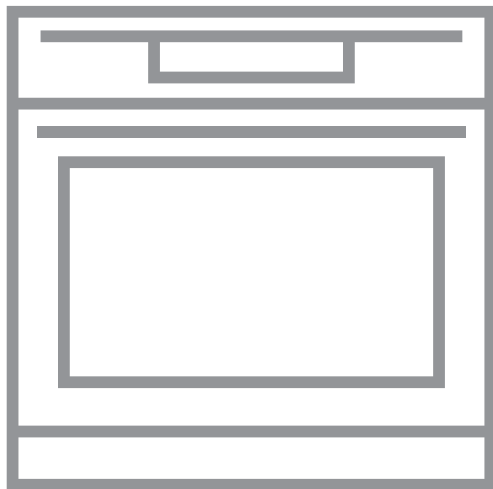


▶ BPK556220B  
BPK556220M  
BPK556220W  
BPS556220M  
BPS556220W

SV Bruksanvisning  
Inbyggnadsugn

# USER MANUAL



**AEG**

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	8
4. KONTROLLPANELEN.....	9
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	9
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	9
7. KLOCKFUNKTIONER.....	11
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	13
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	16
10. TIPS.....	17
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	35
12. FELSÖKNING.....	38
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	41

## 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 personer med funktionsnedsättning

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

## 1.2 Allmän säkerhet

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

- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- Extra spill måste tas bort manuellt före pyrolytisk rengöring. Ta bort alla delar från ugnen.
- 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.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	600 (600) mm
Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	549 mm
Bredd på produktens bakre del	548 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	550 x 20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4 x 12 mm

## 2.2 Elektrisk anslutning



### VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

## 2.3 Användning



### VARNING!

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

dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring

**WARNING!**

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

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Pyrolysrengöring

**WARNING!**

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

- Innan du utför en pyrolytisk självrengöringsfunktion eller funktion för Första användningstillfället ska du ta ut följande ur ugnstrymmet:
  - 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 pyrolysrengöring.
- Håll barn och borta från produkten när pyrolysrengöring är igång.

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

- Pyrolysgöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmateriel och därför bör användare:
  - tillse god ventilation under och efter varje pyrolysgöring.
  - 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 pyrolysgugnar.
  - Se till att inte husdjur (särskilt fåglar) kommer i produktens närhet under och efter pyrolysgöringen. 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 pyrolysgugnar 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 pyrolysgugnar/matlagingsrester är

inte skadliga för människor, inklusive barn och eller personer med sjukdom.

## 2.6 Lampa inuti produkten



### **WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Kassering



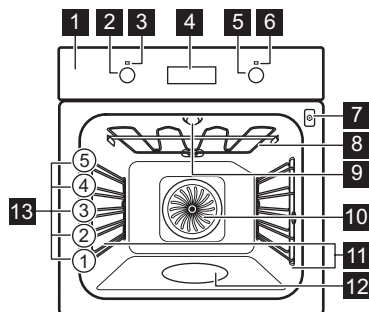
### **WARNING!**

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

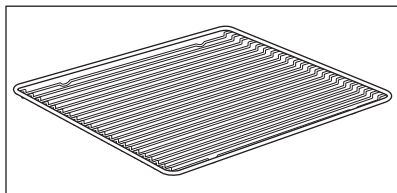
### 3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Kontrollvred (för temperaturen)
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Värmeelement
- 9 Lampa
- 10 Fläkt
- 11 Ugnssteg, löstagbar
- 12 Ugnsutrymmets upphöjning
- 13 Ugnsnivåer

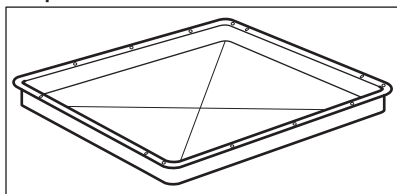
### 3.2 Tillbehör

#### Galler



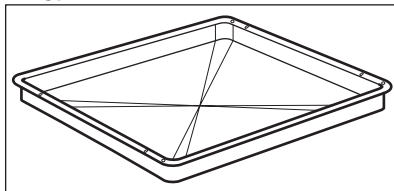
För kokkärl, bakformar och stekkärl.

#### Bakplåt



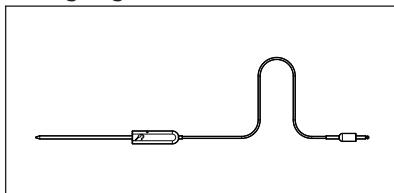
För kakor och småkakor.

#### Långpanna



För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

#### Matlagningstermometer






För mätning av temperaturen inuti maten.

