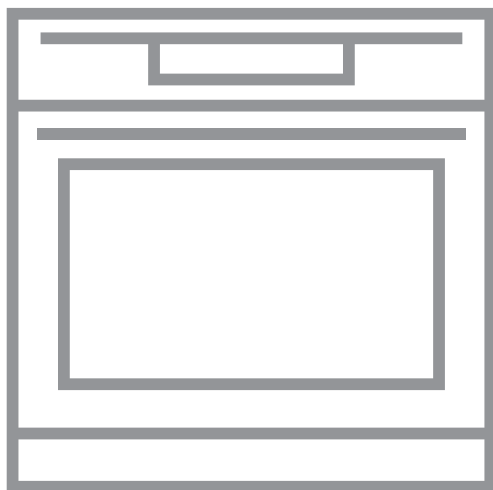


► BSE892230M
BSK892230M

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.....	50
12. FELSÖKNING.....	54
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57

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 elstöt.
- 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 skåpet under köksbänken)

600 (600) mm

Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	549 mm
Bredd på produktens bakre del	548 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	550 x 20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4 x 12 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 ugnsbotten.
 - 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.

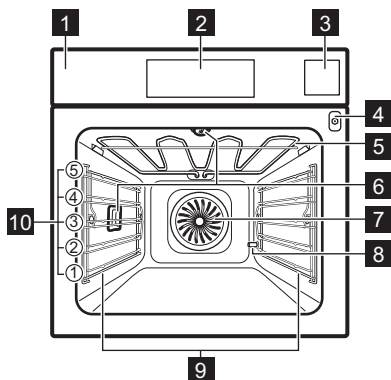
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

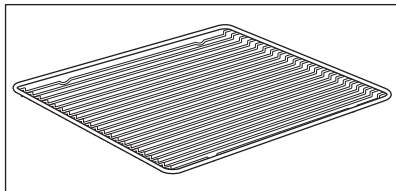
3.1 Allmän översikt



- 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

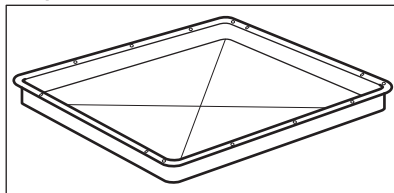
3.2 Tillbehör

Galler



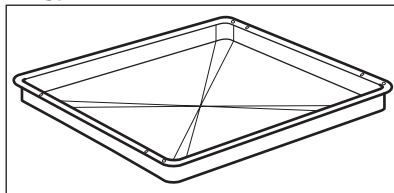
För kokkär, bakformar och stekkär.

Bakplåt



För kakor och småkakor.

Långpanna



2.8 Kassering



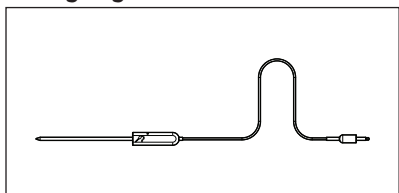
VARNING!

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.

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Matlagningstermometer

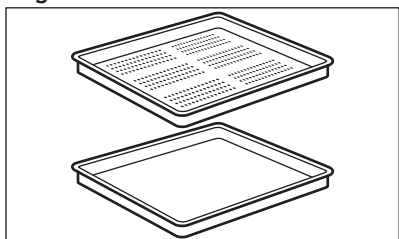


För mätning av temperaturen inuti maten.

En operererad och en perforerad behållare.

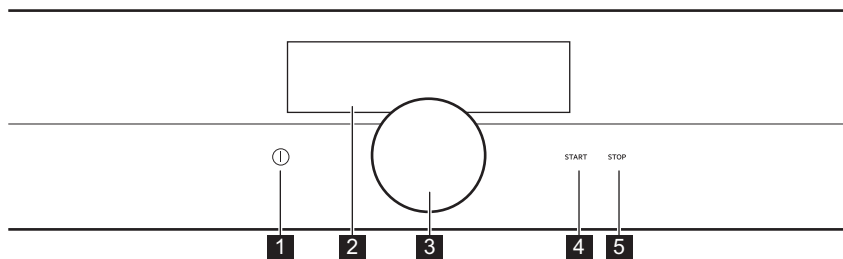
Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

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.

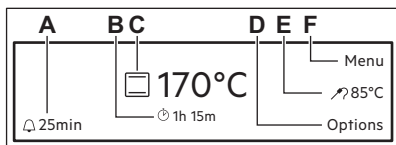
Funktion	Beskrivning
3 Vred	För att justera inställningar och navigera i menyn. Tryck på ① för att slå på produkten. Håll vredet för att vrida till inställningsskärmen. Håll och vrid vredet för att navigera genom menyn. Håll och tryck ner vredet för att bekräfta en inställning eller gå in i vald undermeny. För att återgå till föregående meny, gå in på alternativet Tillbaka i menylistan eller bekräfta en vald inställning.
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 koktid och sluttid eller Matlagningstermometer
- F. Meny

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången.

