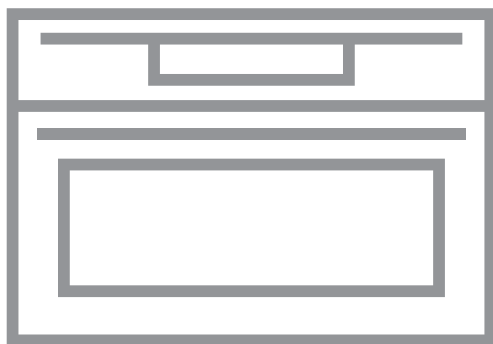


► KSK892220B
KSK892220M

SV Bruksanvisning
Ángugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	10
7. KLOCKFUNKTIONER.....	20
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	21
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	23
10. TRICKS OCH TIPS.....	24
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	44
12. FELSÖKNING.....	47
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	50

FÖR PERFEKT RESULTAT

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



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd
(minimihöjd för skå-
pet under köksbän-
ken)

444 (460) mm

Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	560x20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

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 eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om 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 levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

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



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta föremål eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- 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 produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten 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 försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda 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 sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 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.

2.6 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.

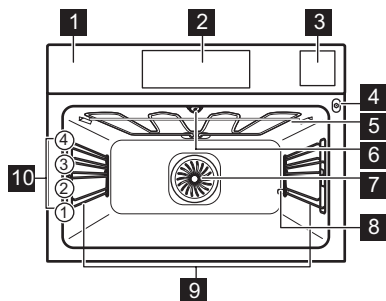
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

3. PRODUKTBeskrivning

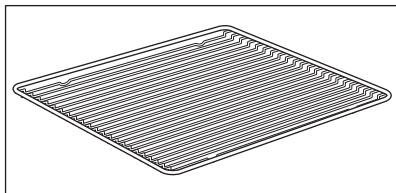
3.1 Allmän översikt



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

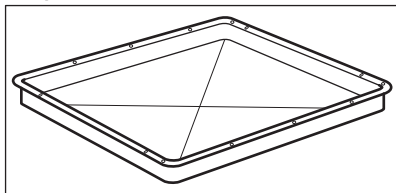
3.2 Tillbehör

Galler



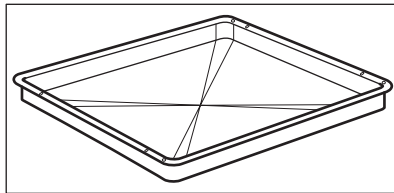
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

2.8 Kassering

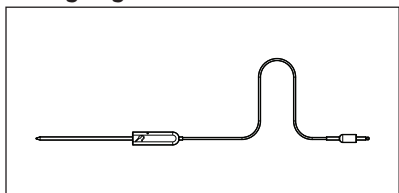


VARNING!

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.

Matlagningstermometer

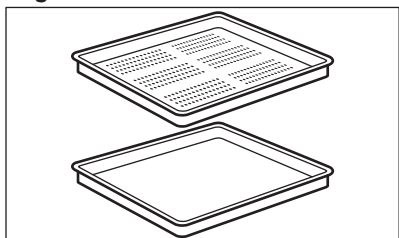


För mätning av temperaturen inuti maten.

En operererad och en perforerad behållare.

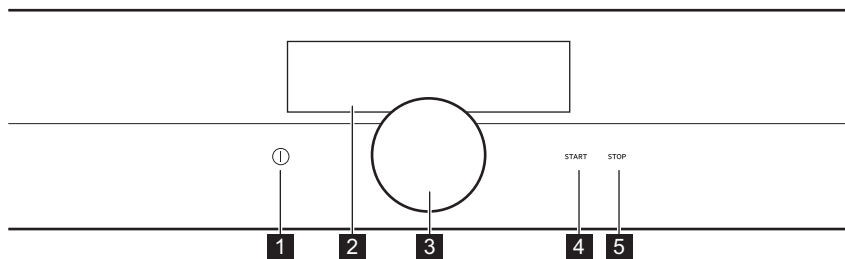
Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

Ånginsats



4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 Kontrollpanel

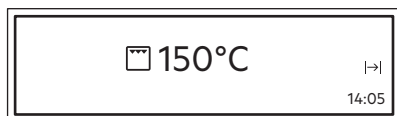


Funktion	Beskrivning
1 På/Av (On/Off)	Slå på och stänga av hällen.
2 Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
3 Vred	För att justera inställningar och navigera i menyn. Tryck på ① för att slå på produkten. Håll vredet för att vrida till inställningsskärmen. Håll och vrid vredet för att navigera 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 Tillbaka i menylistan eller bekräfta en vald inställning.

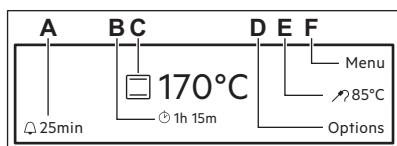
Funktion	Beskrivning
4 START	För att slå på vald funktion.
5 STOP	För att stänga av vald funktion.

4.2 Display

Efter att ha slagit på, visas uppvärmningsfunktionsläget på displayen.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda:



- A. Påminnelse
- B. Timer, upp
- C. Värmefunktion och temperatur
- D. Tillval eller Klockslag
- E. Funktionens kottid 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 ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugnsstegarna på sin ursprungliga plats.

5.2 Första anslutning

Efter den första anslutningen visas programvaruversion i 7 sekunder.

