

▶ BPK552220M  
BPS552220M

SV Bruksanvisning  
Inbyggnadsugn

# USER MANUAL



**AEG**

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	8
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	8
6. KLOCKFUNKTIONER.....	11
7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	13
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	15
9. TRICKS OCH TIPS.....	17
10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	33
11. FELSÖKNING.....	36
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	38

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrera din produkt för bättre service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

### 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador

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

## 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

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

## 1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.
- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.

- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- För att ta bort ugnsstegen drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.

- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt uppfyller kraven enligt EU:s direktiv.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på tvättmaskinen.



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
    - sätt inte elfasta 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.
- ## 2.3 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.

## 2.4 Underhåll och rengöring



### WARNING!

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med något slag av rengöringsmedel.

## 2.5 Pyrolysurengöring



### WARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolyslåget.

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

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

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

## 2.6 Inre belysning



### 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 Kassering



### **VARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

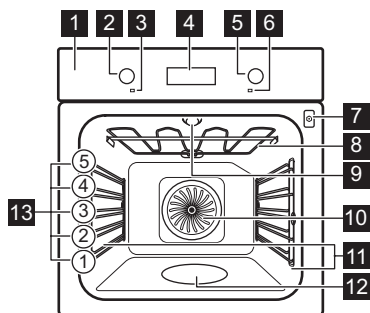
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

## 2.8 Underhåll

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

# 3. PRODUKTBSKRIVNING

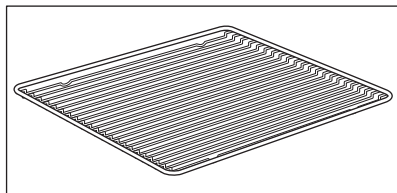
## 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Elektronisk programmeringsenhet
- 5 Temperaturvred
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Lampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnssteye, löstagbar
- 12 Ugnsutrymmets prägling
- 13 Ugnsnivåer

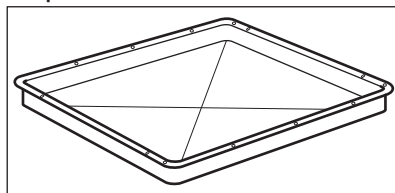
## 3.2 Tillbehör

### Galler



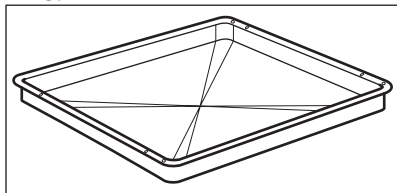
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

### Bakplåt



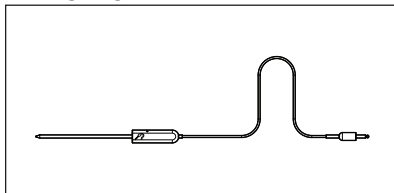
För kakor och småkakor.

### Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

### Matlagningstermometer



För mätning av temperaturen inuti maten.

## 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.



Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.



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.

### 4.1 Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Infällbara vred

För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

### 5.2 Aktivera och inaktivera produkten














**Det beror på modellen om produkten har lampor, symboler på vredet eller lampor:**

- Kontrolllampan tänds när produkten är igång.
- Symbolen visar om kontrollvredet styr ugnsfunktionerna eller temperaturen.
- Indikatorn tänds när ugnen värms upp.

1. Vrid vredet för ugnsfunktioner för att välja en ugnsfunktion.
2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
3. För att stänga av produkten, vrid vreden för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.



## 5.3 Ugnsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
 Avstängt läge	Produkten är avstängd.
 Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/övervärme.
 Pizza/Paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för över-/undervärme.
 Över-undervärme (Över-/Undervärme)	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 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.
 Varmluft Med Fukt	För att baka bröd, kakor och cookies. För att spara energi under tillagningen. Den här funktionen måste användas i enlighet med tillagningstabellerna för Varmluft + Ånga för att uppnå önskat resultat. För mer information om rekommenderade inställningar, se kapitlet Tips och tabellen Varmluft + Ånga. Denna funktion används för att definiera energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen 20-40 °C lägre än för under-/övervärme.
Varmluft PLUS	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
 Min Grill	För att grilla tunna matvaror och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. Även för att göra gratänger och bryna.
 Pyrolysis	För att sätta igång pyrolysen rengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.



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

## 5.4 Aktivera Varmluft PLUS-funktionen

Den här funktionen ger bättre fuktighet under tillagning.



### WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:

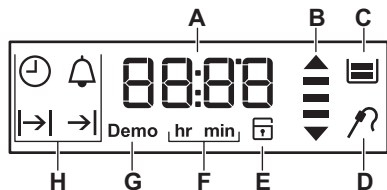
- Öppna inte luckan när Varmluft PLUS-funktionen är igång, gäller inte förvärmning.
- Öppna ugnsluckan försiktigt när Varmluft PLUS-funktionen har varit på.