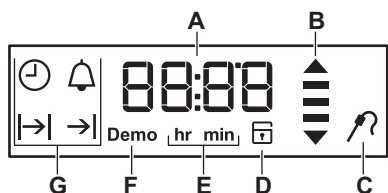


## 4. KONTROLLPANELEN

### 4.1 Knappar

Sensorfält/knapp	Beskrivning
	För att ställa in SIGNALURET. Håll den inne i mer än 3 sekunder för att tända eller släcka ugnslampan.
	För att ställa in en klockfunktion.
	För att kontrollera ugnens eller matlagningstermometerens temperatur (om sådan ingår). Använd endast när en värmefunktion är igång.

### 4.2 Display



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

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

Se avsnittet "Klockfunktioner" för att ställa in tiden.

### 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.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING









**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.





### 6.1 Infällbara vred


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

### 6.2 Uppvärmningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
<b>0</b>	Ugnen är avstängd.
Avstängt läge	

Ugnsfunktion	Program
 Snabbstart	För att minska uppvärmningstiden.
 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 Över- och undervärme.
 Pizza-funktion	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Över- och undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Varmluft med fukt	Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. För mer information, se avsnittet "Daglig användning", Anvisningar om: Varmluft med fukt.

Ugnsfunktion	Program
 Varmluft / Varmluft PLUS	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över- och undervärme. För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning.
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Turbogrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller hel kyckling. För att bryna och göra gratänger.
 Pyrolys	För att sätta igång pyrolysgrengöring av ugnen. Denna funktion bränner bort kvarvarande rester i ugnen.

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

### 6.3 Ställa in en värmefunktion

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja temperatur.  
Lampan tänds när ugnen är igång.
3. Vrid vredet för värmefunktioner till Off-läge (Av) för att stänga av ugnen.

### 6.4 Ställa in funktionen:Varmluft PLUS

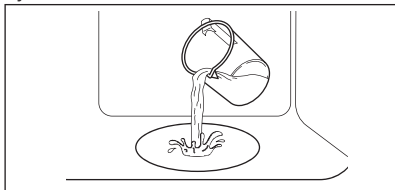
Den här funktionen tillsätter mer fukt under tillagningen.

**VARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador. När funktionen stängs av ska du öppna luckan försiktigt.

1. Fyll botten med kranvatten.



Ugnsutrymmets hålighet rymmer max 250 ml.

Vattnet ska fyllas på innan du sätter på förvärmning och när ugnen är kall.

**FÖRSIKTIGHET!**

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

2. Ställ in funktionen:
  3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in temperaturen.
  4. Förvärm den tomma ugnen i 10 minuter för att skapa fuktighet.
  5. Sätt in mat i ugnen.
- Se avsnittet "Råd och tips".  
Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

6. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge för att stänga av ugnen.
7. Ta bort vatten från ugnsutrymmets botten.

**VARNING!**

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

## 6.5 Snabbstart

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.



Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

1. Vrid på vredet för ugnsfunktionerna för att ställa in snabbstartfunktionen.
  2. Vrid temperaturvredet för att ställa in temperaturen.
- Ljudsignalen hörs när ugnen uppnått inställd temperatur.
3. Ställ in en ugnsfunktion.

## 6.6 Indikator för uppvärmning


När du slår på en ugnsfunktion tänds staplarna på displayen en efter en när temperaturen ökar och försvinner när den minskar.

# 7. KLOCKFUNKTIONER

## 7.1 Tabell över klockfunktioner


Klockfunktion	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 värmefunktion är vald.

Klockfunktion	Program
 SLUTTID	Ställ in när ugnen stängs av. Använd endast när en värmefunktion är vald.
 TIDSFÖRD- RÖJNING	För att kombinera KOK-TID och SLUTTID.


Klockfunktion	Program
 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 ugnen är avstängd.

## 7.2 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. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna.
2. Tryck på  för att bekräfta och ställ in minuterna.





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


3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna.
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 kontrollampan för tiden  blinkar på displayen.





## 7.3 Ställa in KOKTID


1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på  för att bekräfta.

När den inställda Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.





## 7.4 Ställa in SLUTTID


1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.




När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
5. Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.


## 7.5 Ställa in funktionen TIDSFÖRDRÖJNING

1. Ställ in en värmefunktion.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in timmarna för KOKTIDEN och tryck på  för att bekräfta.

Displayen visar  som blinkar.

4. Tryck på temperaturvredet för att ställa in timmarna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Vrid på temperaturvredet för att ställa in minuterna för SLUTTID och tryck på  för att bekräfta. Displayen visar  och den inställda temperaturen.



