

► BSK892230B

SV Bruksanvisning
Ángugn

USER MANUAL



AEG

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	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.....	46
12. FELSÖKNING.....	50
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	53

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkstommar.

- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.

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

apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.5 Underhåll och rengöring



WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

2.6 Lampa inuti produkten



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Underhåll

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

2.8 Kassering



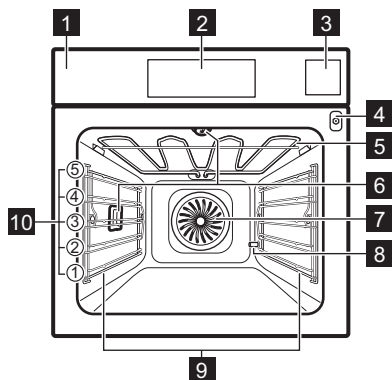
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

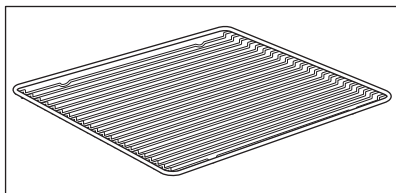
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rörets utlopp
- 9 Ugnsstegar, löstagbara
- 10 Ugnsnivåer

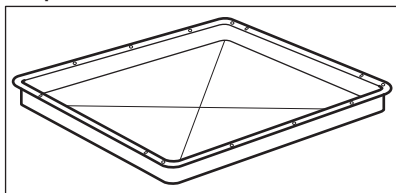
3.2 Tillbehör

Galler



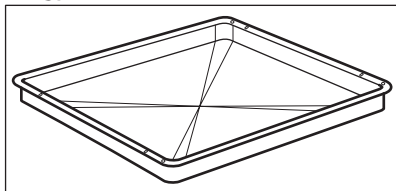
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

Bakplåt



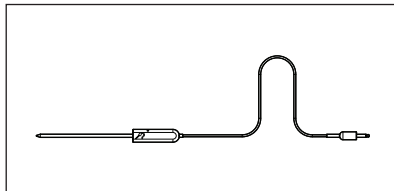
För kakor och småkakor.

Långpanna



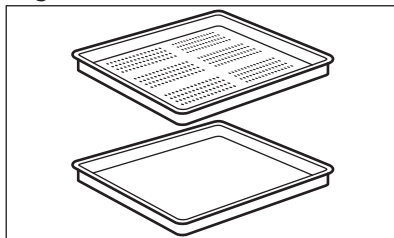
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

Ånginsats



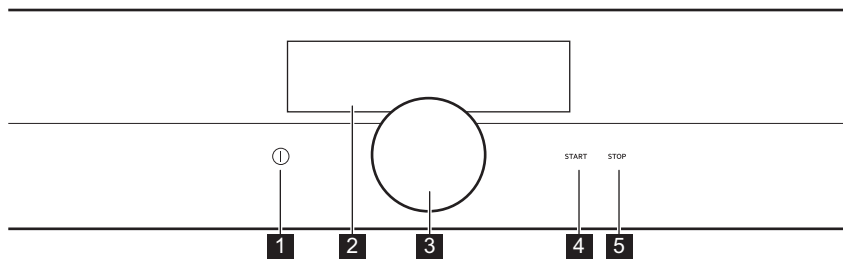
En operererad och en perforerad behållare.

Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för

mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 Kontrollpanel



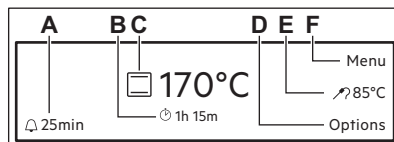
Funktion	Beskrivning
1 På/Av (On/Off)	Slå på och stänga av hällen.
2 Display	Visar ugnens nuvarande inställningar.
3 Vredet	För att justera inställningar och navigera i menyn. Tryck på ① för att slå på produkten. Håll vredet för att vrida till inställningsskärmen. Håll och vrid vredet för att navigera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

4.2 Display

Efter att ha slagit på, visas det senast valda uppvärmningsfunktionsläget på displayen.



Displayen med maximalt antal funktioner inställda.



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

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

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

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

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

5. Ställ in vattnets hårdhetsgrad: meny: Basic Settings (normalinställningar).

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2
	3
	4

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Värmefunktioner

Slå på och stänga av värmefunktionerna.









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

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











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


Värmefunktioner: Specialrecept








Uppvärmningsfunktion	Program
 Lågtemperaturstekning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.
 Tallriksvärmare	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Konservering	För att konservera grönsaker, t.ex. pickles.
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Yoghurtfunktion	Använd den här funktionen för att tillaga yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 Upptining	Den här funktionen kan användas för att tina frysta livsmedel, som grönsaker och frukt. Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Gratinerade rätter	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. Även för att gratinera och bryna.