Se avsnittet "Råd och tips".

1. Öppna ugnsluckan.
2. Fyll botten med kranvatten. Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml. Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.
3. Lägg i maten i ugnen och stäng ugnsluckan.
4. Ställ in Varmluft PLUS-funktionen:
5. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.

## 5.6 Display



### FÖRSIKTIGHET!

Fyll inte på ugnens botten med vatten när ugnen är igång eller när den fortfarande är varm.

6. För att stänga av produkten, vrid vredet för ugnsfunktioner och temperatur till av-läget.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.



### WARNING!

Se till att ugnen är kall innan du tar bort eventuellt kvarvarande vatten från ugnens botten.

## 5.5 Funktionen Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Ställ in snabbuppvärmningsfunktionen. Se tabellen över ugnsfunktioner.
2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.

En ljudsignal hörs när produkten uppnått inställd temperatur.



Snabbuppvärmningsfunktionen inaktiveras inte efter ljudsignalen. Du måste inaktivera funktionen manuellt.


3. Ställ in en ugnsfunktion.

- A. Timer
- B. Uppvärmnings- och restvärmeindikator
- C. Vattentank (endast vissa modeller)
- D. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- E. Elektroniskt lucklås (endast vissa modeller)
- F. Timmar / minuter
- G. Demo-läge (endast vissa modeller)
- H. Klockfunktioner

## 5.7 Knappar

Sensorfält/knapp	Funktion	Beskrivning
	KLOCKA	Ställa in en klockfunktion.
—	MINUS	Gör så här för att ställa in tiden.
	SIGNALUR	Ställa in SIGNALURET. Tryck på knappen i drygt 3 sekunder för att sätta på eller stänga av ugnslampan.
+	PLUS	Gör så här för att ställa in tiden.
°C	TEMPERATUR	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometers temperatur (om sådan ingår). Använd endast medan en ugnsfunktion är igång.






## 5.8 Kontrollampa för uppvärmning

När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen  en efter en.

Staplarna visar att ugnens temperatur ökar eller minskar.

# 6. KLOCKFUNKTIONER

## 6.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion	Program	Program
 KLOCKA	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är avstängd.	
 KOKTID	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.	
 SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en ugnsfunktion är vald.	
 TIDSFÖRDRÖJNING	För att kombinera KOKTID och SLUTTID.	
 SIGNALUR	Använd för att ställa in en tid för nedräkning. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Du kan ställa in SIGNALUR när som helst, även om produkten är avstängd.	
00:00 TIDTAGNING	Om du inte ställer in någon annan klockfunktion, övervakar UPPRÄKNINGSTIMERN automatiskt hur länge ugnen har varit påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimern kan inte användas med funktionerna: VARAKTIGHET, SLUTTID, matlagningstermometer.	


## 6.2 Ställa in och ändratiden

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar



**hr** och "12:00". "12" blinkar.

1. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och gå över till att ställa in minuterna.



Displayen visar **min** och den inställda tiden. "00" blinkar.

3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter.
4. Tryck på  för att bekräfta eller så sparas klockan automatiskt efter 5 sekunder.

På displayen visas den nya tiden.

Ändra klockan genom att trycka på  flera gånger tills kontrollampen för tiden  blinkar på displayen.


## 6.3 Ställa in KOKTID


1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **|>** börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
4. Tryck på  för att bekräfta.

När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **|>** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.

5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.




## 6.4 Ställa in SLUTTID

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **→|** börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.

4. Tryck på  för att bekräfta. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **→|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av automatiskt.




5. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
6. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

## 6.5 Ställa in funktionen TIDSFÖDRÖJNING

1. Ställ in en ugnsfunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills **|>** börjar blinka.
3. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in minuter och timmar för KOKTID.
4. Tryck på  för att bekräfta. Displayen visar **→|** som blinkar.
5. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in timmar och minuter för SLUTTID.
6. Tryck på  för att bekräfta. Produkten sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter. **→|** och tidsinställningen blinkar på displayen. Produkten stängs av.
7. Tryck på en valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.
8. Vrid vredet för ugnsfunktionerna till avstängt läge.

## 6.6 Ställa in SIGNALUR

Signaluret kan ställas in både när ugnen är påslagen och avstängt.

1. Tryck på .  och "00" blinkar på displayen.
2. Tryck på **+** eller **-** för att ställa in sekunderna och därefter minuterna. När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
3. Ställ in timmarna.
4. SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder. När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
5. När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. "00:00" och  blinkar på displayen. Tryck på valfri knapp för att stänga av signalen.

## 6.7 TIDTAGNING

För att återställa tidtagningsuret, håll inne **+** och **-**. Timern börjar räkna upp igen.