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

5.3 Ställa in vattnets hårdhet

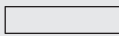
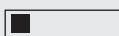
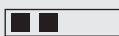
När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

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

Vattenhårdhet		Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassi- ficering
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 med 4 färger 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
	3
	4

Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i meny: Normalinställning / Inställning / Vattenhårdhet.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

Slå på och stänga av värmefunktionerna.

1. Slå på ugnen.
2. Håll i vredet.
Den senast använda funktionen är understruken.
3. Tryck på vredet för att komma in i undermenyn och vrid på det för att välja en värmefunktion.
4. Tryck på vredet för att bekräfta.
5. Ställ in temperaturen och bekräfta.

6. Tryck på START .

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

För att stänga av funktionen, tryck på STOP .



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

Värmefunktioner: Special

Uppvärmningsfunktion	Program
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkar innerutrymmet	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Yoghurtfunktion	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppfrysningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Gratinerig	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.

Tillagningsfunktioner: Standard

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Översta - / bottenvärme.
 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: Översta - / bottenvärme.
 Översta - / bottenvärme	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 matbitar och rosta bröd.

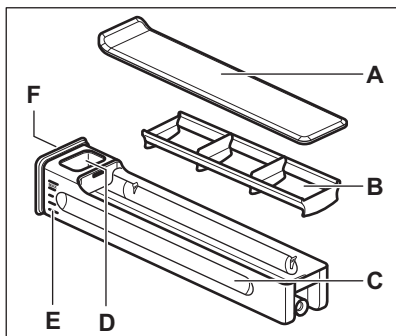
Uppvärmningsfunktion	Program
 Grill + Fläkt	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Varmluft med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

Tillagningsfunktioner: Ång

Uppvärmningsfunktion	Program
 Full ånga	För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta.

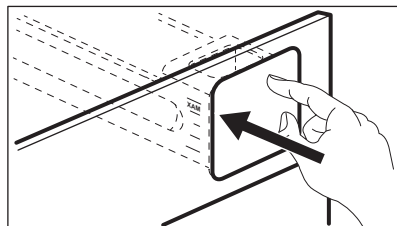
Uppvärmningsfunktion	Program
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på talliken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.
 SousVide-tillagning	Funktionens namn hänvisar till en tillagningsmetod i vakuumtåta plastpåsar vid låga temperaturer. Se avsnittet SousVide-matlagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabellerna för att få mer information.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.

Vattenlåda



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

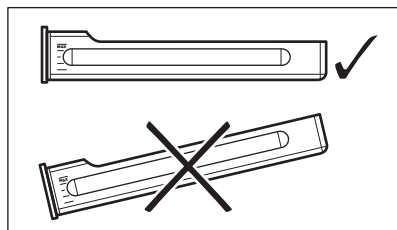
Du kan ta ut vattenlådan ur ugnen. Tryck försiktigt på den främre knappen. När du tryckt på vattenlådan dras den ut av sig själv ur ugnen.



Du kan fylla på vattenlådan på två sätt:

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

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



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

Töm vattenbehållaren efter varje användningstillfälle.



FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan på behörigt avstånd från varma ytor.

Matlagning med ånga

Locket till vattenlådan sitter i kontrollpanelen.



VARNING!

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

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



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

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

Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

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

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

7. Stäng av ugnen.

8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.



FÖRSIKTIGHET!

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

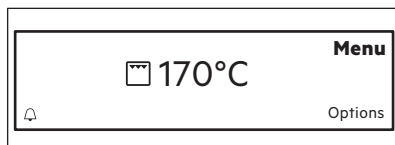
9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten. Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat.

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



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

6.2 Meny - översikt



Meny

Menyfunktion	Program
Tillagningshjälp	Innehåller en lista över automatiska program.
Rengöring	Innehåller en lista över rengöringsprogram.
Normalinställning	Används för att ställa in produktens konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

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

Undermeny för: Normalinställning

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

Undermeny för: Inställning

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in språk för displayen.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.
Knappljud	Aktiverar och inaktiverar touchkontrollsljudet. Det går inte att inaktivera tonen för ON/OFF och STOP.
Alarm/Felsignal	Aktiverar och inaktiverar larmljuden.

Undermeny	Beskrivning
Ljudvolym	Justerar volymen gradvis på trycktoner och signaler.
Ljusstyrka i display	Justerar displayens ljusstyrka i grader.
Vattenhårdhet	Ställ in vattnets hårdhetsgrad.

Undermeny för: Service

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

Undermeny för:
Tillagningshjälp

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

För vissa rätter kan du välja tillagningssätt:

- Matlagningstermometer

Den nivå till vilken en maträtt tillagas:

- Röd eller Mindre
- Medium
- Välstekt eller Mer

Matkategori: Kött och fisk

Kött	
Nötkött	Ryggbiff
	Stek
	Oxfile
	Utmärkt nötkött, kokt
	Köttfärslimpa
	Skandinaviskt kött

Kött		
Fläsk	Oxfile	Färskt
		Rökt
	Stek	
	Skinka	Stekt
		Ångkokt
	Lägg, förkokt	
Kalvkött	Revben	
	Korv	
	Oxfile	
Lamm	Stek	
	Lägg	
	Oxfile	
	Stek	
	Sadel	
	Ben	

Kött		
Vilt	Rådjursstek	Sadel
		Bog
	Hare	Sadel
		Ben

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

Fisk		
Hel fisk	liten	Stekt
		Ångkokt
	Medium	Stekt
		Ångkokt
	stor	Stekt
		Ångkokt
Filéer	Tunn	Ångkokt
		SousVide
	Tjock	Ångkokt
		SousVide
Fiskpudding		
Fiskpinnar		