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

5.2 Första anslutning

Efter den första anslutningen visas programvaruversion i 7 sekunder.

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

5.3 Ställa in vattnets hårdhet

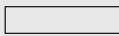
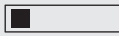
När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

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.
 Gratineringsfunktion	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.

Tillagningsfunktioner: Standard

Uppvärmningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: 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.

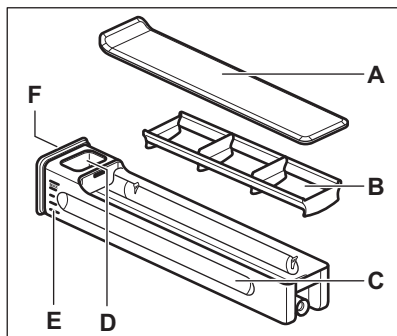
Uppvärmningsfunktion	Program
 Grill + Fläkt	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. 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.

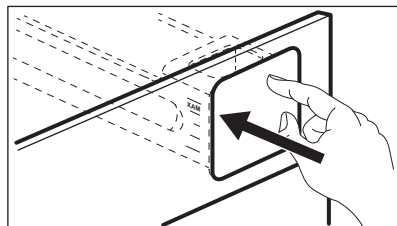
Uppvärmningsfunktion	Program
	Uppvärmning med ånga Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på talliken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.
	SousVide-tillagning Funktionen namn hänvisar till en tillagningsmetod i vakuumtöta 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

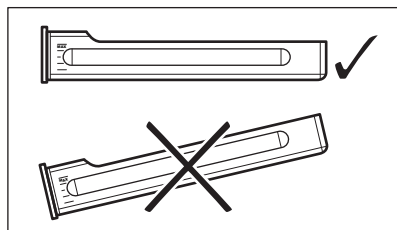
Du kan ta ut vattenlådan ur ugnen. Tryck försiktigt på den främre knappen. När du tryckt på vattenlådan dras den ut av sig själv ur ugnen.



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.

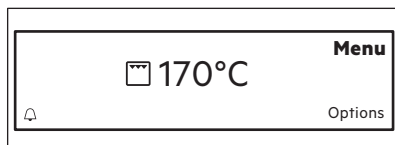
9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnsutrymmets botten. Torka alltid av ugnsutrymmets botten när ugnen har kallnat.

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:

- Vikt automatisk
- 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 Fri-tes
		Kroketter
		Croquettes
		Hash browns
	Ris	
	Färsk pasta	
	Polenta	
	Dumplings	Bröddump-ling
		Potatis-dumplings
		Jästdump-lings
Ugnsrätter	Lasagne	
	Potatisgra-täng	
	Makaroni-pudding	
	Grönsaks-gratäng	
	Gryta, matig gryta	
	Grönsaks-gryta	

Maträtter	
Baljväxter och korn	
Terriner	
Ägg	Löskokt
	Medium
	Hårdkokt
	Äggstanning

Matkategori: Matiga pajer

Maträtt		
Pizza	Färskt	Tunn
		Tjock
	Frys	Tunn
		Tjock
		Tiltugg
	Kyl	
Quiche	Tunn	
	Tjock	
Bröd	Färskt	Baguette
		Ciabatta
		Franskbröd
		Mörkt bröd
		Rågbröd
		Fullkornsbröd med hela korn
		Osyrt bröd
		Fyllt vetefläta
	Frys	Baguette
		Bröd
	Förbakad	

Maträtt	
Franskbullar	Färskt
	Frys
	Förbakad

Matkategori: Efterrätter/gräddade

Maträtt		
Kaka i form	Mandelkaka	
	Äppelpaj	
	Cheesecake	
	Äppelkaka, täckt	
	Mördegbas	
	Sockerkaksbotten	
	Sandkaka	
	Sockerkaka	
	Pajer	
	Kaka i form	
Kaka i form	Frys Apfel Strudel	
	Brownies	
	Cheesecake	
	Julkakor	
	Fruktkaka	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	

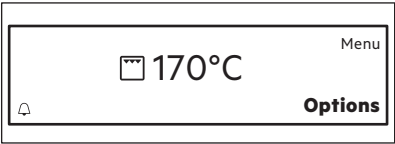
Maträtt	
Morötter	Ångkokt
	SousVide
Blomkål	Buketter
	Hel
Selleri	Ångkokt
	SousVide
Rotselleri	
Zucchini, skivor	Ångkokt
	SousVide
Äggplanta	Ångkokt
	SousVide
Fänkål	Ångkokt
	SousVide
Gröna bönor	
Purjolök, ringar	Ångkokt
	SousVide
Svamp, skivor	
Ärter	
Paprika	Ångkokt
	SousVide
Pumpa	
Savoykål	
Spenat,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

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!