# 7. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 7.1 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer behöver ställas in:

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



### FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande matlagningstermometer och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

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



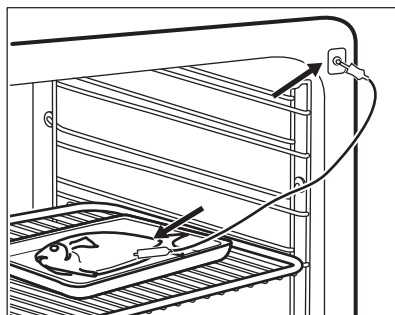
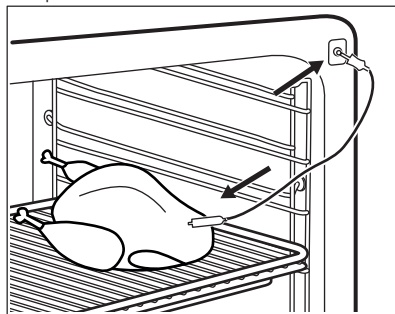
Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget behöver du ställa in innertemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.




Ugnen beräknar ungefärlig tillagningstid, vilken kan ändras.

## Matkategorier: kött, fågel och fisk


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




Displayen visar matlagningstermometerns symbol. När man använder matlagningstermometern första gången är standardkärntemperaturen 60 °C.

När  blinkar kan du vrida på temperaturvredet för att ändra den förinställda temperaturen. Displayen

visar matlagningstermometers symbol och den förinställda innetemperaturen.

- Tryck på  för att spara den nya innetemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda innetemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används. När den inställda innetemperaturen har uppnåtts, blinkar innetemperaturen och .

- En ljudsignal hörs i två minuter.
- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

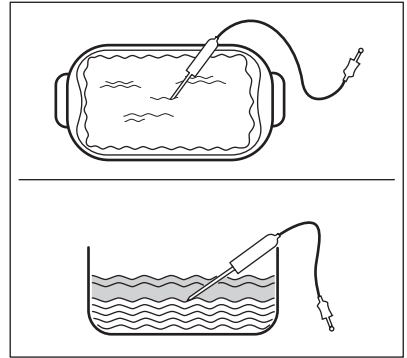


### WARNING!

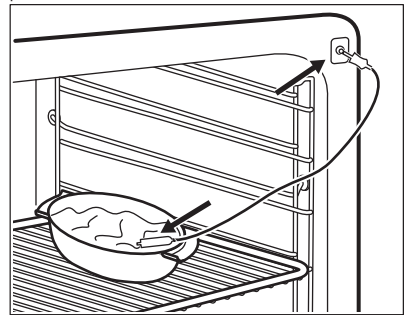
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

## Matkategori: gryta


- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
- Se till att matlagningstermometers spets sitter exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometern ska sitta stabilt under tillagning. Se till att den sitter i något stabilt. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometers silikonhandtag. Matlagningstermometers spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.




- Täck över matlagningstermometern med resten av ingredienserna.
- Sätt i matlagningstermometers kontakt i uttaget framtill på produkten.



Displayen visar matlagningstermometers symbol.

- Tryck på  för att spara den nya innetemperaturen, eller vänta i 10 sekunder så sparas inställningen automatiskt.

Den nya förinställda innetemperaturen kommer att visas nästa gång matlagningstermometern används. När den inställda innetemperaturen har uppnåtts, blinkar innetemperaturen och .

- En ljudsignal hörs i två minuter.
- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Dra ut matlagningstermometers kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

**VARNING!**

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

## Ändra temperaturen under tillagning

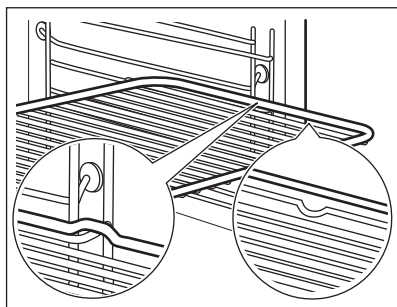
Du kan ändra temperaturen när som helst under tillagningen:

- Tryck på **°C**:
  - en tryckning – displayen visar vald innetemperatur och växlar var 10:e sekund till aktuell innetemperatur.
  - två tryckningar – displayen visar aktuell ugnstemperatur och växlar var 10:e sekund till vald ugnstemperatur.
  - tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.
- Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

## 7.2 Sätta in tillbehör

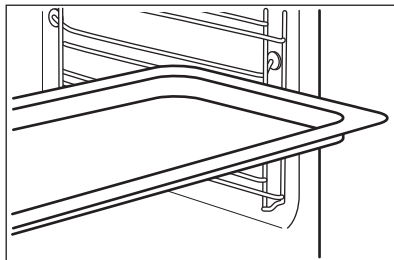
Galler:

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



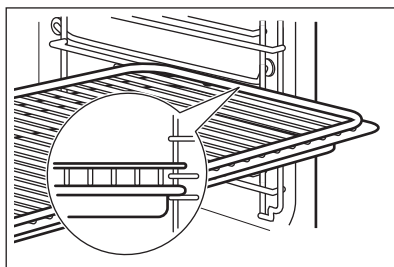
Långpanna / Djup form:

Skjut in långpannan / djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna / djup form tillsammans:

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





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


## 8. TILLVALSFUNKTIONER

### 8.1 Använda barnlåset

När Barnlåset är påslaget kan inte ugnen sättas på av misstag.

- Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
- Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE och  visas på displayen.



 Symbolerna visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.


## 8.2 Användning av Knapplåset

Funktionslåset kan bara sättas på när ugnen är påslagen.

När funktionslåset är påslaget kan inte temperatur- och tidsinställningar för en ugnsfunktion som redan är igång ändras av misstag.



1. Välj en ugnsfunktion och ställ in den enligt behov.
2. Tryck och håll inne  och  samtidigt i 2 sekunder.

Ljudsignalen hörs. Loc visas på displayen i 5 sekunder.

 Loc visas på displayen när du vrider på temperaturvredet eller trycker på en knapp när funktionslåset är påslaget.


Ugnen stängs av när du vrider på vredet för ugnsfunktionerna.

Om du stänger av ugnen medan funktionslåset är påslaget, ändras funktionslåset automatiskt till barnlåset. Se "Användning av Barnlåset".

 Om Pyrolysfunktionen är igång är luckan låst och  visas på displayen.

Upprepa steg 2 för att stänga av funktionslåset.

## 8.3 Restvärmeindikering


När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen är högre än 40 °C.

## 8.4 Säkerhetsavstängning

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

Temperatur (°C)	Avstängningstid (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	1.5

Efter en automatisk avstängning kan du trycka på valfri knapp för att använda produkten igen.

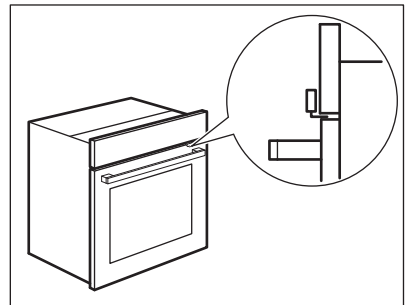
 Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: matlagningstermometer, Lampa, Varaktighet, Sluttid.

## 8.5 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.

## 8.6 Mekaniskt lucklås

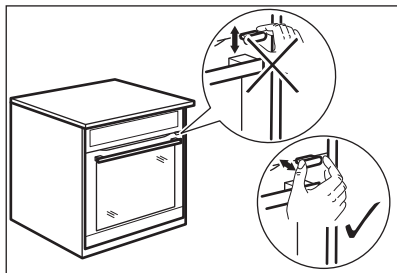
Lucklåset är inte aktivt när du köper produkten.



### FÖRSIKTIGHET!

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



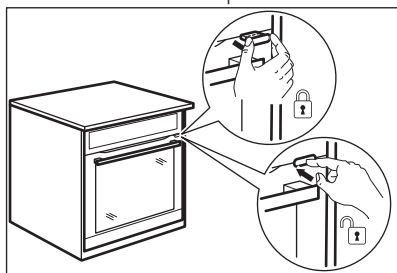


### FÖRSIKTIGHET!

Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.

## 8.7 Använda det mekaniska lucklåset

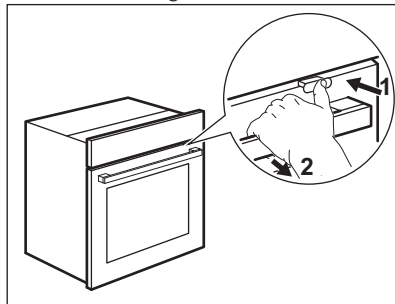
1. Aktivera lucklåset genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



## 8.8 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.

## 9. TRICKS OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.



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

### 9.1 Ugnsluckans insida

På vissa modeller hittar du på insidan av luckan:

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

### 9.2 Varmluft PLUS



Innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall, fyll på vatten.

Se avsnittet "Aktivera Varmluft PLUS-funktionen"

## Bagerivaror

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Bröd	150	180	35 - 40	2	Använd bakplåt. <sup>1)</sup>
Franskbullar	150	200	20 - 25	2	Använd bakplåt. <sup>1)</sup>
Hemgjord pizza	150	230	10 - 20	2	Använd bakplåt. <sup>1)</sup>
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Använd bakplåt. <sup>1)</sup>
Cookies, scones, croissant	150	150 - 180	10 - 20	2	Använd bakplåt. <sup>1)</sup>
Plommonkaka, äppelpaj, kanelbullar	150	160 - 180	30 - 60	2	Använd kakform. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Förvärm i en tom ugn i 5 minuter före tillagning.