Skaldjur	
Räkor	Ångkokt
	SousVide
Musslor	Ångkokt
	SousVide
Kammusslor	

Matkategori: Smårätter/ugnsrätter

Maträtter		
Smårätter	Potatis Färskt	Ångkokt
		SousVide
	Potatis Fryst	Pommes Frites
		Kroketter
		Croquettes
		Hash browns
	Ris	
	Färsk pasta	
	Polenta	
	Dumplings	Bröddumpling
		Potatisdumplings
		Jästdumplings
Ugnsrätter	Lasagne	
	Potatisgratäng	
	Makaroni-pudding	
	Grönsaksgratäng	
	Gryta, matig gryta	
	Grönsaks-gryta	

Maträtter	
Baljväxter och korn	
Terriner	
Ägg	Löskokt
	Medium
	Hårdkokt
	Äggstanning

Matkategori: Matiga pajer

Maträtt		
Pizza	Färskt	Tunn
		Tjock
	Frost	Tunn
		Tjock
		Tilttugg
	Kyllda	
Quiche	Tunn	
	Tjock	
Bröd	Färskt	Baguette
		Ciabatta
		Franskbröd
		Mörkt bröd
		Rågbröd
		Fullkornsbröd med hela korn
		Osyrtat bröd
		Fyllt vetefläta
	Frost	Baguette
		Bröd
	Förbakad	

Maträtt	
Franskbullar	Färskt
	Frost
	Förbakad

Matkategori: Efterrätter/gräddade

Maträtt			
Kaka i form	Mandelkaka		
	Äppelpaj		
	Cheesecake		
	Äppelkaka, täckt		
	Mördegsbas		
	Sockerkaksbotten		
	Sandkaka		
	Sockerkaka		
	Pajer		
Kaka i form	Fryst Apfel Strudel		
	Brownies		
	Cheesecake		
	Julkakor		
	Frukttaka	Mördegskakor	
		Sockerkaksmet	
		Jästdeg	
	Sockerkaka		
	Sockerkaka		
	Rulltårta		
	Efterrättspaj		
	Jästkaka		

Maträtt	
Små bakverk	Muffins
	Petits-choux med fyllning
	Eclairs
	Mandelbiskvier
	Muffins
	Smördegskakor
	Smördeg
	Mördegskakor, kex
Mördegstårta	
Vaniljkräm	
Söt gryta	
Söta dumplings	

Matkategori: Grönsaker

Maträtt	
Kronärtskocka	Ångkokt
	SousVide
Sparris, grön	Ångkokt
	SousVide
Sparris, vit	Ångkokt
	SousVide
Rödbeta	
Svartrot	
Broccoli	Buketter
	Hel
Brysselkål	
Kålrabbi	

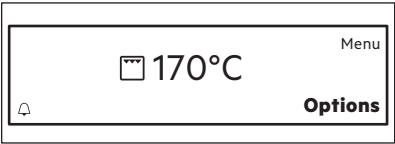
Maträtt	
Morötter	Ångkokt
	SousVide
Blomkål	Buketter
	Hel
Selleri	Ångkokt
	SousVide
Rotselleri	
Zucchini, skivor	Ångkokt
	SousVide
Äggplanta	Ångkokt
	SousVide
Fänkål	Ångkokt
	SousVide
Gröna bönor	
Purjolök, ringar	Ångkokt
	SousVide
Svamp, skivor	
Ärter	
Paprika	Ångkokt
	SousVide
Pumpa	
Savoykål	
Spenat, färsk	
Tomater	

Matkategori: Fukt

Maträtt	
Äpplen	
Mango	
Nektariner	
Persikor	
Päron	

Maträtt
Ananas
Plommon

6.3 Tillval



Tillval	Beskrivning
Timern, inställningar	Innehåller en lista över klockfunktioner.
Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden under pågående värmefunktion. På / Av
Set + Go	Ställa in funktionen och sätta på den senare. När funktionen har ställts in visas meddelandet "Set&Go aktiv" på displayen. Tryck på Start för att sätta på den. När den här funktionen är aktiv försvinner meddelandet från displayen och ugnen sätts på. Observera att det endast är tillgängligt för vissa värmefunktioner och om Programtid/Sluttid är inställd.
Belysning	På / Av

6.4 Restvärme

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Timern, inställningar

Klockfunktion	Program
 Timer, upp	Övervakar automatiskt hur länge funktionen är igång. Vyn av Timer, upp kan slås på eller stängas av.
 Koktid	För att ställa in längden för en funktion. ¹⁾
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion. Detta alternativ är endast tillgängligt när Koktid är inställt. Använd funktionerna Koktid och Sluttid samtidigt för att automatiskt slå på och stänga av ugnen vid en viss tid senare. ¹⁾

Klockfunktion	Program
 Påminnelse	För att ställa in en nedräkning.¹⁾ Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Välj  och ställ in tiden. En ljudsignal hörs när sluttiden uppnåtts. Tryck på vredet för att stänga av signalen. När ugnen är avstängd, tryck på vredet för att slå på den här funktionen.

¹⁾ Max 23 tim. 59 min.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer behöver ställas in:

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



FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande tillbehör och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

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



VARNING!

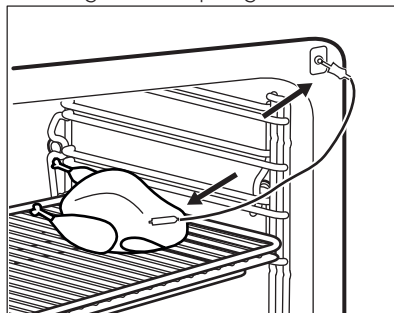
Se avsnittet "Råd och tips".