Tillagningsfunktioner: Standard

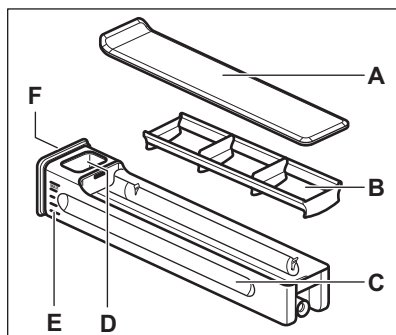
Upphettningsfunktion	Program
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Varmluft + nedre delen	För ugsnbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen på 20 - 40 °C lägre än för funktionen: Över-undervärme.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugsnivå.
 Undervärme + Grill + Fläkt	För att tillaga snabbmat som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar så att de blir knapriga.
 Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Grill + Fläkt	För stekning på en ugsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För mer information se kapitler "Råd och tips", baka med ånga. Ugsndörren ska stängas 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. På grund av användningen av restvärmen kan värmeeffekten minska. För allmänna energibesparingsrekommendationer hänvisas till: Kapitel "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energi-effektivitetsklassen enligt EN 60350-1.

Tillagningsfunktioner: Ånga

Uppvärmningsfunktion	Program
 Ånga	För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.

Uppvärmningsfunktion	Program
 Fuktighet, hög	Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.
 SousVide-tillagning	Funktionens namn hänvisar till en tillagningsmetod i vakuumsäta plastpåsar vid låga temperaturer. Se avsnittet SousVide-matlagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabellerna för att få mer information.
 Bröd	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Jäsning av deg	Ångningen förbättrar och påskyndar jäsningen av degen och förhindrar att ytan torkar samtidigt som degen hålls elastisk.

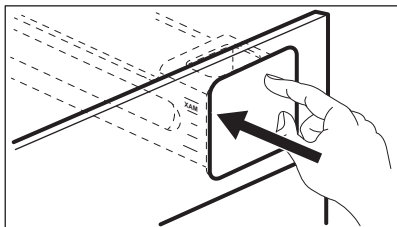
Vattenlåda



A. Lucka

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

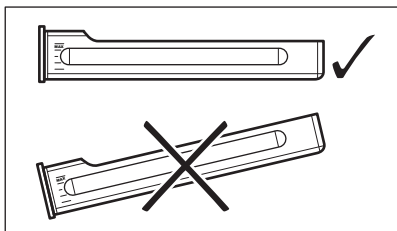
Du kan ta ut vattenlådan ur ugnen. Tryck försiktigt på den främre knappen. När du tryckt på vattenlådan dras den ut av sig själv ur ugnen.



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



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

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

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

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

Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.

7. Stänga av produkten.
8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.



FÖRSIKTIGHET!

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

9. Efter ångtillagning kan kondens ha samlats i ugnstrymmets botten. Torka alltid av ugnstrymmets botten när ugnen har kallnat. Låt produkten torka helt med luckan öppen. För att skynda på torkningen kan du stänga luckan och värma upp produkten med funktionen: Varmluft i temperatur 150 °C i ca 15 minuter.



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

SousVide-tillagning

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

Förbereda maten

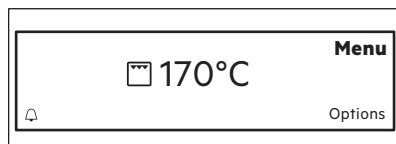
1. Skölj och skär ingredienserna i bitar.
2. Krydda ingredienserna.
3. Lägg ingredienserna i lämpliga vakuumpåsar.
4. Vakuumpörslut påsen så att du avlägsnar så mycket luft som möjligt.
5. Påsarna måste förvaras kallt om inte tillagningen sker omedelbart.
6. Fortsätt med funktionen SousVide-tillagning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

matvarorna, t.ex. kött för att få en krispig yta och den typiska steksmaken.



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

6.2 Meny - översikt



Meny

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

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Beskrivning
Ångrengöring	Metod för att rengöra produkten när den är lätt smutsad och inte bränts flera gånger.

Undermeny	Beskrivning
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: Basic Settings (normalinställningar)

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

Undermeny för: Inställning

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

Undermeny	Beskrivning
Vattenhårdhet	Ställ in vattnets hårdhetsgrad.

Undermeny för: Underhåll

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

Undermeny för: Assisted Cooking (tillagningshjälp)

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

För vissa rätter kan du välja tillagningsätt:

- 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
	Filé
	Utmärkt nötkött, kokt
	Köttfärslimpa
	Skandinaviskt kött

Kött		
Fläsk	Oxfile	Färskt
		Rökt
	Stek	
	Skinka	Stekt
		Ångkokt
	Lägg, förkokt	
	Revben	
	Korv	
Kalvkött	Oxfile	
	Stek	
	Stek	
Lamm	Oxfile	
	Stek	
	Sadel	
	Lägg	
Lekar	Rådjursstek	Sadel
		Bog
	Hare	Sadel
		Lägg

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

Fisk		
Hel fisk	Liten	Stekt
		Ångkokt
	Medium	Stekt
		Ångkokt
	Stor	Stekt
		Ångkokt
Fileer	Tunn	Ångkokt
		SousVide
	Tjock	Ångkokt
		SousVide
Fiskpudding		
Fiskpinnar		

Skaldjur		
Räkor	Ångkokt	
	SousVide	
Musslor	Ångkokt	
	SousVide	

Skaldjur		
Kammusslor		
Matkategori: Smårätter/ugnsrätter		
Maträtter		
Smårätter	Potatis Färskt	Ångkokt
		SousVide
	Potatis Fryst	Pommes Fri- tes
		Kroketter
		Croquettes
		Potatisplät- tar
	Ris	
	Färsk pasta	
	Polenta	
	Dumplings	Bröddump- ling
Potatis- dumplings		
Jästdump- lings		
Ugsrätter	Lasagne	
	Potatisgra- täng	
	Pastarätter i ugn	
	Grönsaks- gratäng	
	Gryta	
	Grönsaks- gryta	
	Baljväxter och korn	
Terriner		

