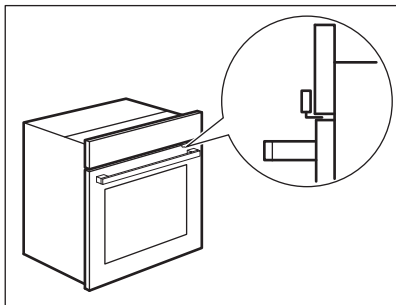
10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor

svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

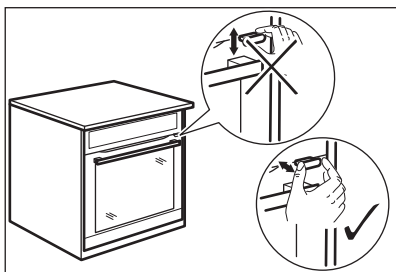
10.8 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.



FÖRSIKTIGHET!

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



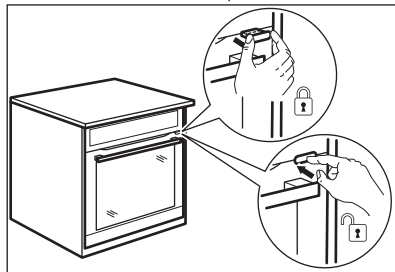
FÖRSIKTIGHET!

Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.

10.9 Använda det mekaniska lucklåset

1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

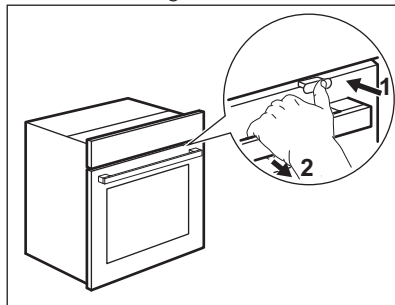
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



10.10 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

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



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

11. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

11.1 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

11.2 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 hyllnivån. Ställ in funktion: Jäsning Av Deg och tillagningstiden.

Upptining

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

11.3 SousVide-tillagning

Den här funktionen har lägre tillagningstemperatur än normal tillagning.

SousVide-tillagning Rekommendationer

Använd högkvalitativa och färska råvaror. Skölj alltid maten före tillagning. Var försiktig när du använder ägg.

Låga temperaturer passar bara för den typ av mat som kan ätas rå.

Koka inte maten under lång tid när du använder temperaturer under 60 °C.

Koka ingredienser som innehåller alkohol innan de vakuumpörpackas.

Lägg vakuumpåsen bredvid varandra på gallret.

Du kan förvara den tillagade maten i kylan i 2-3 dagar. Kyl ner maten snabbt (med isbad).

Använd inte den här funktionen för att värma matrester.

Vakuumpörpackning

Använd endast vakuumpåsar och vakuumpörseglaren som rekommenderas för sous-vide-matlagning. Endast den här typen av vakuumpörpackning kan vakuumpörpacka vätskor.

Återanvänd inte vakuumpåsar.

För snabbare och bättre resultat ställer du in maximal vakuumpörgrad.

Se till att området som ska förseglas är rent för att säkerställa att vakuumpåsen stängts ordentligt.

Se till att kanterna på vakuumpåsens insida är rena innan du förseglar den.

11.4 SousVide-tillagning: Kött

- Titta i tabellerna för att förhindra undertillagning. Använd inte köttportioner som är tjockare än vad som visas i tabellerna.
- Tillagningstiderna i tabellerna är de kortaste tiderna som krävs. Tillagningstiden kan ökas efter egen smak.
- Använd bara kött utan ben för att undvika skador på vakuumpåsar.

- För att fågelfiléer ska smaka bättre ska de stekas på skinnsidan först och därefter vakuumpörpackas.

Nötkött

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Oxfile rosa	4 cm	800	60	110 - 120	3
Rostbiff genomstekt	4 cm	800	65	90 - 100	3
Kalvfile rosa	4 cm	800	60	110 - 120	3
Kalvfile genomstekt	4 cm	800	65	90 - 100	3

Lamm / Vilt

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lam röd	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Lamm rosa	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Vildsvin	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Harsadel benfri	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Fågel

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kycklingbröst benfritt	3 cm	750	70	70 - 80	3
Ankbröst benfritt	2 cm	900	60	140 - 160	3
Kalkonbröst benfritt	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 SousVide-tillagning: Fisk och skaldjur