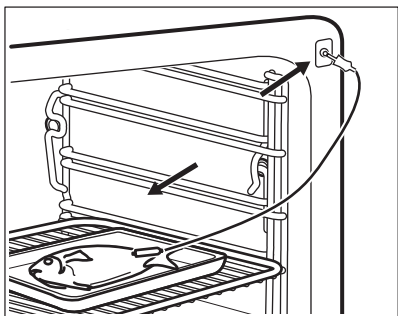


Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

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





På displayen visas:
Matlagningstermometer.

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

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

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

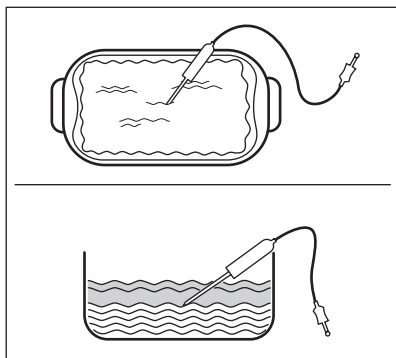


VARNING!

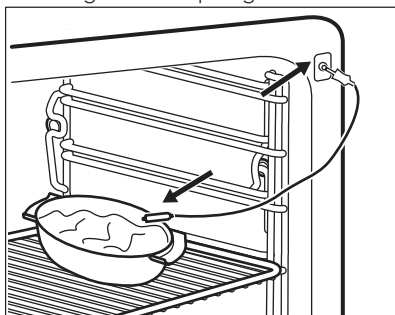
Då Matlagningstermometer blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Matkategori: gryta

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



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



På displayen visas:
Matlagningstermometer.

6. Ställ in inntertemperaturen.
7. Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.

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

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



VARNING!

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

Ändring av innertemperatur

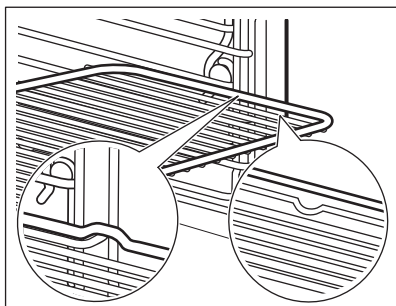
Du kan ändra innertemperaturen och ugnstemperaturen när som helst under tillagningen.

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

8.2 Sätta in tillbehör

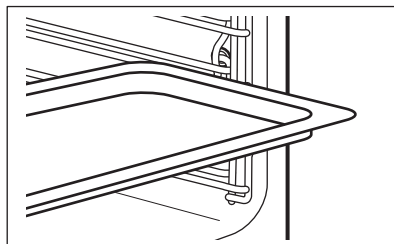
Galler:

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



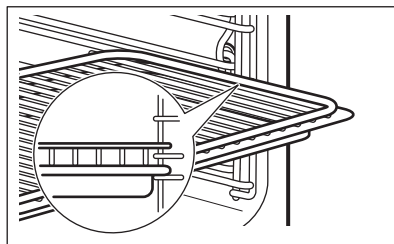
Långpanna/ Djup form:

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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



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

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Säkerhetsavstängning

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

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (tim)
200 - 230	5.5

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

9.2 Kylfläkt

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

10. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1 Tillagningsrekommendationer

Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

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

10.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

10.3 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

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

Tallriksvärmning

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

hyllpositionen. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Jäsning av deg

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

Upptining

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

10.4 Full ånga

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.

Använd den första hyllpositionen.

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

 GRÖNSAKER	
	 (min.)
Broccoli, buketter, för- värm den tomma ug- nen	13 - 15
Skalade tomater	10
Grönsaker, förvällda	15
Spenat, färsk	15 - 20
Zucchini, skivor	15 - 25
Svamp, skivor	15 - 20
Paprika skuren i strimlor	15 - 20
Aubergine	15 - 25
Broccoli, hel	30 - 40
Sparris, grön	15 - 25
Pumpa, kuber	15 - 25
Tomater	15 - 25
Maché-sallad, buketter	20 - 25
Bönor, förvällda	20 - 25
Savoykål	20 - 25
Ärter	20 - 30
Fänkål	25 - 35
Morötter	25 - 35
Purjolök, ringar	20 - 30
Selleri, tärnad	20 - 30
Sockerärter / Fyllt pap- rika	20 - 30
Sötpotatis	20 - 30
Blomkål, buketter	25 - 35
Kålrabbi, strimlor	25 - 35
Brysselkål	25 - 35
Sparris, vit	25 - 35

 GRÖNSAKER	
	 (min.)
Brytbönor	25 - 35
Majskolv	30 - 40
Blomkål, hel	35 - 45
Gröna bönor	35 - 45
Svartrot	35 - 45
Rödkål eller vitkål, strimlad	40 - 45
Kronärtskocka	50 - 60
Torkade bönor, blöt- lagda, vatten/bönor förhållande 2:1	55 - 65
Surkål	60 - 90
Rödbeta	70 - 90

 SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR	
	 (min.)
Couscous, vatten/couscous förhållande 1:1	15 - 20
Färsch tagliatelle	15 - 25
Semolina efterrätt, mjölk/gryn förhållande 3,5:1	20 - 25
Linser, röda, vatten/linser för- hållande 1:1	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur, vatten/bulgur förhål- lande 1:1	25 - 35
Jästdumplings	25 - 35

 SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR		
		(min.)
Parfymerat ris, vatten/ris förhållande 1:1		30 - 35
Kokt potatis, delad		30 - 40
Bröddumpling		35 - 45
Potatisdumplings		35 - 45
Ris, vatten/ris förhållande 1:1, förhållandet vatten till ris kan ändras beroende på typ av ris		35 - 45
Polenta, vätska förhållande 3:1		40 - 50
Risgrynspudding, mjölk/ris förhållande 2,5:1		40 - 55
Oskalade potatisar, medelstora		45 - 55
Linser, bruna eller gröna, vatten/linser förhållande 2:1		55 - 60

 FRUKT		
		(min.)
Äppelskivor		10 - 15
Heta bär		10 - 15
Smälta choklad		10 - 20
Fruktkompott		20 - 25

 FISK		
		(°C)
	(min.)	
Tunn fiskfilé	75 - 80	15 - 20

 FISK		
		(°C)
	(min.)	
Räkor, färska	75 - 85	20 - 25
Musslor	100	20 - 30
Tjock fiskfilé	75 - 85	20 - 30
Öring, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30
Räkor, frysta	75 - 85	30 - 40

 KÖTT		
		(°C)
	(min.)	
Chipolata	80	15 - 20
Kalvkorv från Bayern, Vit korv	80	20 - 30
Österrikisk korv	80	20 - 30
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35
Kokt skinka, 1 kg	99	55 - 65
Kyckling, kokt, 1,0 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kassler, kokt	90	70 - 90
Kalvkött, Fläskkotlett, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	99	110 - 120

 ÄGG		
		(min.)
Ägg, löskokt		10 - 11

 ÄGG		
	 (°C)	 (min.)
Ägg, medelkokt	11 - 12	
Ägg, hårdkokt	18 - 21	

10.5 Kombinera funktioner: Varmluft + Full ånga

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

1. Ställ in funktionen: Varmluft för att steka kött.
2. Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.
3. Sänk ugnstemperaturen till ca 80 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
4. Start av funktionen: Full ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart. Maximal vattenmängd är 650 ml.

10.6 Fuktighet, hög

 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Äggstanning	90 - 110	15 - 30
Tunn fiskfilé	85	15 - 20
Liten fisk, upp till 0,35 kg	90	20 - 30
Tjock fiskfilé	90	25 - 35
Hel fisk, upp till 1 kg	90	30 - 40
Vaniljkräm, pudding/Brylépudding i portionsskålar	90	35 - 40
Terrin	90	40 - 50

 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Dumplings	120 - 130	40 - 50

10.7 Fuktighet, medium

 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Söta jästdeg-bakelser	170 - 180	20 - 35
Franskbullar	180 - 200	25 - 35
Stekt fiskfilé	170 - 180	25 - 40
Sött bröd	160 - 170	30 - 45
Stekt fisk	170 - 180	35 - 45
Söta ugnsrätter	160 - 180	45 - 60
Olika sorters bröd, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Revbensspjäll	140 - 150	75 - 100
Stuvad / Bräse-rat kött	140 - 150	100 - 140

10.8 Fuktighet, låg

 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Förgräddade bul-lar	200	15 - 20
Förgräddade ba-guetter 40 - 50 g	200	15 - 20

 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Franskbullar	180 - 210	25 - 35
Förgräddade baguetter 40 - 50 g, djupfrysta	200	25 - 35
Köttfärslimpa, rå 0,5 kg	180	30 - 40
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Olika bröd 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60
Kyckling 1 kg	180 - 210	50 - 60
Kassler 0,6 - 1 kg (blötlägg i 2 timmar)	160 - 180	60 - 70
Engelsk rostbiff 1 kg	180 - 200	60 - 90
Anka 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Kalvstek 1 kg	180	80 - 90
Grisstek 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås 3 kg	170	130 - 170

10.9 Uppvärmning med ånga

Använd den första hyllpositionen.

	 (°C)	 (min.)
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15

	 (°C)	 (min.)
Pasta	110	10 - 15
Ris	110	10 - 15
Dumplings	110	15 - 25

10.10 Yoghurtfunktion

Med den här funktionen kan du göra yoghurt.

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

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

 Använd den första hyllpositionen.	
	 (tim)
Krämig yoghurt	5 - 6
Tjock yoghurt	7 - 8

10.11 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

Du kan förlänga gräddningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.

Bakverk vid olika nivåer blir inte alltid lika bruna. Du behöver inte ändra ugnstemperaturen om de blir olika bruna. Detta jämnar ut sig under bakningen.

Plåtarna i ugnen kan vrida sig under bakning. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

10.12 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Ställ in något lägre ugnstemperatur nästa gång.
	För kort gräddningstid.	Ställ in längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in högre ugnstemperatur nästa gång.
	För lång gräddningstid.	Ställ in kortare gräddningstid nästa gång.
Kakan blir ojämn.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in lägre ugnstemperatur och längre gräddningstid.
	Kaksmeten har inte fördelats jämnt.	Fördela smeten jämnare på bakplåten nästa gång.
Kakan blir inte klar på tiden som anges i receptet.	Ugnstemperaturen är för låg.	Ställ in något högre ugnstemperatur nästa gång.