Maträtter	
Ägg	Löskokt
	Medium
	Hårdkokt
	Äggstanning

Matkategori: Matiga pajer

Maträtt		
Pizza	Färskt	Tunn
		Tjock
	Frost	Tunn
		Tjock
		Tilttugg
Quiche	Kylda	
	Tunn	
	Tjock	
Bröd	Färskt	Baguette
		Ciabatta
		Franskbröd
		Mörkt bröd
		Rågbröd
		Fullkornsbröd
		Osyrat bröd
		Vetefläta
	Frost	Baguette
		Bröd
Franskbullar	Förbakad	
	Färskt	
	Frost	
	Förbakad	

Matkategori: Efterrätter/gräddade

Maträtt		
Kaka i form	Mandelkaka	
	Äppelpaj	
	Cheese Cake	
	Äppelkaka, täckt	
	Mördegsbas	
	Sockerkaksbotten	
	Madeirakaka	
	Sockerkaka	
	Pajer	
Kaka på bakplåt	Frost Äppelstrudel	
	Brownies	
	Cheese Cake	
	Julkakor	
	Fruktkaka	Mördegskakor
		Bakpulverdeg
		Jästdeg
	Sockerkaka	
	Sockerkaka	
	Rulltårta	
Äppelpaj, söt		
Jästkaka		

Maträtt	
Små bakverk	Småkakor
	Petits-choux
	Eclairs
	Mandelbiskvier
	Muffins
	Smördegskakor
	Smördegskakor
Mördegskakor, kex	
Mördegstårta	
Vaniljkräm	
Gryta	
Söta dumplings	

Matkategori: Grönsaker

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

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

Matkategori: Frukt

Maträtt	
Äpplen	
Mango	
Nektariner	
Persikor	
Päron	

Maträtt
Ananas
Plommon

6.3 Alternativ






Alternativ	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.
 Längd	För att ställa in längden för en funktion. ¹⁾
 Sluttid	För att ställa in stopptid för en ugnsfunktion. Detta alternativ är endast tillgängligt när Längd är inställt. Använd funktionerna Längd och Sluttid samtidigt för att automatiskt slå på och stänga av ugnen vid en viss tid senare. ¹⁾

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

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!

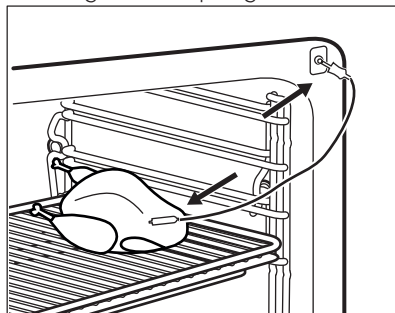
Se avsnittet "Råd och tips".

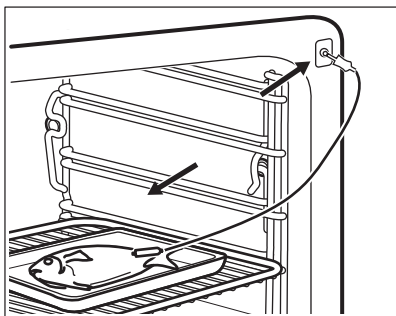


Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

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.

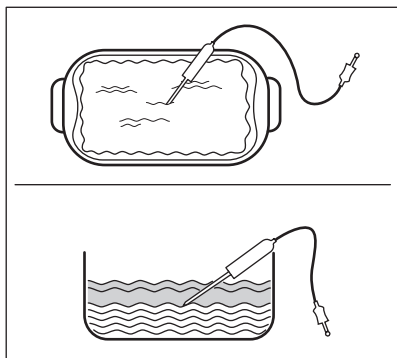


VARNING!

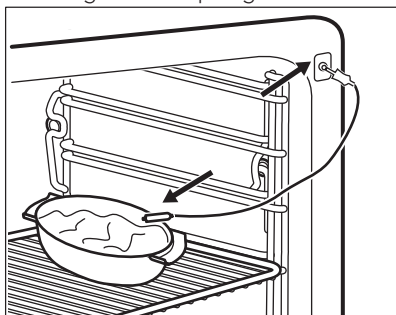
Då Matlagningstermometer blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

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

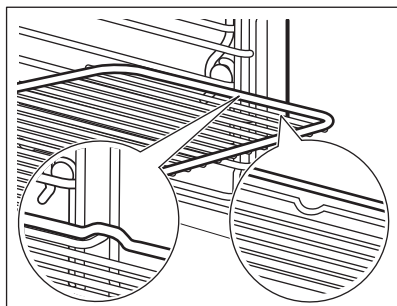
Du kan ändra innertemperaturen och ugnstemperaturen när som helst under tillagningen.