Ugnen sätts på automatiskt senare, är igång under den inställda KOKTIDEN och stoppar vid SLUTTIDEN.


När den Sluttiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.  och tidsinställningen blinkar på displayen. Ugnen stängs av.

- Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
- Vrid vredet för värmefunktionerna till avstängt läge.

## 7.6 Ställa in SIGNALUR

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

- Tryck på  flera gånger tills displayen visar  och "00" blinkar.
- Vrid på temperaturvredet för att ställa in sekunder och därefter minuter.

- När tiden du ställt in är längre än 60 minuter, blinkar **hr** på displayen.
- Ställ in timmarna.
- SIGNALUR startar automatiskt efter fem sekunder.  
När 90 % av den inställda tiden har uppnåtts avges en ljudsignal.
- 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.

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 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.

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".



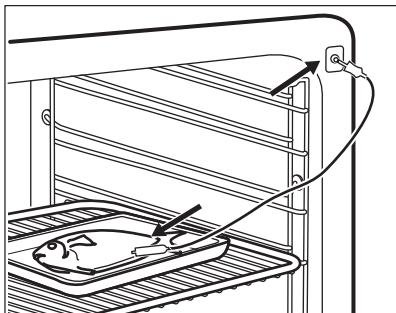
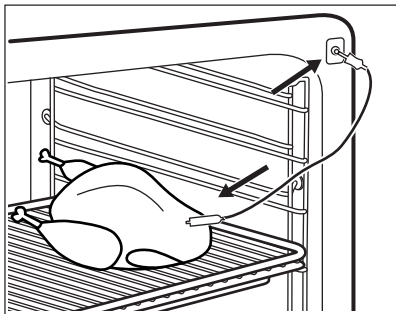
Varje gång du sätter i matlagningstermometern i uttaget behöver du ställa in innertemperaturtiden på nytt. Du kan inte välja varaktighet och sluttid.




Ugnen beräknar ungefärlig tillagningstid, vilken kan ändras under tillagningen.


### Matkategorier: kött, fågel och fisk

- Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
- 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.
- 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 matlagningstermometerns symbol och den förinställda innertemperaturen.

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

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

. En ljudsignal hörs i två minuter.

5. Tryck på valfri knapp eller öppna ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen.
6. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

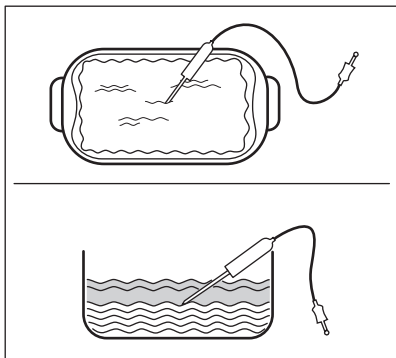


### VARNING!

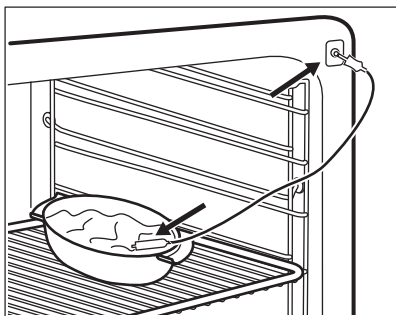
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

### Matkategori: gryta


1. Ställ in ugnsfunktion och temperatur.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
3. Se till att matlagningstermometerns 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 matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets ska inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



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




Displayen visar matlagningstermometerns 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 matlagningstermometerns 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.

## 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.

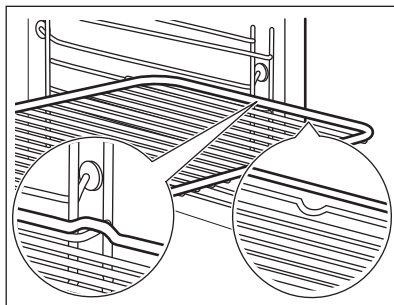
- tre tryckningar – displayen visar den valda ugnstemperaturen.

- Vrid temperaturvredet för att ändra temperaturen.

## 8.2 Sätta in tillbehör

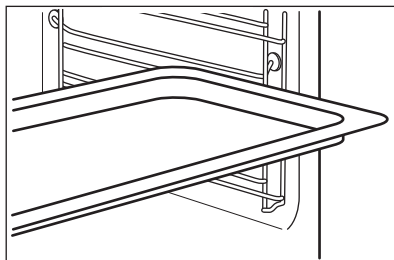
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



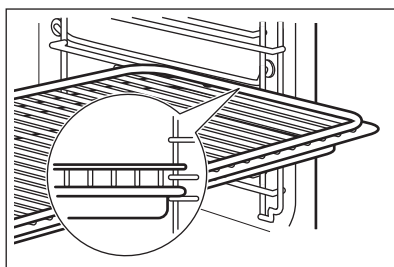
Långpanna/ Djup form:


Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



Galler och långpanna /djup form tillsammans:

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




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

## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Använda barnlåset

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

1. Se till att vredet för ugnsfunktionerna är i avstängt läge.
2. Tryck på och håll inne  och **°C** samtidigt i 2 sekunder.