10.13 Bakning på en ugnsnivå

 BAKVERK I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Sockerkaka	Varmluft	140 - 150	35 - 50	1
Sockerkaka	Översta - / bottenvärme	160	35 - 50	1
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkaksmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	70 - 90	2

 BAKVERK I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bot- tenvärme	180	70 - 90	1
Cheesecake, använd en långpanna	Översta - / bot- tenvärme	160 - 170	70 - 90	2

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR				
 Förvärm den tomma ugnen.				
		 (°C)	 (min.)	
Vetefläta / Runt bröd	Översta - / bot- tenvärme	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen	Översta - / bot- tenvärme	160 - 180	50 - 70	1
Rågbröd	Översta - / bot- tenvärme	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Petits-choux med fyllning / Eclairs	Översta - / bot- tenvärme	190 - 210	20 - 35	2
Rulltårta	Översta - / bot- tenvärme	180 - 200	10 - 20	2
Kaka med smördegstop- ping	Varmluft	150 - 160	20 - 40	2
Mandelsockerkaka / Socker- kakor	Översta - / bot- tenvärme	190 - 210	20 - 30	2
Fruktpaj (på jästdeg/socker- kakssmet)	Varmluft	150 - 170	30 - 55	2
Fruktpaj (på jästdeg/socker- kakssmet)	Översta - / bot- tenvärme	170	35 - 55	2
Fruktpaj av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	2



KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen.



(°C)



(min.)



Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)

Översta - / bottenvärme

160 - 180

40 - 80

2



SLÄTA BULLAR



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Mördegskakor, kex

Varmluft

150 - 160

15 - 25

Mördegskakor / Smördegskakor

Varmluft

140

20 - 35

Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen

Översta - / bottenvärme

160

20 - 30

Kakor av sockerkakssmet

Varmluft

150 - 160

15 - 20

Bakverk med äggvita, marängar

Varmluft

80 - 100

120 - 150

Mandelbiskvier

Varmluft

100 - 120

30 - 50

Småkakor av jästdeg

Varmluft

150 - 160

20 - 40

Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

170 - 180

20 - 30

Franskbullar, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

160

10 - 25

Översta - / bottenvärme

190 - 210

10 - 25

Muffins, förvärm den tomma ugnen

Varmluft

160

20 - 35

Översta - / bottenvärme

170

20 - 35

10.14 Puddingar och gratänger

 Använd den första hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronipudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Översta - / bottenvärme	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng, för- värm den tomma ugnen	Grill + Fläkt	170 - 190	15 - 35
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Milk rice	Översta - / bottenvärme	180 - 200	40 - 60
Fiskpudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60

10.15 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft

För två plåtar, använd den första och den fjärde hyllpositionen.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR		
	 (°C)	 (min.)
Petits-choux med fyllning / Eclairs, förvärm den tomma ug- nen	160 - 180	25 - 45
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45

 KAKOR/SMÅKAKOR/BRÖD PÅ PLÅTAR		
	 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40
Mördegskakor / Smördegskakor	140	25 - 45
Kakor av socker- kakssmet	160 - 170	25 - 40
Bakverk med äggvi- ta, marängar / Ma- rängar	80 - 100	130 - 170
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80
Småkakor av jäst- deg	160 - 170	30 - 60

10.16 Tips gällande ugnsstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt.

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

Häll lite vatten på plåten för att förhindra att droppande fett bränner fast.

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

Stek kött och fisk i stora bitar som väger minst 1kg.

Ös köttet med sin egen kötsaft flera gånger under stekning.

10.17 Stektabeller

Använd den första hyllnivån.

 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grytstek	1 - 1,5 kg	Översta - / bot- tenvärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé, röd, för- värm den tomma ugnen	per cm höjd	Grill + Fläkt	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium	per cm höjd	Grill + Fläkt	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt	per cm höjd	Grill + Fläkt	170 - 180	8 - 10

 FLÄSKKÖTT				
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotletter / Revben- sspjäll	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, lagad i förväg	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 KALVKÖTT				
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Kalvstek	1	160 - 180	120 - 150	
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 LAMMKÖTT				
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 180	100 - 120	
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 VILTSTEK LÄTT ROSA				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Sadel / Hare, lägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	Grill + Fläkt	180 - 200	35 - 55
Rådjur, sadel	1.5 - 2	Översta - / bottenvärme	180 - 200	60 - 90
Bog	1.5 - 2	Översta - / bottenvärme	180 - 200	60 - 90

 FÅGEL			
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kyckling	0,2 - 0,25 varje del	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0,4 - 0,5 varje del	190 - 210	40 - 50
Bitar av fågel	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100

 FISK				
	 (kg)		 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	Grill + Fläkt	180 - 200	30 - 50

10.18 Knaprigt med Varmluft + nedre delen

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	170 - 190	45 - 55
Schweizisk ost-paj	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

 PIZZA			
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.			
 Använd den andra hyllpositionen.			
	 (°C)	 (min.)	
Pizza, tunn botten	210 - 230	15 - 25	
Pizza, tjock botten, använd en långpanna	180 - 200	20 - 30	
Osyrt bröd	210 - 230	10 - 20	
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55	
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25	
Pirog	180 - 200	15 - 25	

10.19 Brödbakning

Förvärmning rekommenderas inte.

 BRÖD			
 Använd första hyllpositionen såvida inget annat anges.			
	 (°C)	 (min.)	
Franskbröd	190 - 210	40 - 60	

 BRÖD			
 Använd första hyllpositionen såvida inget annat anges.			
	 (°C)	 (min.)	
Baguette	200 - 220	35 - 45	
Brioche	180 - 200	40 - 60	
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	
Rågbröd	190 - 210	50 - 70	
Fullkornsbröd	190 - 210	50 - 70	
Fullkornsbröd med hela korn	190 - 210	40 - 60	
Franskbullar, använd den andra hyllpositionen	200 - 220	25 - 35	

10.20 Grill

Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

Placera en form på första hyllpositionen för att samla upp fett.



GRILL



Använd den första hyllpositionen.



(°C)



(min.)