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

8.2 Sätta in tillbehör

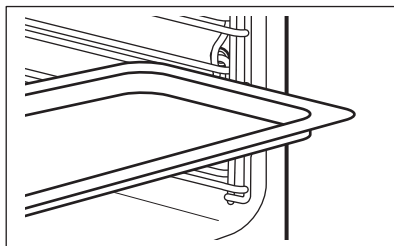
Galler:

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



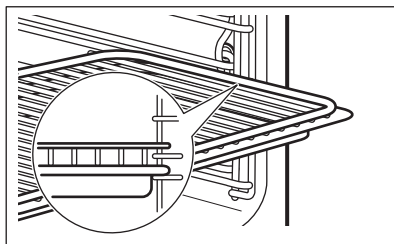
Långpanna/ Djup form:

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.



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

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

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Säkerhetsavstängning

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:

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

10.2 Rekommendationer för ugnens specialfunktioner för uppvärmning

Varmhållning

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

Tallriksvärmare

Med den här funktionen kan du värma tallrikar och formar före servering. Temperaturen är automatiskt inställd på 70 °C.

Fördela tallrikar och formar jämnt på ugnsgallret. Använd den första hyllnivån. Efter halva uppvärmningstiden kan du byta plats på dem.

Upptining

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

10.3 SousVide-tillagning

Den här funktionen har lägre tillagningstemperatur än normal tillagning.

SousVide-tillagning Rekommendationer

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

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

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

Koka ingredienser som innehåller alkohol innan de vakuumpörpackas.

Lägg vakuumpåsen bredvid varandra på gallret.

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

Använd inte den här funktionen för att värma matrester.

Vakuumpörpackning

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

Återanvänd inte vakuumpåsar.

För snabbare och bättre resultat ställer du in maximal vakuumpörgrad.

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

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

10.4 SousVide-tillagning: Kött

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

För att fågelfiléer ska smaka bättre ska de stekas på skinnsidan innan de vakuumpörpackas.

Använd den tredje hyllnivån.

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Filé medium, 4 cm tjock, 0,8 kg	60	110 - 120
Filé välstekt, 4 cm tjock, 0,8 kg	65	90 - 100
Kalvfilé medium, 4 cm tjock, 0,8 kg	60	110 - 120
Kalvfilé välstekt, 4 cm tjock, 0,8 kg	65	90 - 100

Lamm / Vilt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Lamm, blodig, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	60	180 - 190
Lamm, blodig, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	65	105 - 115
Vildsvin, 3 cm tjock, 0,6-0,65 kg	90	60 - 70

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Kanin, 1,5 cm tjock, 0,6-0,65 kg	70	50 - 60

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (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

10.5 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.

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Temperatur (°C)	Tid (min)
Havsrudafilé, 0,5 kg	4 filéer 1 cm	70	25
Havsrudafilé, 0,5 kg	4 filéer 1 cm	70	25
Torsk, 0,65 kg	2 filéer 2 cm	65	70 - 75
Kammussla, 0,65 kg	stora	60	100 - 110
Musslor med skal, 1 kg		95	20 - 25
Räkor utan skal, 0,5 kg	stora	75	26 - 30
Bläckfisk, 1 kg		85	100 - 110
Forellfilé, 0,65 kg ¹⁾	2 filéer 1,5 cm	65	55 - 65

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Temperatur (°C)	Tid (min)
Laxfiléer, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

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

10.6 SousVide-tillagning: Grönsaker

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

resultat ska maten tillagas omedelbart efter du förberett den.

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

Livsmedel	Matvarans tjocklek	Mängd mat för 4 personer (g)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Sparris, grön	hel	700 - 800	90	40 - 50	3
Sparris, vit	hel	700 - 800	90	50 - 60	3
Zucchini	1 cm stora bitar	700 - 800	90	35 - 40	3
Purjolök	strimlor eller ringar	600 - 700	95	40 - 45	3
Äggplanta	1 cm stora bitar	700 - 800	90	30 - 35	3
Pumpa	2 cm tjocka bitar	700 - 800	90	25 - 30	3
Paprika	strimlor eller fjärdedelar	700 - 800	95	35 - 40	3
Selleri	1 cm stora ringar	700 - 800	95	40 - 45	3
Morötter	0,5 cm stora bitar	700 - 800	95	35 - 45	3
Rotselleri	1 cm stora bitar	700 - 800	95	45 - 50	3
Fänkål	1 cm stora bitar	700 - 800	95	35 - 45	3
Potatis	1 cm stora bitar	800 - 1000	95	35 - 45	3
Kronärtskockshjärtan	skuren i fjärdedelar	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 SousVide-tillagning: Frukt och sötsaker

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

citronjuice när du rengjort och skurit dem i bitar.

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

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

10.8 Matlagning med ånga

Använd bara kokkärl som är värme- och korrosionsresistenta eller ugnsformar 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 ugn såvida inte förvärmning rekommenderas i tabellen nedan.

10.9 Ånga



VARNING!

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 tillaga en hel måltid på en enda gång. Tillaga rätter med ungefär samma tillagningstid tillsammans. Använd den största mängden vatten som krävs när du lagar all mat på en gång.

Använd den andra hyllpositionen.