Signalen ljuder. SAFE och  visas på displayen. Luckan är spärrad.


-  Symbolen  visas på displayen också när pyrolysfunktionen är på.

Upprepa steg 2 för att stänga av Barnlåset.


### 9.2 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 **°C** samtidigt i 2 sekunder.



Ljdsignalen 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.

### 9.3 Restvärmeindikering

När ugnen stängs av visas restvärmeindikatorn  på displayen om temperaturen i ugnen överstiger 40 °C. Vrid på temperaturvredet till vänster eller höger för att kontrollera ugnstemperaturen.

### 9.4 Automatisk avstängning

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

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Maximalt	3

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

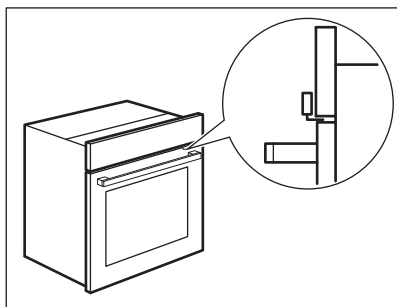
### 9.5 Kylfläkt

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.



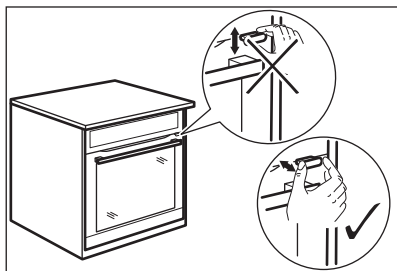
## 9.6 Mekaniskt lucklås

Lucklåset är olåst när du köper ugnen.



### FÖRSIKTIGHET!

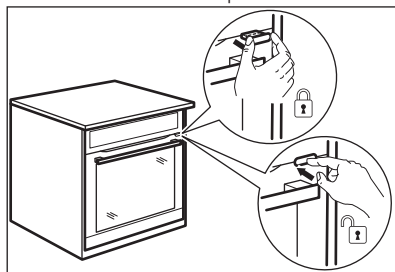
Flytta inte lucklåset vertikalt. Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



## 9.7 Hur man använder det mekaniska lucklåset

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

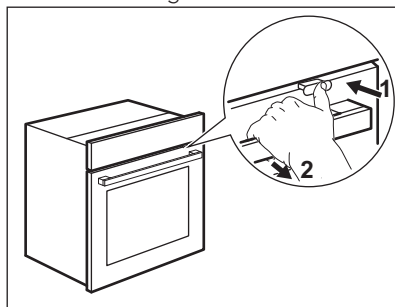
2. Avaktivera lucklåset genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



## 9.8 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 hör ett klick avaktiverar du lucklåset.

## 10. TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

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

## 10.1 Tillagningsrekommendationer

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

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

## 10.2 Ugnsluckans insida

På insidan av luckan hittar du:


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

## 10.3 Varmluft PLUS





Använd den andra hyllpositionen.

Använd 150 ml vatten.

Använd en bakplåt.

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>			
	 (°C)	 (min.)	
	150 - 180	10 - 20	Cookies / Sco-nes / Croissanter
	200 - 210	10 - 20	Focaccia
	230	10 - 20	Pizza
	200	20 - 25	Franskbullar
	180	35 - 40	Bröd
	160 - 180	30 - 60	Plommontårta / Äppelpaj / Kanelbullar i form

Använd 200 ml vatten.

 <b>FRYSTA FÄRDIGLAGADE RÄTTER</b>			
	 (°C)	 (min.)	
	200 - 210	10 - 20	Pizza
	170 - 180	15 - 25	Croissanter
	180 - 200	35 - 50	Lasagne

Använd 100 ml vatten.

Ställ in temperaturen till 110 °C.



## SOUS-VIDE-TILLAGNING



(min.)

Franskbullar	10 - 20
Bröd	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Kött	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ris	15 - 25
Grönsaker	15 - 25

Använd 200 ml vatten.

Använd en ugnform av glas.



## STEKNING



(°C)



(min.)

Engelsk rost-biff	200	50 - 60
Kyckling	210	60 - 80
Grillad fläskstek	180	65 - 80

## 10.4 Gräddning

Använd den lägre temperaturen första gången.