		1:a sidan	2:a sidan
Rostbiff, rosa	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Oxfilé, medium	230	20 - 30	20 - 30
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammsadel	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30



SNABB GRILLNING



Använd tredje hyllpositionen såvida inget annat anges.



Grilla alltid med maximal temperaturinställning.

Livsmedel



(min.)

	1:a sidan	2:a sidan
Hamburgare	9 - 13	8 - 10
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10
Korv	10 - 12	6 - 8
Kalvfilé / Kalvstek	7 - 10	6 - 8
Rosta	1 - 3	1 - 3
Varma smörgåsar	6 - 8	-

10.21 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga, mörkt kött och fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek,

skinkstek. Matlagningstermometer temperaturen får inte överstiga 65 °C.

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.

- Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fettet. Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.
- Använd Matlagningstermometer.
- Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C. Ställ in temperaturen för Matlagningstermometer.
- Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.



Använd den första hyllpositionen.

	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	150	120 - 150
Oxfilé	1 - 1.5	150	90 - 110
Kalvstek	1 - 1.5	150	120 - 150
Biff	0.2 - 0.3	120	20 - 40

10.22 Undervärme + Grill + Fläkt

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

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



AVFROSTNING



Använd den andra hyllpositionen.

	 (°C)	 (min.)
Frys pizza	200 - 220	15 - 25
Frys panpizza	190 - 210	20 - 25
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25
Frys portionspizza	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, tunna	190 - 210	15 - 25
Pommes Frites, tjocka	190 - 210	20 - 30
Croquettes / Kroketter	190 - 210	20 - 40
Hash browns	210 - 230	20 - 30



AVFROSTNING



Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Lasagne / Cannelloni, färsk

170 - 190

35 - 45

Lasagne / Cannelloni, fryst

160 - 180

40 - 60

Makaronipudding med ost

170 - 190

20 - 30

Kycklingvingar

180 - 200

40 - 50

10.23 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

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).

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.



MJUK FRUKT



(min.)

Tillagningstid tills det börjar sjuda

Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär

35 - 45



STENFRUKT



(min.)

Tillagningstid tills det börjar sjuda



(min.)

Fortsätt tillaga på 100 °C

Persikor / Kvitten / Plommon

35 - 45

10 - 15



GRÖNSAKER



(min.)

Tillagningstid tills det börjar sjuda



(min.)

Fortsätt tillaga på 100 °C

Morötter

50 - 60

5 - 10

Gurka

50 - 60

-

Blandade inlagda grönsaker

50 - 60

5 - 10

Kålrabbi / Ärtor / Sparris

50 - 60

15 - 20

10.24 Torkar innerutrymmet

 Använd den tredje hyllnivån.		
	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örter	40 - 50	2 - 3
Plommon	60 - 70	8 - 10
Aprikoser	60 - 70	8 - 10
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8
Päron	60 - 70	6 - 9

10.25 Matlagningstermometer

 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Rare	Medium	Välstekt
Engelsk rostbiff	45	60	70
Ryggbiff	45	60	70

 NÖTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Köttfärslimpa	80	83	86

 FLÄSKKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Skinka / Stek	80	84	88
Sadel, kotlett / Fläskkotlett, rökt / Fläskkotlett, kokt	75	78	82

 KALVKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kalvstek	75	80	85
Kalvlägg	85	88	90

 FÅR/LAMMKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Får, lägg	80	85	88
Får, sadel	75	80	85
Lammstek / Lamm, lägg	65	70	75

 VILTKÖTT	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Hare, sadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Hare, lägg / Hare, hel / Rådjur, lägg	70	75	80

 FÅGEL	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Anka, filé	60	65	70

 FISK (LAX, TRUT, GÖS)	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Fisk, hel/stor/ångkokt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68

 GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Squashgryta / Broccoligryta / Fänkålsgryta	85	88	91

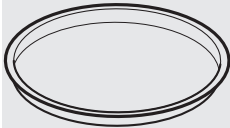
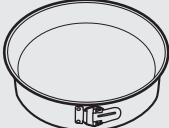
 GRYTOR	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

 GRYTOR - SÖTA	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Brödgryta med eller utan frukt / Risgrynsgröda med eller utan frukt / Söt nudelgryta	80	85	90

10.26 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

bättre än ljusa färger och reflektiva former.

Använd mörka och icke reflekterande burkar och former. De absorberar värme

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsformar	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

10.27 Varmluft med fukt

 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 60
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasagne	180 - 200	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	65 - 80
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	180 - 200	55 - 70
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80

 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Franskbröd	200 - 210	55 - 70

10.28 Information till provanstalter

Tester enligt EN 60350 och IEC 60350.

Använd funktionen: Snabbgrillning. Använd den tredje hyllpositionen. Förvärm den tomma ugnen. Grillning med maximal temperaturinställning.		
GRILL-FUNKTION  (min.)		
	Första sidan	Andra sidan
Hamburgare	9 - 13	8 - 10
Rosta	1 - 3	1 - 3

Använd funktionen: Full ånga.
Använd den andra hyllpositionen.
Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Ställ in temperaturen till 99 °C.

ÅNGFUNKTION		 (kg)	 (min.)
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	0.3	13 - 15
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	15 - 18
Ärter, frysta	1 x 2/3 perforerad	2	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring



Rengöringsmedel

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

Ta bort envisa fläckar med speciell ugsnrengöring.

Använd några droppar ättika för att rengöra ugsnbotten från uppbyggnad av kalk.