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

Grönsaker

Livsmedel	Tid (min)
Skalade tomater	10
Broccoli, buketter ¹⁾	13 - 15
Grönsaker, förvällda	15
Svamp, skivor	15 - 20
Paprika, strimlor	15 - 20
Spenat, färsk	15 - 20
Sparris, grön	15 - 25
Aubergine	15 - 25
Zucchini, skivor	15 - 25
Pumpa, kuber	15 - 25
Tomater	15 - 25
Bönor, förvällda	20 - 25

Livsmedel	Tid (min)
Småbladig bukettsallad, buketter	20 - 25
Savoykål	20 - 25
Selleri, tärnad	20 - 30
Purjolök, ringar	20 - 30
Ärtor	20 - 30
Socketärter (kaiser-peppar)	20 - 30
Sötpotatis	20 - 30
Sparris, vit	25 - 35
Brysselkål	25 - 35
Morötter	25 - 35
Blomkål, buketter	25 - 35
Fänkål	25 - 35
Kålrambi, strimlor	25 - 35
Brytböner	25 - 35
Broccoli, hel	30 - 40
Majskolv	30 - 40
Svartrot	35 - 45
Blomkål, hel	35 - 45
Gröna bönor	35 - 45
Rödkål eller vitkål, strimlad	40 - 45
Kronärtskockor	50 - 60
Torkade bönor, blötlagda (förhållande vatten / bönor 2:1)	55 - 65
Surkål	60 - 90
Rödbeta	70 - 90

1) Förvärm ugnen i 5 minuter.

Smårätter / tillbehör

Livsmedel	Tid (min)
Couscous (vatten/couscous-mängd 1:1)	15 - 20

Livsmedel	Tid (min)
Färsk tagliatelle	15 - 25
Mannagrynspudding (mjölk/mannagryn-mängd 3,5:1)	20 - 25
Linser, röda (vatten/linser-mängd 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (vatten/bulgur-mängd 1:1)	25 - 35
Jästdumplings	25 - 35
Jasminris (vatten/ris-mängd 1:1)	30 - 35
Kokt potatis, delad	35 - 45
Bröddumpling	35 - 45
Potatisdumplings	35 - 45
Ris (vatten/ris-förhållande 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (vätskeproportion 3:1)	40 - 50
Rispudding (vatten/ris-mängd 2,5:1)	40 - 55
Oskalade potatisar, medelstora	45 - 55
Linser, bruna och gröna (vatten/linser-mängd 2:1)	55 - 60

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

Frukt

Livsmedel	Tid (min)
Äppelskivor	10 - 15
Heta bär	10 - 15
Smälta choklad	10 - 20
Fruktkompott	20 - 25

Fisk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Plattfiskfilé	80	15
Räkor, färska	85	20 - 25
Musslor	99	20 - 30
Laxkotletter	85	20 - 30
Forell, 0,25 kg	85	20 - 30
Räkor, frysta	85	30 - 40
Laxöring, 1 kg	85	40 - 45

Kött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)
Chipolata	80	15 - 20
Bayersk kalvkorv (vit korv)	80	20 - 30
Österriskisk korv	80	20 - 30
Pocherat kycklingbröst	90	25 - 35
Kokt skinka 1 kg	99	55 - 65
Kyckling, pocherad 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kassler, pocherad	90	70 - 90
Kalv / fläskkarré 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (oxkött långkokt på riktigt låg värme)	99	110 - 120

Ägg

Livsmedel	Tid (min)
Ägg, löskokt	10 - 11
Ägg, medelkokt	12 - 13
Ägg, hårdkokt	18 - 21

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

10.10 Grill + Fläkt och Ånga kombinerat

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

Livsmedel	Grill + Fläkt (första steget: kokt kött)			Ånga (steg två: tillsatt grönsaker)		
	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Engelsk rostbiff 1 kg Brysselkål, polenta	180	60 - 70	kött: 1	99	40 - 50	kött: 1 grönsaker: 3
Grisstek 1 kg, Potatis, grönsaker, sås	180	60 - 70	kött: 1	99	30 - 40	kött: 1 grönsaker: 3
Kalvstek 1 kg, Ris, grönsaker	180	50 - 60	kött: 1	99	30 - 40	kött: 1 grönsaker: 3

10.11 Fuktighet, låg

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Grisstek 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Engelsk rostbiff 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Kalvstek 1 000 g	180	80 - 90	2
Köttfärslimpa, rå 500 g	180	30 - 40	2
Kassler 600 - 1 000 g (blötlägg i 2 timmar)	160 - 180	60 - 70	2
Kyckling 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Anka 1500 - 2 000 g	180	70 - 90	2
Gås 3 000 g	170	130 - 170	1
Potatisgratäng	160 - 170	50 - 60	2
Makaronipudding	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Olika bröd 500 - 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Franskbullar	180 - 210	25 - 35	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Förgräddade bullar	200	15 - 20	2
Förgräddade baguetter 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Förgräddade baguetter 40 - 50 g, djupfrysta	200	25 - 35	2

10.12 Ångkokning - Fuktighet, hög

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Kräm/pudding i enskilda skålar ¹⁾	90	35 - 45	2
Äggstanning ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Gryta ¹⁾	90	40 - 50	2
Tunn fiskfilé	85	15 - 25	2
Tjock fiskfilé	90	25 - 35	2
Liten fisk upp till 0,35 kg	90	20 - 30	2
Hel fisk upp till 1 kg	90	30 - 40	2
Ugnsdumplingar	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Fortsätt i ytterligare en halvtimme med luckan stängd.