- Titta i tabellen för att förhindra undertillagning. Använd inte fiskportioner som är tjockare än vad som visas i tabellen.
- Torka av fiskfiléerna med en pappershandduk innan du lägger dem i en vakuumpåse.
- Tillsätt en kopp vatten i vakuumpåsen när du tillagar musslor.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Havsrunder, filé	4 filéer 1 cm	500	70	25	3
Havsabborre, filé	4 filéer 1 cm	500	70	25	3
Ugnsrätt av tor- kad fisk	2 filéer 2 cm	650	65	70 - 75	3
Kammusslor	stora	650	60	100 - 110	3
Musslor med skal		1000	95	20 - 25	3
Räkor utan skal	stora	500	75	26 - 30	3
Bläckfisk		1000	85	100 - 110	3
Forellfilé ¹⁾	2 filéer 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Laxkotletter ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ För att undvika att protein läcker in i fisken ska den läggas i en 10 % saltlösning (100 g salt till 1 liter vatten) i 30 min och torka av med en pappershandduk innan du lägger den i en vakuumpåse.

11.6 SousVide-tillagning:
Grönsaker

- Skala grönsakerna efter behov.
- Vissa grönsaker kan ändra färg när du skalar dem och tillagar i en vakuumförpackning. För bättre

- resultat ska maten tillagas omedelbart efter du förberett den.
- För att behålla färgen på kronärtskockor ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Sparris, grön	hel	700 - 800	90	40 - 50	3
Sparris, vit	hel	700 - 800	90	50 - 60	3
Zucchini	1 cm stora bitar	700 - 800	90	35 - 40	3
Purjolök	strimlor eller ringar	600 - 700	95	40 - 45	3
Äggplanta	1 cm stora bitar	700 - 800	90	30 - 35	3
Pumpa	2 cm tjocka bitar	700 - 800	90	25 - 30	3
Paprika	strimlor eller fjärdedelar	700 - 800	95	35 - 40	3
Selleri	1 cm stora ringar	700 - 800	95	40 - 45	3
Morötter	0,5 cm stora bitar	700 - 800	95	35 - 45	3

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rotselleri	1 cm stora bitar	700 - 800	95	45 - 50	3
Fänkål	1 cm stora bitar	700 - 800	95	35 - 45	3
Potatis	1 cm stora bitar	800 - 1000	95	35 - 45	3
Kronärtskockshjärtan	skuren i fjärdedelar	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 SousVide-tillagning: Fukt och sötsaker

- Skala frukten, avlägsna kärnor och kärnhus efter behov
- För att behålla färgen på äpplen och päron ska du lägga dem i vatten med

citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

- För bättre resultat ska maten tillagas omedelbart efter du förberett den.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Persika	skuret i halvor	4 frukter	90	20 - 25	3
Plommon	skuret i halvor	600 g	90	10 - 15	3
Mango	skuren i kuber ca 2 x 2 cm	2 frukter	90	10 - 15	3
Nektarin	skuret i halvor	4 frukter	90	20 - 25	3
Ananas	skivor 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Äpple	skuret i fjärdedelar	4 frukter	95	25 - 30	3
Päron	skuret i halvor	4 frukter	95	15 - 30	3
Vaniljkräm	350 g i varje påse	700 g	85	20 - 22	3

11.8 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.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kronärtskockor	99	50 - 60	2
Aubergine	99	15 - 25	2
Blomkål, hel	99	35 - 45	2
Blomkål, buketter	99	25 - 35	2
Broccoli, hel	99	30 - 40	2
Broccoli, buketter ¹⁾	99	13 - 15	2
Svamp, skivor	99	15 - 20	2
Ärtor	99	20 - 30	2
Fänkål	99	25 - 35	2
Morötter	99	25 - 35	2
Kålrabbi, strimlor	99	25 - 35	2
Paprika, strimlor	99	15 - 20	2
Purjolök, ringar	99	20 - 30	2
Gröna bönor	99	35 - 45	2
Småbladig bukettsallad, buketter	99	20 - 25	2
Brysselkål	99	25 - 35	2
Rödbeta	99	70 - 90	2
Svartrot	99	35 - 45	2
Selleri, tärnad	99	20 - 30	2
Sparris, grön	99	15 - 25	2
Sparris, vit	99	25 - 35	2
Spenat, färsk	99	15 - 20	2
Skalade tomater	99	10	2
Brytbönor	99	25 - 35	2
Savoykål	99	20 - 25	2
Zucchini, skivor	99	15 - 25	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bönor, förvälld	99	20 - 25	2
Grönsaker, för- vällda	99	15	2
Torkade bönor, blötlagda (förhåll- ande vatten / bönor 2:1)	99	55 - 65	2
Socketärter (kai- ser-peppar)	99	20 - 30	2
Rödkål eller vit- kål, strimlad	99	40 - 45	2
Pumpa, kuber	99	15 - 25	2
Surkål	99	60 - 90	2
Sötpotatis	99	20 - 30	2
Tomater	99	15 - 25	2
Majskolv	99	30 - 40	2