Tillaga mat direkt från frysen

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fryst pizza	200	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Fryst lasagne	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Fryst croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Förvärm i en tom ugn i 10 minuter före tillagning.

Sous-vide-tillagning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bröd	100	110	15 - 25	2
Franskbullar	100	110	10 - 20	2
Hemgjord pizza	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Grönsaker	100	110	15 - 25	2
Ris	100	110	15 - 25	2

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronpudding	100	110	15 - 25	2
Kött	100	110	15 - 25	2

### Stekning

Livsmedel	Vatten i utrymmets upphöjning (ml)	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	Kommentar
Fläskstek	200	180	65 - 80	2	Ugnsform i glas
Engelsk rostbiff	200	200	50 - 60	2	Ugnsform i glas
Kyckling	200	210	60 - 80	2	Ugnsform i glas

## 9.3 Bakning

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

## 9.4 Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. <b>Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.</b>

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

## 9.5 Bakning på en nivå:

Bakverk i formar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tysk ringkaka/ franskt briochebröd	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1
Madeirakaka/ fruktkaka	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Tårtbotten av mördeg	Varmluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tårtbotten av sockerkaka	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Över-/Undervärme	170 - 190	60 - 90	1

1) Fövärm ugnen.

Bakverk på plåtar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Vetefläta/krans	Över-/Undervärme	170 - 190	30 - 40	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Julkakor	Över-/Undervärme	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Bröd (rågbröd): 1. Första delen av gräddningen. 2. Andra delen av gräddningen.	Över-/Undervärme	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Petit-chouler/bakelser	Över-/Undervärme	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rulltårta	Över-/Undervärme	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Vetelängd med strössel	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smörkakor/sockerkringlor	Över-/Undervärme	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>	Varmluft	150	35 - 55	3
Fruktkaka (på jästdeg/sockerkaksdeg) <sup>2)</sup>	Över-/Undervärme	170	35 - 55	3
Fruktkaka av mördeg	Varmluft	160 - 170	40 - 80	3
Jästkaka med känslig fyllning (t.ex. kvarg, grädde, kräm)	Över-/Undervärme	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

<sup>2)</sup> Använd en långpanna.

#### Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20	3
Småkakor av sockerkaksdeg	Varmluft	150 - 160	15 - 20	3
Bakverk med äggvita/maräng-er	Varmluft	80 - 100	120 - 150	3
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50	3
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40	3
Smördegskakor	Varmluft	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bullar	Varmluft	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Bullar	Över-/Undervärme	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Fövärm ugnen.

## 9.6 Puddingar och gratänger

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Makaronipudding	Över-/Undervärme	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Över-/Undervärme	180 - 200	25 - 40	1
Grönsaksgratäng <sup>1)</sup>	Varmluftsgratäng	160 - 170	15 - 30	1
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30	1
Söta puddingar	Över-/Undervärme	180 - 200	40 - 60	1
Fiskpudding	Över-/Undervärme	180 - 200	30 - 60	1
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60	1

1) Fövärm ugnen.

## 9.7 Varmluft Med Fukt



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

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55	3
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brödpudding	190 - 200	55 - 70	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60	3
Äppelkaka gjord med sockerkaksmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80	3
Franskbröd	190 - 200	55 - 70	3

## 9.8 Bakning på flera nivåer

Använd funktionen Varmluft.

Bakverk på plåtar

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

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
			2 positioner	3 positioner
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor av sockerkaksdeg	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bakverk med äggvita, maräng	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Smördegskakor	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Bullar	180	20 - 30	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

## 9.9 Pizza/Paj

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (tunn botten)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Pizza (med mycket fyllning)	180 - 200	20 - 30	2
Pajer	180 - 200	40 - 55	1
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizisk bakelse	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Äppelkaka, täckt	150 - 170	50 - 60	1
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60	1
Osytrat bröd	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Smördegskakor	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (piz-zaliknande rätt från Alsace)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroger	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Förvärm ugnen.

2) Använd en långpanna.

## 9.10 Stekning

- Använd värmebeständiga kärl under ugnsbakning. Se tillverkarens anvisningar.
- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan eller på gallret ovanför den djupa långpannan.
- Håll lite vätska i långpannan för att förhindra att köttsaft bränner fast på ytan.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.

- Vänd steken vid behov efter 1/2 - 2/3 av stektiden.
- För att köttet ska bli saftigare:
  - stek magert kött i stekgrytan med lock eller i en stekpåse.
  - stek kött och fisk i bitar som väger minst 1kg.
  - ös stora stekar och fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen.