10.13 Ångkokning - Fuktighet, medium

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Olika sorters bröd 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Franskbullar	180 - 200	25 - 35	2
Sött bröd	160 - 170	30 - 45	2
Söta jästdegsbakelser	170 - 180	20 - 35	2
Söta ugnsrätter	160 - 180	45 - 60	2
Stuvat/bräserat kött	140 - 150	100 - 140	2
Revbenspjäll	140 - 150	75 - 100	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Stekt fiskfilé	170 - 180	25 - 40	2
Stekt fisk	170 - 180	35 - 45	2

10.14 Uppvärmning med ånga

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

10.15 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 andra hyllpositionen.

Ställ in temperaturen till 42 °C.

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

10.16 Bakning

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

10.17 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

10.18 Bakning på en nivå

Bakverk i formar

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Vetefläta/krans	Över-undervärme	170 - 190	30 - 40	3
Julkakor	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Först i 20 minuter: 2. Minska därefter till:	Över-undervärme	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouer/bakelser	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rulltårta	Över-undervärme	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/sockerkringlor	Över-undervärme	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruktkaka	Över-undervärme	180	35 - 55	3
Jästkaka med fyllning (t.ex. kvarg, grädde, vaniljkräm)	Över-undervärme	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Fövärm ugnen.

Småkakor

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

¹⁾ Fövärm ugnen.

10.19 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Makaronipudding	Över-undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng ¹⁾	Grill + Fläkt	170 - 190	15 - 35	1
Baguetter med smält ost	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Milk rice	Över-undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.20 Varmluft med fukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pastagrätäng	210 - 220	45 - 60	3
Brödpudding	200 - 210	45 - 60	3
Rispudding	200 - 210	45 - 60	3

10.21 Bakning på flera nivåer

Använda funktionen: Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

¹⁾ Förvärm ugnen.

Småkakor

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördeg / småkakor av sockerkakssmet	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kakor med jäst	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Förvärm ugnen.

10.22 Knaprigt med Varmluft + nedre delen

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Pizza (tunn)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (tjock)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Swiss Flan	170 - 190	45 - 55	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osytrat bröd	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirog	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Förvärm ugnen.

²⁾ Använd en långpanna.

10.23 Stekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

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

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

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

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

För att köttet ska bli saftigare:

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

10.24 Stekning

Nötkött

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bräserat kött	1 - 1.5	Över-undervärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé: röd	1 cm tjocka	Grill + Fläkt	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	1 cm tjocka	Grill + Fläkt	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	1 cm tjocka	Grill + Fläkt	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Förvärm ugnen.

Fläsk

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bog/hals/skinkstek	1 - 1.5	Grill + Fläkt	150 - 170	90 - 120
Kotlett/revbensspjäll	1 - 1.5	Grill + Fläkt	170 - 190	30 - 60
Köttfärslimpa	0.75 - 1	Grill + Fläkt	160 - 170	50 - 60
Fläsklägg (lagad i förväg)	0.75 - 1	Grill + Fläkt	150 - 170	90 - 120

Kalv

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

Lamm

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

Vilt

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Harsadel/ harstek med ben	1	Grill + Fläkt	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Rådjursadel, hjortsadel	1.5 - 2	Över-undervärme	180 - 200	60 - 90
Bog	1.5 - 2	Över-undervärme	180 - 200	60 - 90

1) Förvärm ugnen.

Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)
Bitar av fågel	0.2 - 0.25	Grill + Fläkt	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0.4 - 0.5	Grill + Fläkt	190 - 210	40 - 50
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	Grill + Fläkt	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	Grill + Fläkt	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	Grill + Fläkt	160 - 180	120 - 180
Turkiet	2.5 - 3.5	Grill + Fläkt	160 - 180	120 - 150
Turkiet	4 - 6	Grill + Fläkt	140 - 160	150 - 240

Fisk

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

10.25 Grill

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

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

Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Ugnsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av gris	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

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

Snabbgrillning
Förvärm den tomma ugnen i 3 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	Tid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Fläskfilé	10 - 12	6 - 10	4
Korv	10 - 12	6 - 8	4
Oxfilé/kalvstek	7 - 10	6 - 8	4
Varma smörgåsar	6 - 8	-	4

10.26 Undervärme + Grill + Fläkt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Fryst pizza	200 - 220	15 - 25	2
Fryst panpizza	190 - 210	20 - 25	2
Kyld pizza	210 - 230	13 - 25	2
Fryst portionspizza	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, tunn	190 - 210	15 - 25	3
Pommes Frites, tjock	190 - 210	20 - 30	3
Croquettes	190 - 210	20 - 40	3
Riven Potatisgräng	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, kyld	170 - 190	35 - 45	2
Fryst lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Ugnsgratinerad ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	180 - 200	40 - 50	2

Frysta färdigrätter

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

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

10.27 Lågtemperaturstekning

Använd den här funktionen för att tillaga bitar av mörkt magert kött och fisk med innetemperaturer på högst 65 °C. Den här funktionen kan inte användas för recept som grytstek eller fet fläskstek. Du kan använda matlagningstermometern för att säkerställa att köttet har rätt kärntemperatur (se tabellen för matlagningstermometern).

Under de första 10 minuterna kan du ställa in en ugnstemperatur mellan 80 °C och 150 °C. Standardtemperatur är 90 °C. När temperaturen ställts in fortsätter ugnen att tillaga på 80 °C. Använd inte den här funktionen för fågel.



Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

1. Bryn köttet i het stekpanna i 1 - 2 minuter på varje sida.
2. Sätt in köttet i den heta långpannan i ugnen på ugnsallret.
3. Sätt matlagningstermometern i köttet.
4. Välj funktionen: Lågtemperaturstekning och ställ in rätt slutkärntemperatur.

Ställ in temperaturen till 120 °C.

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Livsmedel	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostbiff, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Kalvstek, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Stekar, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 Konservering

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd första nivån från botten för ändamålet.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.

Burkarna får inte röra vid varandra.

Häll ca. 1/2 liter vatten i bakplåten så att det blir tillräckligt fuktigt i ugnen.

När vätskan i burkarna börjar sjuda (efter ca 35 - 60 minuter med enlitersburkarna) stänger du av ugnen eller sänker temperaturen till 100 °C (se tabellen).

Torkad frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrukt

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

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
Morötter ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-
Blandade inlagda grönsaker	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabbi/ärtor/sparris	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

10.29 Torkning

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

- Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.
- För bättre resultat, stanna ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ugnsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.30 Bröd

Förvärmning rekommenderas inte.

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Franskbröd	170 - 190	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Mjuk Kaka	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rågbröd	170 - 190	50 - 70	2
Mörkt bröd	170 - 190	50 - 70	2
Fullkornsbröd	170 - 190	40 - 60	2
Franskbullar	190 - 210	20 - 35	2

10.31 Matlagningstermometer tabell

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

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

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

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

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

Vilt	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Harsadel, Rådjursadel, hjortsadel	65	70	75
Harbog, Hel hare, Rådjurs-/hjortbog	70	75	80

Fågel	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Kyckling (hel/halv/filé)	80	83	86
Anka (hel/halv), Kalkon (hel/filé)	75	80	85
Anka (filé)	60	65	70

Fisk (lax/forell/gös)	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Fisk (hel/stor/ångkokt), Fisk (hel/stor/grillad)	60	64	68

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

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

Grytor - söta	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Rosa	Mer
Brödgröta med eller utan frukt, Risgrönsgröta med eller utan frukt, Söt nudelgröta	80	85	90

10.32 Information till provanstalter

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

Bakning på en nivå. Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över-/Undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt pla- cerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt pla- cerade)	Över-/Undervärme	180	70 - 90	1

Bakning på en nivå. Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Mördegskaka/ mördegsremsor	Varmluft	140	25 - 40	3
Mördegskaka/ mördegsremsor	Över-/Undervärme	160 ¹⁾	20 - 30	3
Småkakor (20 stycken/ plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	20 - 35	3
Småkakor (20 stycken/ plåt)	Över-/Undervärme	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Fövärm ugnen.

Bakning på flera nivåer. Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå	
				2 po- sitio- ner	3 po- sitio- ner
Mördegskaka/ mördegsremsor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor (20 styck- en/plåt)	Varmluft	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Fövärm ugnen.

Grill

Fövärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ugnsnivå
Rostat bröd	Grill	högst	1 - 3	5
Nötstek	Grill	högst	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Vänd efter halva tiden.

Snabbgrillning

Fövärm den tomma ugnen i 3 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

Livsmedel	Tid (min)		Ugnsnivå
	1:a sidan	2:a sidan	
Hamburgare	8 - 10	6 - 8	4
Rostat bröd	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Information till provanstalter

Tester för funktionen: Ånga.

Tester enligt IEC 60350-1.

Livsmedel	Behållare (Gastromnorm)	Mängd (g)	Ugnsnivå	Temperatur (°C)	Tid (min)	Kommentar
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforerad	300	3	99	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	2 x 2/3 perforerad	2 x 300	2 och 4	99	13 - 15	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforerad	max.	3	99	15 - 18	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Frysta ärtor	2 x 2/3 perforerad	2 x 1500	2 och 4	99	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.

¹⁾ Förvärm ugnen i 5 minuter.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

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

Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.

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

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

Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.

Ta bort envis smuts med speciell ugnsrengöring.

Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör med non stick-beläggning. Det kan skada ytan.

Torka bort fuktigheten från ugnsutrymmet efter varje användning.

11.2 Rekommenderade rengöringsprodukter

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

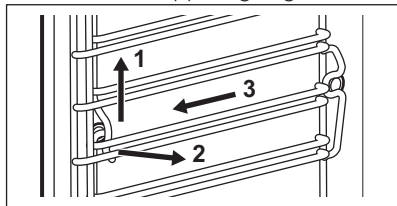
Du kan köpa våra produkter på www.aeg.com/shop och i de bästa återförsäljarbutikerna.

11.3 Borttagning av ugnsstegarna

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

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

1. Dra försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.



2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra ur stegen från den bakre upphängningen.

Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.

11.4 Ångrengöring

Avlägsna så mycket smuts som möjligt manuellt.

Ta ut tillbehören och ugnsstegarna för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångugnsrengöring.

Ugnen måste ha kallnat innan du startar rengöringsproceduren.

När ångrengöringsfunktionen är aktiverad är lampan släckt.

1. Fyll på vattenlådan till maxnivån.
2. Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring.

Ångrengöring – funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

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

Ångrengöring Plus – funktionens varaktighet är ca 75 minuter.

- a) Spruta lämpligt rengöringsmedel jämnt i ugnsutrymmet på både emalj- och ståldelarna.