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Jästdumplings	99	25 - 35	2
Potatisdumplings	99	35 - 45	2
Oskalade potatis- sar, medelstora	99	45 - 55	2
Ris (vatten/ris-för- hållande 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Kokt potatis, de- lad	99	35 - 45	2
Bröddumpling	99	35 - 45	2
Färs tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (vätske- proportion 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (vatten/ bulgur-mängd 1:1)	99	25 - 35	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Couscous (vatten/couscous-mängd 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (tysk pastasort)	99	25 - 30	2
Jasminris (vatten/ris-mängd 1:1)	99	30 - 35	2
Linser, röda (vatten/linser-mängd 1:1)	99	20 - 30	2
Linser, bruna och gröna (vatten/linser-mängd 2:1)	99	55 - 60	2
Rispudding (vatten/ris-mängd 2,5:1)	99	40 - 55	2
Mannagrynspudding (mjölk/mannagryn-mängd 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Äppelskivor	99	10 - 15	2
Heta bär	99	10 - 15	2
Fruktkompott	99	20 - 25	2
Smälta choklad	99	10 - 20	2

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Forell, ca 250 g	85	20 - 30	2
Räkor, färska	85	20 - 25	2
Räkor, frysta	85	30 - 40	2
Laxkotletter	85	20 - 30	2
Laxöring, ca 1 000 g	85	40 - 45	2
Musslor	99	20 - 30	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Plattfiskfilé	80	15	2

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35	2
Kyckling, pocherad 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	2
Kalv-/skinkstek utan ben, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2
Kassler, pocherad	90	70 - 90	2
Tafelspitz (oxkött lång- kokt på riktigt låg vär- me)	99	110 - 120	2
Bayersk kalvkorv (vit korv)	80	20 - 30	2

Ägg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ägg, hårdkokt	99	18 - 21	2
Ägg, medelkokt	99	12 - 13	2
Ägg, löskokt	99	10 - 11	2

11.9 Varmluftsgrillning och Ånga kombinerat

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

- Ställ in funktionen: Varmluftsgrillning för att steka kött.

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

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

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

11.10 Ånga Låg

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

11.11 Ångkokning - Ånga Hög

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kräm/pudding i enskilda skålar ¹⁾	90	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Äggstanning ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Gryta ¹⁾	90	40 - 50	2
Tunn fiskfilé	85	15 - 25	2
Tjock fiskfilé	90	25 - 35	2
Liten fisk upp till 0,35 kg	90	20 - 30	2
Hel fisk upp till 1 kg	90	30 - 40	2
Ugnsdumplingar	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Fortsätt i ytterligare en halvtimme med luckan stängd.

11.12 Ångkokning - Ånga Medelhög

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Olika sorters bröd 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Franskbullar	180 - 200	25 - 35	2
Sött bröd	160 - 170	30 - 45	2
Söta jästdegsbakelser	170 - 180	20 - 35	2
Söta ugnsrätter	160 - 180	45 - 60	2
Stuvat/bräserat kött	140 - 150	100 - 140	2
Stekt fiskfilé	170 - 180	25 - 40	2
Stekt fisk	170 - 180	35 - 45	2

11.13 Uppvärmning

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

11.14 Yogurtfunktion

Med den här funktionen kan du göra yoghurt.

Blanda 0,25 kg yoghurt med 1 liter mjölk. Håll upp den i yoghurtburkar.

Om du använder rå mjölk, koka den först och låt det svalna till 40 °C.

Använd den andra hyllpositionen.

Ställ in temperaturen till 42 °C.

Livsmedel	Tid (t)
Krämig yoghurt	5 - 6
Tjock yoghurt	7 - 8

11.15 Bakning

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

11.16 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.

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

11.17 Bakning på en nivå

Bakverk i formar

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

¹⁾ Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

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

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

1) Förvärm ugnen.

Småkakor

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

1) Förvärm ugnen.

11.18 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⁾	Varmluftsgrellning	170 - 190	15 - 35	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1

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

1) Fövärm ugnen.

11.19 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
Äppelkaka gjord med socker- kakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbröd	190 - 200	55 - 70	3

11.20 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Petit-chouer/ 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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Short bread / Mördegskaka / Mördegsgremsor	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, maräng rätter	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.