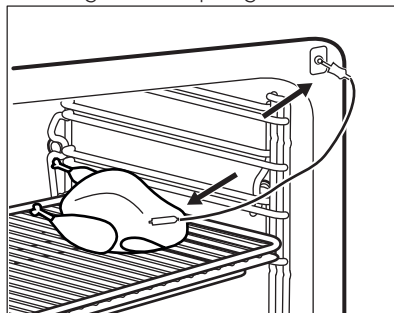
Se avsnittet "Råd och tips".

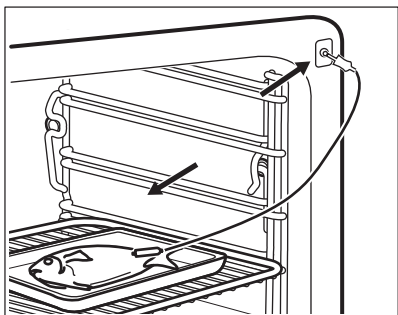


Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

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.

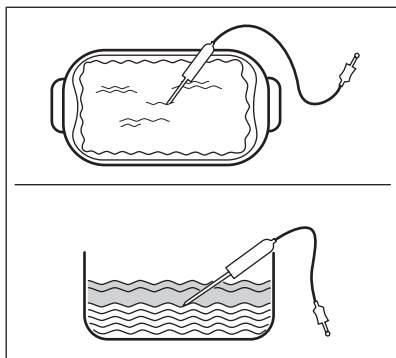


VARNING!

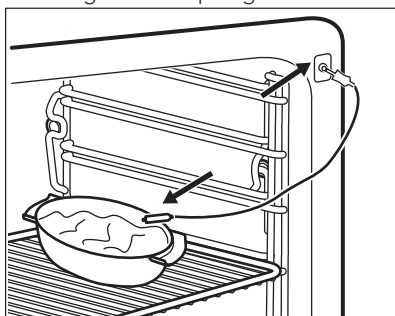
Då Matlagningstermometer blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

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

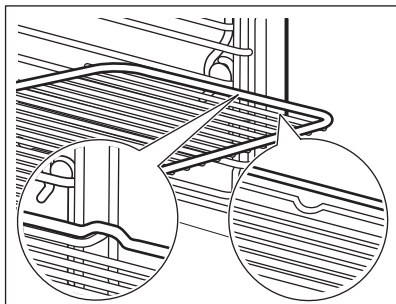
Du kan ändra innertemperaturen och ugnstemperaturen när som helst under tillagningen.

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

8.2 Sätta in tillbehör

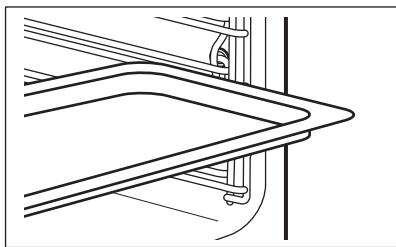
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



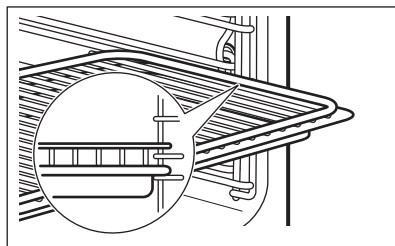
Långpanna/ Djup form:

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 tippskydd. 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
200 - 230	5.5

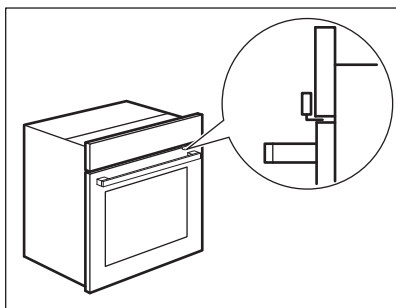
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Koktid, Sluttid.

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.

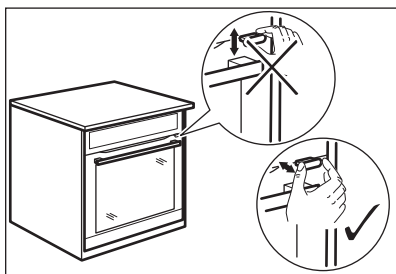
9.3 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.



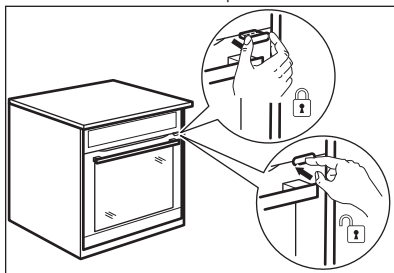
FÖRSIKTIGHET!

Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



9.4 Hur man använder det mekaniska lucklåset

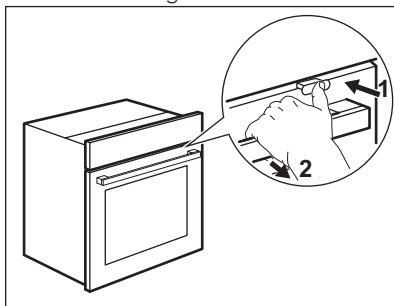
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



9.5 Öppna luckan med det aktiverade mekaniska lucklåset

Du kan öppna luckan när det mekaniska lucklåset är aktiverat.

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



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

10. TRICKS OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

10.1

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.

Uptining

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 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 vakuumpackas.

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 maträtter.

Vakuumpförpackning

Använd endast vakuumpåsarna och vakuumpförelaren som rekommenderas för sous-vide-matlagning. Endast den här typen av vakuumtätning kan vakuumpförpacka vätskor.

Återanvänd inte vakuumpåsar.

För snabbare och bättre resultat ställer du in maximal vakuumgrad.

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.

10.5 SousVide-tillagning: Kött

Använd bara kött utan ben för att undvika hål på vakuumpåsarna.

Stek kycklingfiléerna med skinnsidan neråt innan du vakuumpackar dem.

Använd den tredje hyllnivån.

 NÖTKÖTT		
 Kött-/kalvfilé	 (°C)	 (min.)
Rosa, 4 cm tjock, 0,8 kg	60	110 - 120
Välstekt, 4 cm tjock, 0,8 kg	65	90 - 100

 LAMM-/VILTKÖTT		
	 (°C)	 (min.)
Lamm, blodig, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	60	180 - 190
Lamm, medium, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	65	105 - 115
Vildsvin, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	90	60 - 70
Kanin, 1,5 cm tjock, 0,6-0,65 kg	70	50 - 60

 FÅGEL		
	 (°C)	 (min.)
Kycklingfilé, 3 cm tjock, 0,75 kg	70	70 - 80
Ankfilé, 2 cm tjock, 0,9 kg	60	140 - 160
Kalkonfilé, 2 cm tjock, 0,8 kg	70	75 - 85

10.6 SousVide-tillagning: Fisk och skaldjur

Torka av fiskfiléerna med en pappershandduk innan du lägger dem i en vakuumpåse.

Tillsätt en kopp vatten i vakuumpåsen när du tillagar musslor.

Använd den tredje hyllnivån.

 FISK OCH SKALDJUR		
	 (°C)	 (min.)
Havsruda, 4 filéer, 1 cm tjocka, 0,5 kg	70	25
Havsruda, 4 filéer, 1 cm tjocka, 0,5 kg	70	25
Torsk, 2 filéer, 2 cm tjocka, 0,65 kg	65	70 - 75
Kammussla, 0,65 kg	60	100 - 110
Musslor med skal, 1 kg	95	20 - 25
Räkor utan skal, 0,5 kg	75	25 - 30
Bläckfisk, 1 kg	85	100 - 110
Öring, 2 filéer, 1,5 cm tjocka, 0,65 kg	65	55 - 65
Laxfilé, 3 cm tjock, 0,8 kg	65	100 - 110

För att undvika proteinläckage, lägg fisken 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.

10.7 SousVide-tillagning: Grönsaker

För att behålla färgen på kronärtskockor ska du lägga dem i vatten med

citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Använd den tredje hyllnivån.

 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 90 °C.	
	 (min.)
Sparris, grön, hel 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Sparris, vit, hel, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Zucchini, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Aubergine, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Pumpa, 2 cm tjocka bitar, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30

 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 95 °C.	
	 (min.)
Purjolök, strimlor eller ringar 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Paprika, strimlor eller fjärdedelar, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Selleri, 1 cm tjocka ringar, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Morötter, 0,5 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Rotselleri, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fänkål, 1 cm tjocka skivor, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45

 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 95 °C.	
	 (min.)
Potatis, 1 cm tjocka skivor, 0,8 - 1 kg	35 - 45
Kronärtskockshjärtan, fjärdedelar, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

10.8 SousVide-tillagning: Fukt och sötsaker

För att behålla färgen på äpplen och päron ska du lägga dem i vatten med citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

Använd den tredje hyllnivån.

 FRUKT		
	 (°C)	 (min.)
Persikor, 4, halvor	90	20 - 25
Plommon, halvor, 0,6 kg	90	10 - 15
Mango, 2 skurna i 2 cm tjocka bitar	90	10 - 15
Päron, 4, halvor	90	15 - 30
Nektariner, 4, halvor	90	20 - 25
Ananas, 1 cm tjocka skivor, 0,6 kg	90	20 - 25
Äpple, 4, fjärdedelar	95	25 - 30
Vaniljkräm x2, 350 g i varje påse	85	20 - 22

10.9 Matlagning med ånga

Använd bara kokkärl som är värme- och korrosionsresistenta eller ugnsluckan av kromstål.