- b) Slå på funktionen. Första 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.

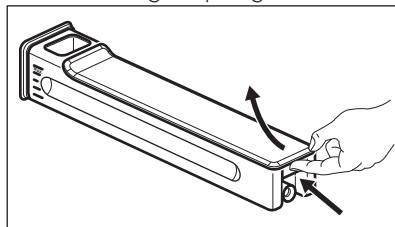
11.5 Påminnelse Rengöring

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

11.6 Rengöra vattenlådan

Ta ut vattenlådan ur ugnen.

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

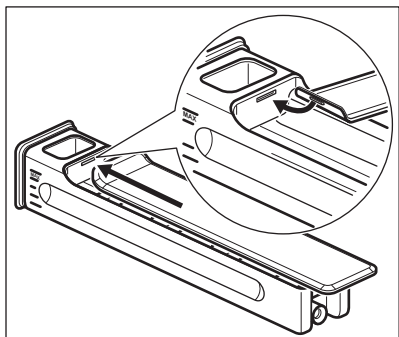


2. Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.
3. Diska vattenlådans delar för hand. Använd kranvatten och tvål.

Använd inga svampar med slipeffekt. Vattenlådan får inte diskas i diskmaskin.

Sätt ihop vattenlådan igen när du rengjort delarna.

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



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

11.7 Ångalstringssystem - Avkalkning

När 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. Håll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
3. Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.
4. För in vattenlådan.
5. Tryck på vredet.

Då aktiveras den första delen av proceduren: Avkalkning.

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.

11.8 Avkalkningspåminnelse

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

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkningsprogrammet körs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.

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

11.9 Ångalstringssystem - Sköljning

Plocka ur alla tillbehör.

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

Funktionens varaktighet är ca 30 minuter.

Lampan i den här funktionen är släckt.

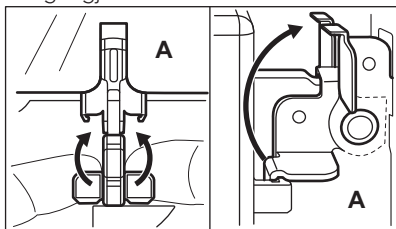
1. Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
 2. Fyll vattenlådan med friskt vatten.
 3. Tryck på **START**.
- Ta ut bakplåten när proceduren är klar.

11.10 Demontering och montering av luckan

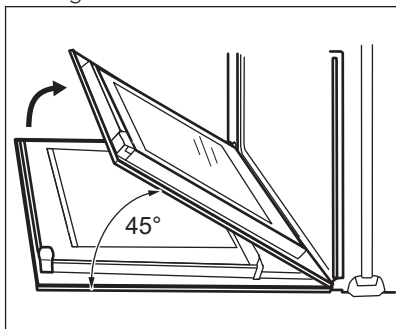
Du kan ta bort luckan och de inre glasrutorna för rengöring. Antalet luckglas skiljer sig mellan olika modeller.

! VARNING!
Luckan är tung.

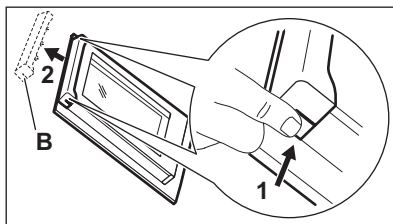
1. Öppna luckan helt.
2. Lyft upp klämspärrens (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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

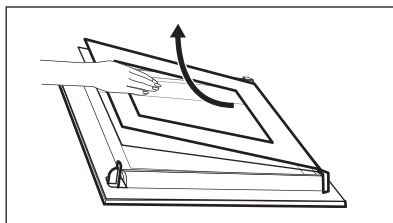


4. Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den i en vinkel uppåt från ugnen.
5. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
6. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



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

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



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

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

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

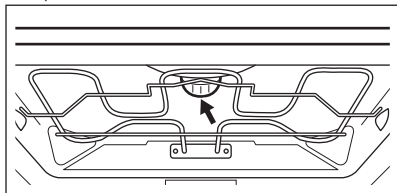
11.11 Byte av lampan

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

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

Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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

5. Sätt tillbaka lampglaset.

Sidolampan

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

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.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringarna är orsaken till felet. Om säkringarna går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Det har varit strömavbrott i mer än 3 dagar.	Se kapitlet "Före första användning".
Displayen uppmanar dig att ställa in Språk.	Demoläget är aktiverat.	Stäng av demoläge i: Meny / Basic Settings (normalinställningar) / DEMO. Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468.
Displayen visar F111.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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

12.2 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller 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 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG
Modellbeskrivning	BSK892230B
Energiindex	61.9
Energiklass	A++
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	0.89 kWh/program
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.52 kWh/program
Antal utrymmen	1
Värmekälla	Elektricitet
Ljudstyrka	70 l
Typ av ugn	Inbyggadsugn
Massa	39.0 kg

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

13.2 Energibesparing



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

Allmänna tips

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

Använd metalltallriker för att förbättra energibesparingen.

Förvärm inte ugnen innan du sätter in maten.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Undvik pauser mellan tillagningar när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

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

Restvärme

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

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

För varmhållning av mat

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

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.


Varmluft med fukt


För att spara energi under tillagningen.

När du använder Varmluft med fukt, 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



867 352998-A-492018



AEG