## 9.11 Stektabeller

Nötkött

Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Grytstek	1 - 1,5 kg	Över-/Undervärme	230	120 - 150	1



Livsmedel	Mängd	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Engelsk rostbiff eller filé: röd	per cm höjd	Varmluftsgrillning	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Engelsk rostbiff eller filé: rosa	per cm höjd	Varmluftsgrillning	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Engelsk rostbiff eller filé: välstekt	per cm höjd	Varmluftsgrillning	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Fövärm ugnen.

#### Kalv

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

#### Lamm

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

#### Vilt

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Harsadel/harstek med ben	upp till 1	Över-/Undervärme	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Rådjursadel, hjortsadel	1.5 - 2	Över-/Undervärme	210 - 220	35 - 40	1
Bog	1.5 - 2	Över-/Undervärme	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Fövärm ugnen.

## Fågel

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	Varmluftsgrillning	200 - 220	30 - 50	1
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	Varmluftsgrillning	190 - 210	35 - 50	1
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	Varmluftsgrillning	190 - 210	50 - 70	1
Anka	1.5 - 2	Varmluftsgrillning	180 - 200	80 - 100	1
Gås	3.5 - 5	Varmluftsgrillning	160 - 180	120 - 180	1
Kalkon	2.5 - 3.5	Varmluftsgrillning	160 - 180	120 - 150	1
Kalkon	4 - 6	Varmluftsgrillning	140 - 160	150 - 240	1

## Fisk (ångkokning)

Livsmedel	Vikt (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Hel fisk	1 - 1.5	Över-/Under-värme	210 - 220	40 - 60	1

## 9.12 Min Grill

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid plåten som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

- Förvärm alltid den tomma ugnen med grillfunktionerna i 5 minuter.

**FÖRSIKTIGHET!**

Grilla alltid med stängd ugnslucka.

## Min Grill

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Stek av kalv	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Stek av lamm	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Hel fisk, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 9.13 Fryst Mat

Använd funktionen Varmluft.

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

## 9.14 Upptining

- Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.
- Använd den första ugnsnivån nerifrån.
- Täck inte över maten med en skål eller tallrik eftersom det kan förlänga upptiningstiden.

- Om du lagar större portioner ska en tom tallrik placeras upp och ner på botten av ugnen. Placera maten i en djup tallrik eller form och ställ den ovanpå tillriken inne i ugnen. Ta bort hyllstöden om det behövs.

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nervänt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.

Livsmedel	Vikt (kg)	Upptinings-tid (min)	Efterupptinings-tid (min)	Kommentar
Kött	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Tårta	1.4	60	60	-

### 9.15 Konservering - Undervärme

- Använd enbart, på marknaden tillgängliga, konserveringsburkar av samma mått.
- Använd inte glas med skruvlock och bajonettförlutning eller metallburkar.
- Använd första nivån från botten för ändamålet.
- Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.
- Fyll upp burkarna med lika mycket i varje och förslut med ett klämlock.
- Burkarna får inte röra vid varandra.
- Håll 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 tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Jordgubbar/blåbär/hallon/mogna krusbär	160 - 170	35 - 45	-

#### Stenfrukt

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

#### Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagnings-tid på 100 °C (min.)
Morötter <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurka	160 - 170	50 - 60	-

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid till det sjuder (min.)	Fortsatt tillagningstid på 100 °C (min.)
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.

## 9.16 Torkning - Varmluft

det svalna över natten för att fullfölja torkningen.

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

Grönsaker

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

Frukt

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

## 9.17 Matlagningstermometer tabell

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

<b>Nötkött</b>	<b>Innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Mellan</b>	<b>Mer</b>
Köttfärslimpa	80	83	86

<b>Fläsk</b>	<b>Innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Mellan</b>	<b>Mer</b>
Skinka Stek	80	84	88
Kotlett (sadel) Fläskkarré, rökt Fläskkarré, kokt	75	78	82

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

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

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

<b>Fågel</b>	<b>Innertemperatur (°C)</b>		
	<b>Mindre</b>	<b>Mellan</b>	<b>Mer</b>
Kyckling (hel/halv/filé)	80	83	86
Anka (hel/halv) Kalkon (hel/filé)	75	80	85

Fågel	Innertemperatur (°C)		
	Mindre	Mellan	Mer
Anka (filé)	60	65	70

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

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

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

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

## 9.18 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)	Falsnivå
Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett	Varmluft	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake/ lätt sockerkaka utan fett	Över-/Undervärme	160	35 - 50	2

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Varmluft	160	60 - 90	2
Apple pie / äppelpaj (2 formar Ø 20 cm, diagonalt placerade)	Över-/Undervärme	180	70 - 90	1

Bakning på en nivå. Småkakor

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Short bread/mördeg- skaka/mördegsremсор	Varmluft	140	25 - 40	3
Short bread/mördeg- skaka/mördegsremсор	Över-/Undervärme	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Varmluft	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Över-/Undervärme	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

Bakning på flera nivåer. Småkakor/small cakes/bakelser/bullar

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå	
				2 po- sitio- ner	3 po- sitio- ner
Short bread / mör- degskaka / mördegs- remсор	Varmluft.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Muffins (20 stycken/plåt)	Varmluft.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen.