Används varje dag

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

Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

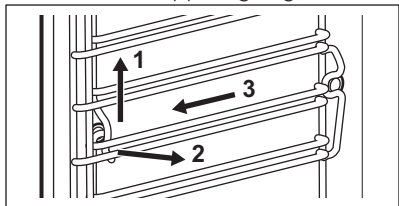
Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

11.2 Hur man tar bort: ugnsstegarna

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

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.3 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångugnsrengöring.

Ugnen måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll på vattenlådan till maxnivån.

2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring.

Ångrengöring – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

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

Ångrengöring Plus – funktionens varaktighet är ca 75 minuter.

- a) Spruta lämpligt rengöringsmedel jämnt i ugnsutrymmet på både emalj- och ståldelarna.
 - b) Slå på funktionen. Första delen av programmet slutar efter ca 50 minuter.
 - c) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnsgöringsmedel.
 - d) Den sista delen av proceduren startar. Det här stadiet varar i ca 25 minuter.
3. Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten.
 4. Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.

Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme efter rengöringen. Vänta tills ugnen är torr. För att påskynda torkningen kan du värma upp ugnen med varmluft vid en temperatur på 150 °C i ca 15 minuter. Du kan få maximal effekt av rengöringsfunktionen om du rengör ugnen manuellt direkt efter att funktionen avslutats.

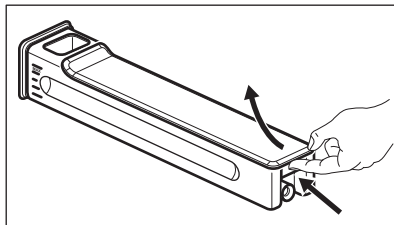
11.4 Påminnelse rengöring

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

11.5 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur ugnen.

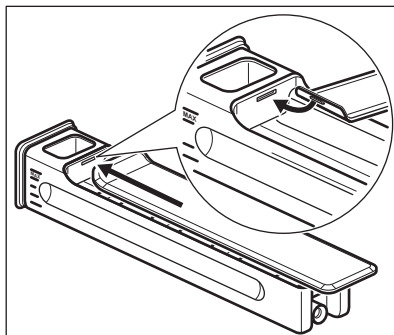
1. Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utspånget baktill.



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

Sätt ihop vattenlådan igen när du rengjort delarna.

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



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

11.6 Ångalstringssystem - Avkalkning

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

Plocka ur alla tillbehör.

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

Procedurens varaktighet är ca 2 timmar.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
2. Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
3. Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.
4. För in vattenlådan.
5. Tryck på vredet.
Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.

i Denna del vara ca 1 timme och 40 minuter.

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

i Det här tar ca 35 minuter.

Ta ut grillen/långpannan när proceduren är klar.

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

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

11.7 Avkalkningspåminnelse

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

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.

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

11.8 Ångalstringssystem - Sköljning

Plocka ur alla tillbehör.

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

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
2. Fyll vattenlådan med färskt vatten.
3. Tryck på **START**.
Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

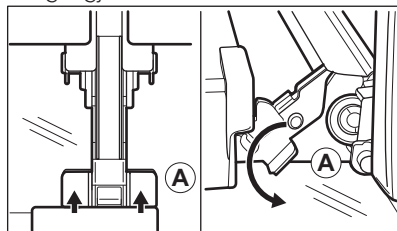
11.9 Borttagning och installation av luckan

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



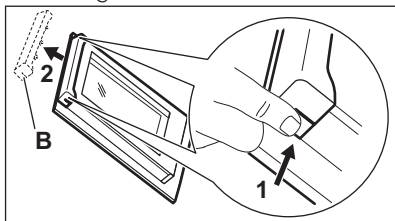
VARNING!
Luckan är tung.

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

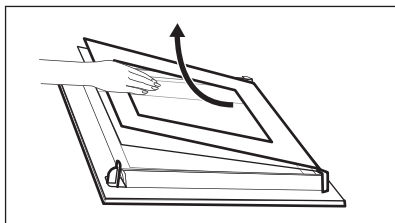


3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel).
4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.

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



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 noga.

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



VARNING!

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

11.10 Byte av: Lampa



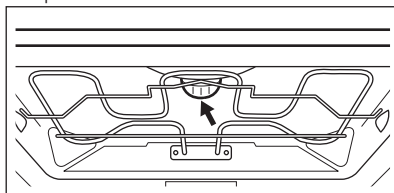
VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
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 skyddsglaset.
3. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglaset.
5. Sätt tillbaka lampglaset.

12. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

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

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Det har varit strömbrott i mer än 3 dagar.	Se kapitlet "Före första användning".
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Demoläget är aktiverat.	Stäng av demoläge i: Meny / Normalinställning / DEMO. Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagnings-termometern 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten håller inte kvar vattenlådan när du tryckt in den på kåpan.	Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.	Sätt in vattenlådan i produkten genom att trycka in den tills det inte går längre.
Det är svårt att rengöra vattenlådan.	Du har inte tagit av locket och vågbrytaren.	Se "Rengöring av vattenlådan".
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömbavbrott.	Upprepa rutinen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömbavbrott.	Upprepa rutinen.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugsstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugsstegarna ur produkten och upprepa funktionen.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.

12.2 Serviceinformation

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

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

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	AEG	
Modellbeskrivning	KSK892220B 944066671 KSK892220M 944066408, 944066727	
Energiindex	80.8	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.89 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.59 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	43 l	
Typ av ugn	Inbygggnadsugn	
Massa	KSK892220B	39.1 kg
	KSK892220M	36.6 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

13.2 Energibesparing



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

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

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

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

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

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

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

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

14. MILJÖSKYDD

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

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

www.aeg.com/shop



867343314-D-382019



AEG