11.21 Knaprigt med Pizza/Paj

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

¹⁾ Fövärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

11.22 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

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

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

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

För att köttet ska bli saftigare:

- stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
- stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.
- ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

11.23 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-under-värme	230	120 - 150	1
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm höjd	Varmluftsgrillning	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsgrillning	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm höjd	Varmluftsgrillning	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	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120	1
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	170 - 190	30 - 60	1
Köttfärslimpa	750 g - 1 kg	Varmluftsgrillning	160 - 170	50 - 60	1
Fläsklägg (lagad i förväg)	750 g - 1 kg	Varmluftsgrillning	150 - 170	90 - 120	1

Kalv

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalvstek	1	Varmluftsgrillning	160 - 180	90 - 120	1

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

Lamm

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

Vilt

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/harstek med ben	upp till 1 kg	Varmluftsgrillning	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Rådjursadel, hjortsadel	1,5 - 2 kg	Över-under-värme	180 - 200	60 - 90	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	Varmluftsgrillning	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	400 - 500 g var	Varmluftsgrillning	190 - 210	40 - 50	1
Kyckling, unghöna	1 - 1,5 kg	Varmluftsgrillning	190 - 210	50 - 70	1
Anka	1,5 - 2 kg	Varmluftsgrillning	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3,5 - 5 kg	Varmluftsgrillning	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2,5 - 3,5 kg	Varmluftsgrillning	160 - 180	120 - 150	1

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kalkon	4 - 6 kg	Varmluftsgrillning	140 - 160	150 - 240	1

Fisk (ångkokning)

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

11.24 Grill

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

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

Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Max Grill

Förvärm den tomma ugnen i 3 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

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

11.25 Fryst Mat

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2

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

Frysta färdigrätter

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

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

11.26 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörkt 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 ugnsallret.
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
Oxfilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Kalvstek	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Stekar	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 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 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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

11.28 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

11.29 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbröd	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Rågbröd	170 - 190	50 - 70	2
Mörkt bröd	170 - 190	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	40 - 60	2
Franskbullar	190 - 210	20 - 35	2

11.30 Matlagningstermometer tabell

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

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

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

Får/lamm	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fårbog	80	85	88
Fårsadel	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
Brödgröta med eller utan frukt, Risgrönsgröta med eller utan frukt, Söt nudelgröta	80	85	90

11.31 Information till provanstalter

Tester enligt IEC 60350-1.

Tester för funktionen: Ånga Hög.

Livsmedel	Behållare (Gastro-norm)	Mängd (g)	Falsnivå	Tempera-tur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 per- forerad	300	3	99	13 - 15	Sätt bakplå- ten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	2 x 2/3 per- forerad	2 x 300	2 och 4	99	13 - 15	Sätt bakplå- ten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 per- forerad	max.	3	99	15 - 18	Sätt bakplå- ten på första ugnsnivån.
Frysta ärtor	2 x 2/3 per- forerad	2 x 1500	2 och 4	99	Tills tem- peratu- ren på den kal- laste punkten når 85 °C.	Sätt bakplå- ten på första ugnsnivån.

¹⁾ Förvärm ugnen i 5 minuter.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
- Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
- 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. Riskerna är högre för grillpannan.
- Ta bort envis smuts med speciell ugnrensning.
- 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 med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.
- Torka ugnen när den är våt efter användning.

12.2 Rekommenderade rengöringsprodukter

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

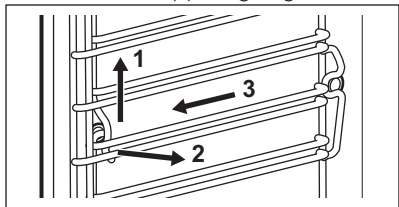
Du kan köpa våra produkter på www.aeg.com/shop och i de bästa återförsäljarbutikerna.

12.3 Borttagning av ugnstegarna

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

Vid rengöring av ugnen ska 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.

12.4 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångrensning.



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 ett sensorfält för att stänga av signalen.

Ångrengöring Plus – funktionens varaktighet är ca 75 minuter.

- a) Spruta lämpligt rengöringsmedel jämnt i ugnsutrymmet på både emalj- och ståldelarna.
- b) Slå på funktionen.
Efter ca 50 minuter hörs en signal. Första delen av programmet är klart.
- c) Tryck på **OK**.



Detta är inte slutet av rengöringsproceduren. Följ instruktionerna i meddelandet på displayen för att slutföra rengöringen.

- d) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnrensningssmedel.
 - e) Tryck på **OK**.
Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.
3. Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten.
 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.