Min Grill

Livsmedel	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Toast / rostat bröd	Min Grill	högst	1 - 3 <sup>1)</sup>	5
Beef Steak / Nötstek	Min Grill	högst	24 - 30 <sup>1)2)</sup>	4

<sup>1)</sup> Förvärm ugnen i 5 minuter.

<sup>2)</sup> Vänd efter halva tiden.



## 10. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 10.1 Anmärkningar om rengöring

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

### 10.2 Rengöring av ugnsutrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkbeläggningar från botten efter en ångkokning.



Vi rekommenderar att du rengör ugnen när du har använt Varmluft PLUS-funktionen 5-10 gånger.

1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnutrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan örter.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnsutrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

### 10.3 Ta bort ugnstegarna

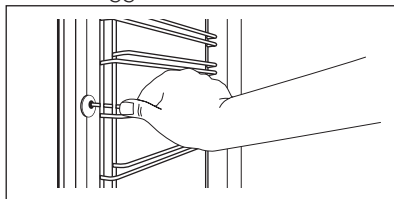
Vid rengöring av ugnen ska ugnstegarna tas bort.



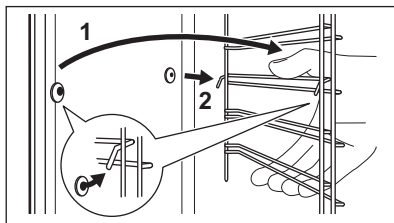
### FÖRSIKTIGHET!

Var försiktig när du avlägsnar ugnstegarna.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.

### 10.4 Pyrolys



### FÖRSIKTIGHET!

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnstegar (i förekommande fall).



Starta inte pyrolysurengöringen om inte ugnsluckan är helt stängd. På vissa modeller visar displayen "C3" om detta problem uppstår.



### VARNING!

Ugnen blir mycket het. Det finns risk för att du bränner dig.

**FÖRSIKTIGHET!**

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som pyrolysfunktionen. Det kan skada produkten.

1. Torka av ugnen inuti med en mjuk trasa.
2. Rengör insidan av ugnsluckan med varmt vatten så att inte rester och spill bränner fast.
3. Ställ in pyrolysfunktionen. Se kapitel "Daglig användning", "Ugnsfunktioner".
4. När blinkar, tryck på **+** eller **-** för att ställa in pyrolysfunktionens varaktighet:

Tillval	Beskrivning
P1	Lätt rengöring. Varaktighet: 1 tim 30 min.
P2	Normal rengöring. Varaktighet: 3 tim.

Pyrolysfunktionen startar efter 2 sekunder.

Du kan använda funktionen SLUTTID för att fördröja rengöringsprocedurens start. Under pyrolysrengöringen är ugnslampan släckt.

5. För att ändra standardlängden på pyrolysrengöringen (**P1** eller **P2**), tryck på för att ställa in , tryck på **+** eller **-**.
6. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. På displayen visas och stavarna på värmeindikatorn, tills luckan låses upp igen.
7. När pyrolysrengöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
8. När ugnen har svalnat igen hörs en ljudsignal och luckan låses upp.

**10.5 Påminnelse rengöring**

För att påminna dig om att pyrolysrengöringen behöver utföras, blinkar PYR på displayen i 10 sekunder varje gång ugnen sätts på och stängs av.

**Påminnelsen om rengöring slocknar:**

- när pyrolysfunktionen är klar.
- om du trycker på **+** och **-** samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

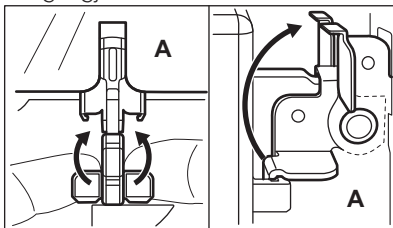
**10.6 Demontering och montering av luckan**

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

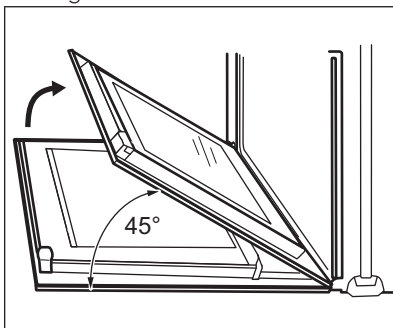
**VARNING!**

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

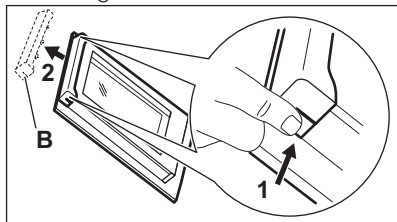
1. Öppna luckan helt.
2. Lyft upp klämspärarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