När man tillagar på mer än en ugnsnivå måste man ha ett mellanrum mellan hyllorna så att ångan kan cirkulera.

Börja tillagningen med en kall såvida inte förvärmning rekommenderas i tabellen nedan.

10.10 Full ånga

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

Sterilisering

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

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

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

Tillagning

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

Du kan laga en måltid som består av några rätter under en enda matlagningssession. För att alla rätter ska vara klara samtidigt, börja med maten med den längsta tillagningstiden och sätt sedan igång med de andra rätterna vid tiden som anges i matlagningstabellerna

Exempel: Den totala tillagningstiden är 40 min. Sätt först in Kokt potatis, delad, sätt efter 20 minuter in Laxkotletter och Broccoli, buketter efter 30 min.



(min.)

Kokt potatis, delad 40

Laxkotletter 20

Exempel: Den totala tillagningstiden är 40 min. Sätt först in Kokt potatis, delad, sätt efter 20 minuter in Laxkotletter och Broccoli, buketter efter 30 min.



(min.)

Broccoli, buketter 10

Använd den största mängden vatten som krävs när du lagar mer än en rätt samtidigt.

Använd den andra hyllpositionen.



GRÖNSAKER



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



8 - 10 Broccoli, buketter, förvärm den tomma ugnen

10 Skalde tomater

10 - 15 Spenat, färs

10 - 15 Zucchini, skivor

15 Grönsaker, förvållda

15 - 20 Svamp, skivor

15 - 20 Paprika skuren i strimlor

15 - 25 Broccoli, hel

15 - 25 Sparris, grön

15 - 25 Aubergine

15 - 25 Pumpa, kuber

15 - 25 Tomater

20 - 25 Bönor, förvållda

20 - 25 Maché-sallad, buketter

20 - 25 Savoykål

 GRÖNSAKER	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
20 - 30	Selleri, tärnad
20 - 30	Purjolök, ringar
20 - 30	Ärter
20 - 30	Sockerärter / Fylld paprika
20 - 30	Sötpotatis
20 - 30	Fänkål
20 - 30	Morötter
25 - 35	Sparris, vit
25 - 35	Brysselkål
25 - 35	Blomkål, buketter
25 - 35	Kålrabbi, strimlor
25 - 35	Brytbönor
30 - 40	Majskolv
35 - 45	Svartrot
35 - 45	Blomkål, hel
35 - 45	Gröna bönor
40 - 45	Rödkål eller vitkål, strimlad
50 - 60	Kronärtskocka
55 - 65	Torkade bönor, blötlagda, vatten/ris förhållande 2:1
60 - 90	Surkål
70 - 90	Rödbeta

 SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR	
 Ställ in temperaturen till 99 °C.	
 (min.)	
15 - 20	Couscous, vatten/couscous förhållande 1:1
15 - 25	Färs tagiatelle
20 - 25	Semolina efterrätt, mjölk/gryn förhållande 3,5:1
20 - 30	Linser, röda, vatten/linser förhållande 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, vatten/bulgur förhållande 1:1
25 - 35	Jästdumplings
30 - 35	Parfymerat ris, vatten/ris förhållande 1:1
30 - 40	Kokt potatis, delad
35 - 45	Bröddumpling
35 - 45	Potatisdumplings
35 - 45	Ris, vatten/ris förhållande 1:1, förhållandet vatten till ris kan ändras beroende på typ av ris
40 - 50	Polenta, vätska förhållande 3:1
40 - 55	Risgrynspudding, mjölk/ris förhållande 2,5:1
45 - 55	Oskalade potatisar, medels-tora
55 - 60	Linser, bruna eller gröna, vatten/linser förhållande 2:1

 FRUKT		
 Ställ in temperaturen till 99 °C.		
 (min.)		
10 - 15	Äppelskivor	
10 - 15	Heta bär	
10 - 20	Smälta choklad	
20 - 25	Fruktkompott	

 FISK		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Tunn fiskfilé	75 - 80
20 - 25	Räkor, färska	75 - 85
20 - 30	Musslor	100
20 - 30	Laxkotletter	85
20 - 30	Öring, 0,25 kg	85
30 - 40	Räkor, frysta	75 - 85
40 - 45	Laxforell, 1 kg	85

 KÖTT		
 (min.)		 (°C)
15 - 20	Chipolata	80
20 - 30	Kalvkorv från Bayern / Vit korv	80
20 - 30	Österrikisk korv	80

 KÖTT		
 (min.)		 (°C)
25 - 35	Pocherat kyckling-bröst	90
55 - 65	Kokt skinka, 1 kg	99
60 - 70	Kyckling, kokt, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kassler, kokt	90
80 - 90	Kalvkött / Fläskkotlett, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99

 ÄGG		
 Ställ in temperaturen till 99 °C.		
 (min.)		
10 - 11	Ägg, löskokt	
12 - 13	Ägg, medelkokt	
18 - 21	Ägg, hårdkokt	

10.11 Kombinera funktioner: Grill + Fläkt + Full ånga

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

1. Ställ in funktionen: Grill + Fläkt för att steka kött.
2. Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.
3. Sänk ugnstemperaturen till ca 90 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.