12.5 Påminnelse Rengöring

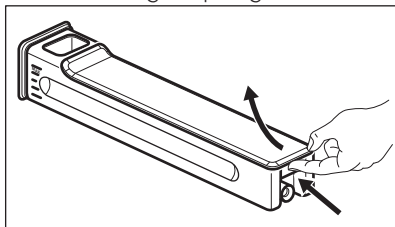
När påminnelsen visas måste rengöringen göras. Utför funktionen Ångrengöring Plus.

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

12.6 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur produkten.

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



2. Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.

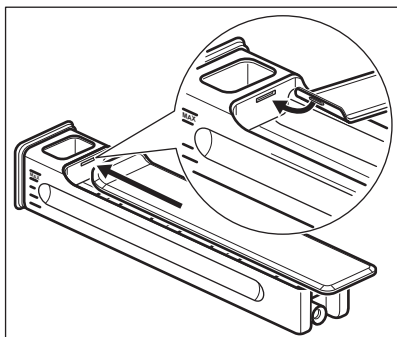
3. Diska vattenlådans delar för hand. Använd kranvatten och tvål.



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.

12.7 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 ånggeneratorns 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. Tryck på **OK**.

3. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
4. Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.
5. För in vattenlådan.
6. Tryck på **OK**. Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.



Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

7. I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.
8. Tryck på **OK**.
9. Fyll vattenlådan med färskt vatten. Kontrollera att det inte finns någon rengöringslösning kvar i vattenlådan.
10. För in vattenlådan.
11. Tryck på **OK**. Då aktiveras den andra delen av proceduren: Avkalkning. Då sköljs ångalstringskretsen.



Det här tar ca 35 minuter.

Ta ut grillen/långpannan när proceduren är klar.



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

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

12.8 Avkalkningspåminnelse

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

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.



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

12.9 Ångalstringssystem - Spolning

Plocka ur alla tillbehör.

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

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Tryck på **OK**.
3. Fyll vattenlådan med friskt vatten.
4. Tryck på **OK**.

Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

12.10 Demontering och montering av luckan

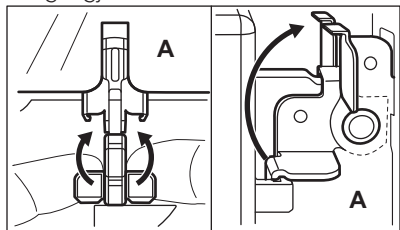
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.



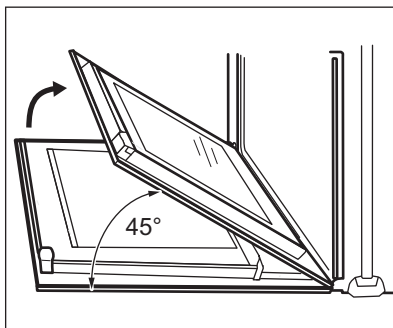
VARNING!

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

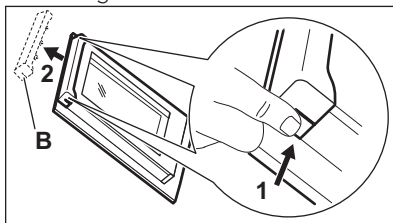
1. Öppna luckan helt.
2. Lyft upp klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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



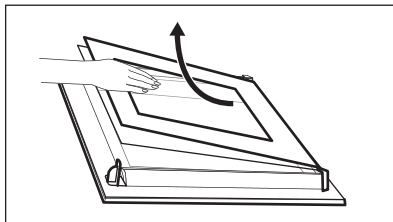
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den bestämt uppåt från produkten.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. Det hindrar luckan från att repas.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra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



FÖRSIKTIGHET!

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

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



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

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



VARNING!

Se till att glasen är korrekta och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

12.11 Byte av lampan



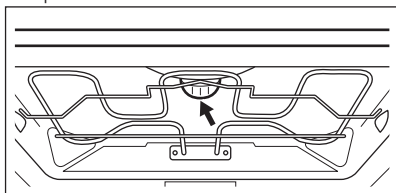
VARNING!

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. Lägg en trasa på ugnsbotten.

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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

Sidolampan

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

13. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	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 visar F111.	Kontakten till matlagningstermometeren 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.
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.

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

13.2 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.)	

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellbeskrivning	BSE792320B
Energiindex	81.0
Energiklass	A+
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under-värme	1.09 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.68 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbyggnadsugn
Massa	41.5 kg

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

14.2 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 metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

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

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

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

Laga mat med lampan släckt

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

Varmluft Med Fukt

För att spara energi under tillagningen. Den fungerar så att temperaturen inuti

ugnen skiljer sig från den temperatur som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

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

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

15. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867335106-D-412017

AEG