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



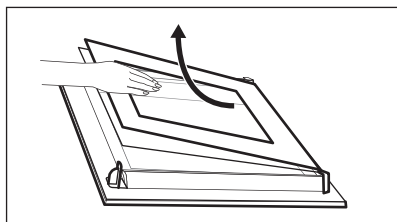
- Håll i luckan med en hand på vardera sidan och dra ut den bestämt uppåt från produkten.
- Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag. Det hindrar luckan från att repas.
- Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



#### FÖRSIKTIGHET!

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

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



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

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

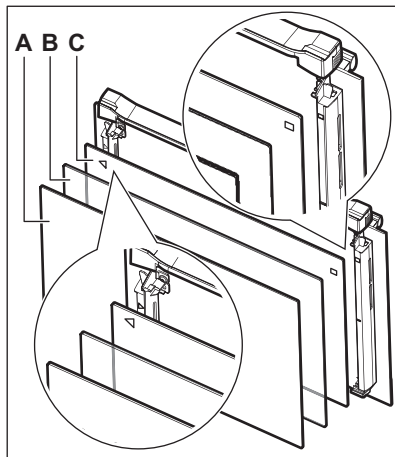


#### VARNING!

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

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (C, B och A) i rätt ordning. Sätt först in glasruta C, som har en

fyrkant tryckt på vänster sida och en triangel på höger sida. Du ser också de här symbolernapräglade på luckans list. Triangeln på glaset måste matcha triangeln på lucklistan, och kvadratsymbolen måste matcha kvadraten. För därefter in de andra två glasrutorna.



## 10.7 Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inndöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnstrymmet.



#### VARNING!

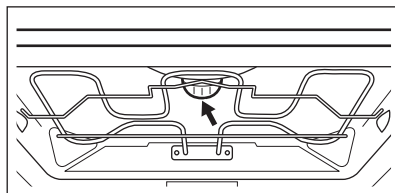
Risk för elstöt! Koppla från säkringens innan du byter lampan.

Lampan och lampglaset kan vara varma.

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

### Övre lampan

- Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.



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

## 11. FELSÖKNING



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 11.1 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.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt in matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
Tillagningen av maträtter tar för lång tid eller går för fort.	Temperaturen är för låg eller för hög.	Justera vid behov temperaturen. Följ instruktionerna i manualen.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.
Displayen visar "C2".	Du ville starta pyrolys- eller upptiningsfunktionen, men du tog inte ut matlagningstermometern ur sitt uttag.	Ta bort matlagningstermometerns kontakt ur uttaget.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.
Displayen visar "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har inte stängt luckan ordentligt.</li> <li>• Det elektroniska lucklåset är trasigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng luckan helt.</li> <li>• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen.</li> <li>• Kontakta kundtjänst om "F102" visas på displayen igen.</li> </ul>
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen.</li> <li>• Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.</li> </ul>
Det fungerar inte som det ska när du använder Varmluft PLUS-funktionen.	Du aktiverade inte Varmluft PLUS-funktionen.	Se avsnittet "Aktivera Varmluft PLUS-funktionen".
Det fungerar inte som det ska när du använder Varmluft PLUS-funktionen.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se avsnittet "Aktivera Varmluft PLUS-funktionen".
Vattnet i bottenskålen kokar inte.	Temperaturen är för låg.	Ställ in temperaturen till åtminstone 110 °C. Se avsnittet "Råd och tips".
Vattnet rinner ut ur bottenskålen.	Det är för mycket vatten i bottenskålen.	Stäng av ugnen och se till att den är helt kall. Ta bort vattnet med en svamp eller en disktrasa. Tillsätt rätt mängd vatten i bottenskålen. Se den specifika proceduren.

## 11.2 Tekniska data

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

Information som kundtjänst behöver finns på typskylten. Typskylten sitter på

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

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

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

### 12.1 Informationsblad och information enligt EU 65-66/2014

Leverantörens namn	AEG	
Modellbeskrivning	BPK552220M BPS552220M	
Energiindex	81.2	
Energiklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	1.09 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal utrymmen	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	71 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BPK552220M	37.5 kg
	BPS552220M	40.0 kg

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

### 12.2 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 minska till lägsta möjliga, 3 - 10 minuter innan matlagningstiden går ut, beroende på längden på matlagningen. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

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 värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång.

**För varmhållning av mat**

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. 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. Den fungerar så att temperaturen inuti ugnen skiljer sig från den temperatur som anges på ugnens display under tillagningscykeln och tillagningstiderna kan skilja sig från tillagningstiderna för andra program.

När du använder Varmluft + Ånga släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

## 13. 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](http://www.aeg.com/shop)



867336611-C-302017



**AEG**