4. Ställ in funktionen: Full ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.

Använd den första hyllpositionen för kött och den tredje för grönsaker.

	 Grill + Fläkt Steg ett: tillaga kött		 Full ånga Steg två: tillsatt grönsakerna	
	 (°C)	 (min.)	 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff, 1 kg / Brysselkål, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Grillad fläskstek, 1 kg / Potatis / Grönsaker, sås	180	60 - 70	99	30 - 40
Kalvstek, 1 kg / Ris / Grönsaker	180	50 - 60	99	30 - 40

10.12 Fuktighet, hög

 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Tunn fiskfilé	85	15 - 25
Äggstanning	90 - 110	15 - 30
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, bry- lépudding i portionsskålar	90	35 - 45
Terrin	90	40 - 50
Dumplings	120 - 130	40 - 50

10.13 Fuktighet, medium

 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Söta jästdegs- 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

10.14 Fuktighet, låg

Använd andra hyllpositionen såvida inget annat anges.

	 (°C)	 (min.)
Förgräddade bullar	200	15 - 20
Förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	15 - 20
Franskbullar, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Frysta förgräddade baguetter, 40 - 50 g	200	25 - 35
Köttfärslimpa, rå, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Bröd, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60
Kyckling, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Fläskkotlett, rökt, 0,6 - 1 kg, låt ligga i blöt 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
Grillad fläskstek, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gås, 3 kg, använd den första hyllpositionen.	170	130 - 170

10.15 Uppvärmning med ånga

Använd den andra hyllpositionen.

	 (°C)	 (min.)
Maträtter på en tallrik	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Ris	110	10 - 15
Dumplings	110	15 - 25

10.16 Yoghurtfunktion

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.	
	 (tim)	
Krämig yoghurt	5 - 6	
Tjock yoghurt	7 - 8	

10.17 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.

10.18 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.

10.19 Bakning på en nivå

 BAKA I FORMAR				
		 (°C)	 (min.)	
Sockerkaka / Briche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150 - 160	20 - 30	2
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Översta - / bottenvärme	170 - 190	60 - 90	1



KAKOR/BAKVERK/BRÖD PÅ BAKPLÅTAR



Förvärm den tomma ugnen, såvida inget annat anges.

		 (°C)	 (min.)	
Vetefläta / Runt bröd, förvärmning är inte nödvändigt	Översta - / bottenvärme	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Översta - / bottenvärme	160 - 180	50 - 70	2
Rågbröd:	Översta - / bottenvärme	först: 230 sedan: 160 - 180	20 30 - 60	1
Petits-choux med fyllning / Eclairs	Översta - / bottenvärme	190 - 210	20 - 35	3
Rulltårta,	Översta - / bottenvärme	180 - 200	10 - 20	3
Kaka med smördegstoppling, förvärmning är inte nödvändigt	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Mandelsockerkaka / Sockerkakor	Översta - / bottenvärme	190 - 210	20 - 30	3
Fruktkaka, förvärmning är inte nödvändigt	Översta - / bottenvärme	180	35 - 55	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, gräddde, kräm)	Översta - / bottenvärme	160 - 180	40 - 60	3

 SLÄTA BULLAR			
 Använd den tredje hyllnivån.			
		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 25
Maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Kakor med jäst	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Översta - / bottenvärme	190 - 210	10 - 25

10.20 Puddingar och gratänger

 Använd den första hyllpositionen.			
		 (°C)	 (min.)
Makaronipudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Översta - / bottenvärme	180 - 200	25 - 40
Grönsaksgratäng, förvärm 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

10.21 Bakning på flera nivåer

Använd 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 ugnen	160 - 180	25 - 45
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45

 SLÄTA BULLAR		
	 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40
Maränger	80 - 100	130 - 170
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80
Kakor med jäst	160 - 170	30 - 60

 SLÄTA BULLAR		
	 (°C)	 (min.)
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50
Franskbullar	180	20 - 30

10.22 Tips gällande ugnstekning

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 köttsaft flera gånger under stekning.

10.23 Stekning

Använd den första hyllnivån.

 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Grystek	1 - 1,5 kg	Översta - / bottenvärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Grill + Fläkt	190 - 200	5 - 6

 NÖTKÖTT				
			 (°C)	 (min.)
Engelsk rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	Grill + Fläkt	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	1 cm tjocka	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 / Revbensspjäll	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	90 - 120	
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	



LAMMKÖTT



Använd funktionen: Grill + Fläkt.



(kg)



(°C)



(min.)

Lamm, lägg / Lammstek

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Lamm, sadel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VILTSTEK LÄTT ROSA



(kg)



(°C)



(min.)

Sadel / Hare, lägg, förvärm den tomma ugnen

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.)

Bitar av fågel

0.2 - 0.25

200 - 220

30 - 50

Halv kyckling

0.4 - 0.5

190 - 210

40 - 50

Kyckling, unghöna

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Anka

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gås

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

 FÅGEL			
 Använd funktionen: Grill + Fläkt.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240

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

10.24 Brödbakning

Använd den andra hyllpositionen.

Förvärmning rekommenderas inte.

 BRÖD		
	 (°C)	 (min.)
Franskbröd	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	170 - 190	50 - 70
Fullkornsbröd	170 - 190	50 - 70
Fullkornsbröd med hela korn	170 - 190	40 - 60
Franskbullar	190 - 210	20 - 35

10.25 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 / Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Äppelpaj, täckt	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten, använd långpannan	210 - 230	15 - 25
Pizza, tjock botten	180 - 200	20 - 30
Osytrat bröd	210 - 230	10 - 20
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pirog	180 - 200	15 - 25
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

10.26 Grill

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

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.

 GRILL				
	 (°C)	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

 SNABB GRILLNING		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den fjärde hyllpositionen.		
 Grilla med maximal temperaturinställning.		
	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10
Korv	10 - 12	6 - 8
Filé / Kalvstek	7 - 10	6 - 8
Varma smörgåsar	6 - 8	-

10.27 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.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fett. Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.
3. Använd Matlagningstermometer.

4. 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.
5. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.

 Ställ in temperaturen till 120 °C.			
	 (kg)	 (min.)	
Stekar	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Oxfilé	1 - 1.5	90 - 150	3
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvstek	1 - 1.5	120 - 150	1

10.28 Undervärme + Grill + Fläkt

 AVFROSTNING			
	 (°C)	 (min.)	
Frys pizza	200 - 220	15 - 25	2
Frys panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Frys portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunna	190 - 210	15 - 25	3
Pommes Frites, tjocka	190 - 210	20 - 30	3
Croquettes / Kroketter	190 - 210	20 - 40	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frys	160 - 180	40 - 60	2
Makaronipudding med ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50	2

10.29 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

10.30 Torkar innerutrymmet - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.

För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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

 GRÖNSAKER		
	 (°C)	 (tim)
Bönor	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6
Svamp	50 - 60	6 - 8
Örtor	40 - 50	2 - 3

Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.

 FRUKT	
	 (tim)
Plommon	8 - 10
Aprikoser	8 - 10

 FRUKT	
	 (tim)
Äppelskivor	6 - 8
Päron	6 - 9

10.31 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

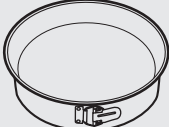
 GRYTOR	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

 GRYTOR - SÖTA	 Matens innertemperatur (°C)		
	Mindre	Medium	Mer
Brödgräta med eller utan frukt / Risgränsgräta med eller utan frukt / Söt nudelgräta	80	85	90

**10.32 Varmluft med fukt -
rekommenderade tillbehör**

bättre än ljusa färger och reflektiva
formar.

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

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsfor- mar	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekteran- de 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekte- rande 28 cm i diameter

10.33 Varmluft med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen
som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.34 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Översta - / bottenvärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Översta - / bottenvärme	180	70 - 90	1



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Översta - / bottenvärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Översta - / bottenvärme	170	20 - 30



BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor



(°C)



(min.)



2 positioner

3 positioner

Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4	-

 GRILL			
 Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.			
 Grillning med maximal temperaturinställning.			
		 (min.)	
Rosta	Grill	1 - 3	5
Nötkött, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

 MAX GRILL			
 Förvärm den tomma ugnen i 3 minuter.			
 Grillning med maximal temperaturinställning.			
 Använd den fjärde hyllpositionen.			
	 (min.)		
	1:a sidan	2:a sidan	
Hamburgare	8 - 10	6 - 8	
Rosta	1 - 3	1 - 3	

10.35 Information till
provanstalter

Tester enligt IEC 60350.

Tester för funktionen: Full ånga.

 Ställ in temperaturen till 99 °C.					
	 Form (Gastronorm)	 (g)		 (min.)	
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	300	3	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	2 x 2/3 perforerad	2 x 300	2 och 4	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	15 - 18	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Ärter, frysta	2 x 2/3 perforerad	2 x 1500	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

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 ugn rengöring.
	Använd några droppar ättika för att rengöra ugnsbotten från uppbyggnad av kalk.
 Används varje dag	Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risker 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.

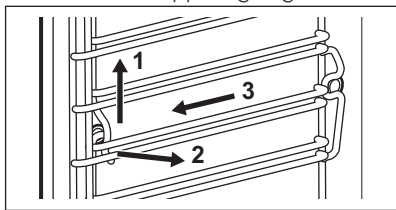
Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

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 deleb av programmet slutar efter ca 50 minuter.
 - c) Torka av insidan av ugnen med en svamp utan slipeffekt. Du kan använda varmvatten eller ugnsgrengöringsmedel.
 - 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.

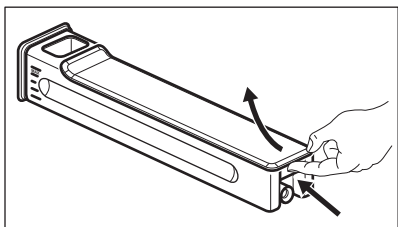
11.4 Påminnelse rengöring

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

11.5 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur ugnen.

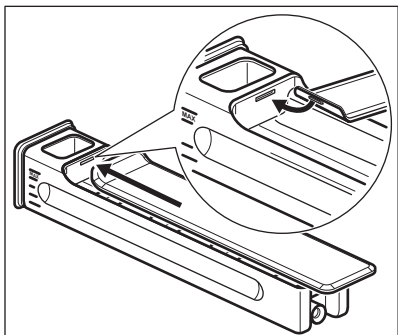
1. Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktill.



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

Sätt ihop vattenlådan igen när du rengjort delarna.

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



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

11.6 Ångalstringssystem - Avkalkning

När ånggeneratorn 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. 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.



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!

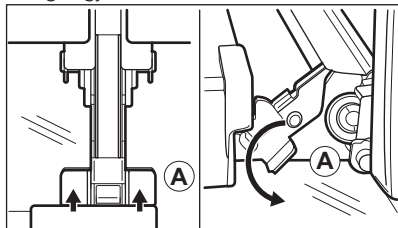
Luckan är tung.



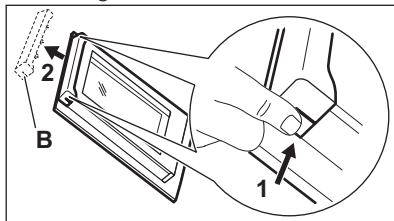
FÖRSIKTIGHET!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan spricka.

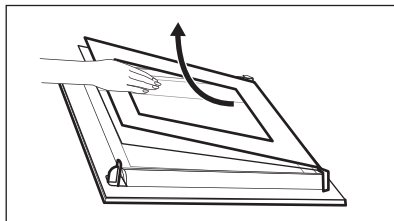
1. Öppna luckan helt.
2. Tryck in klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefärlig vinkel: 70°).
4. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
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 försiktigt glaset. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.

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!

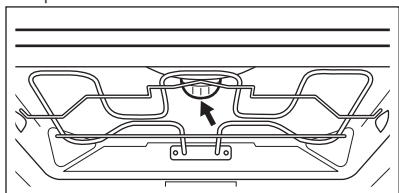
Lampan kan bli mycket varm.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.

3. Lägg en trasa på ugsnbotten.

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 ugsnsteg.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplings-schemat om tillgängligt).
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte ställd.	Ställ klockan.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Ugnen värms inte upp.	Automatisk avstängning är aktiverat.	Se "Automatisk avstängning".
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Det har varit strömavbrott i mer än 3 dagar.	Se kapitlet "Före första användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. • Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Produkten håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte satt på locket till vattenlådan på rätt sätt.	Sätt på locket till vattenlådan på rätt sätt.
Det kommer ut vatten ur vattenlådan när du har burit den eller satt den inuti produkten.	Du har inte monterat vågbrytaren på rätt sätt.	Montera vågbrytaren i vattenlådan på rätt sätt.
Produkten håller inte kvar vattenlådan när du tryckt in den på kåpan.	Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.	Sätt in vattenlådan i produkten genom att trycka in den tills det inte går längre.
Det är svårt att rengöra vattenlådan.	Du har inte tagit av locket och vågbrytaren.	Se "Rengöring av vattenlådan".
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömbavbrott.	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.

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	BSE892230M 944187856, 944188343 BSK892230M 944187844, 944188338
Energiindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.89 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.52 kWh/program
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbyggadsugn
Massa	BSE892230M 40.5 kg
	BSK892230M 40.5 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 metalltallrikar 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



867336341-C-402019



AEG