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







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







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








## 10.5 Tips för bakning

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

## 10.6 Bakning på en hyllnivå

 <b>BAKA I FORMAR</b>					
		 (°C)	 (min.)		
Tårtbotten av mördeg, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	10 - 25	2	
Tårtbotten av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 170	20 - 25	2	
Sockerkaka / Brioche	Varmluft	150 - 160	50 - 70	1	

 <b>BAKA I FORMAR</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Över- och undervärme	170 - 190	60 - 90	1

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>		
 Använd den tredje hyllpositionen.		
 Använd funktionen: Varmluft.		
 Använd en bakplåt.		
	 (°C)	 (min.)
Kaka med smör- degstopping	150 - 160	20 - 40
Fruktpaj (på jäst- deg/sockerkakss- met), använd en långpanna	150	35 - 55

 <b>KAKOR/BAKVERK/BRÖD</b>		
 Använd den tredje hyllpositionen.		
 Använd funktionen: Varmluft.		
 Använd en bakplåt.		
	 (°C)	 (min.)
Fruktpaj av mör- deg	160 - 170	40 - 80



## KAKOR/BAKVERK/BRÖD



Förvärm den tomma ugnen.



Använd funktionen: Över- och undervärme.



Använd en bakplåt.



(°C)



(min.)



Rulltårta

180 - 200

10 - 20

3

Rågbröd:

först: 230

20

1

sedan: 160 - 180

30 - 60

Mandelsockerkaka /  
Sockerkakor

190 - 210

20 - 30

3

Petits-choux med  
fyllning / Eclairs

190 - 210

20 - 35

3

Vetefläta / Runt bröd

170 - 190

30 - 40

3

Fruktpaj (på jästdeg/  
sockerkakssmet), an-  
vänd en långpanna

170

35 - 55

3

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

160 - 180

40 - 80

3

Christstollen

160 - 180

50 - 70

2



## SLÄTA BULLAR



Använd den tredje hyllpositionen.



(°C)









(min.)

Mördegskakor, kex






Varmluft

150 - 160

10 - 20

 <b>SLÄTA BULLAR</b>			
 <b>Använd den tredje hyllpositionen.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25
Kakor av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Smördegsbakor, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	170 - 180	20 - 30
Småkakor av jästdeg	Varmluft	150 - 160	20 - 40
Mandelbiskvier	Varmluft	100 - 120	30 - 50
Bakverk med äggvita, maränger / Maränger	Varmluft	80 - 100	120 - 150
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Över- och undervärme	190 - 210	10 - 25






## 10.7 Puddingar och gratänger






 <b>Använd den första hyllpositionen.</b>			
		 (°C)	 (min.)
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Turbogrillning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Över- och undervärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Över- och undervärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta puddingar	Över- och undervärme	180 - 200	40 - 60
Makaronipudding	Över- och undervärme	180 - 200	45 - 60

## 10.8 Bakning på flera nivåer

Använd bakplåtarna.

Använd funktionen: Varmluft.

 <b>KAKOR/BAKVERK</b>				
	 (°C)	 (min.)		
			<b>2 positioner</b>	
Petits-choux med fyllning / Eclairs, förvärm den tomma ugnen	160 - 180	25 - 45	1 / 4	
Smuldegspaj	150 - 160	30 - 45	1 / 4	

 <b>KAKOR/SMÅKAKOR/BAKVERK/BULLAR</b>				
	 (°C)	 (min.)		
			<b>2 positioner</b>	<b>3 positioner</b>
Franskbullar	180	20 - 30	1 / 4	-
Mördegskakor, kex	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Kakor av sockerkakssmet	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Småkakor av jästdeg	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Maränger / Maränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.9 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt.

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

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







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

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







Ös köttet med sin egen köttsaft flera gånger under stekning.

## 10.10 Stekning







Använd den första hyllpositionen.

 <b>NÖTKÖTT</b>				
			 (°C)	 (min.)
Grystek	1 - 1,5 kg	Över- och undervärme	230	120 - 150
Engelsk rostbiff eller filé, röd, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Turbogrillning	190 - 200	5 - 6
Engelsk rostbiff eller filé, medium, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Turbogrillning	180 - 190	6 - 8
Engelsk rostbiff eller filé, välstekt, förvärm den tomma ugnen	per cm tjocklek	Turbogrillning	170 - 180	8 - 10







  

 <b>FLÄSK</b>				
 <b>Använd funktionen: Turbogrillning.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min.)	
Bog / Hals / Skinkstek	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotletter / Revbensspjäll	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Köttfärslimpa	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Fläsklägg, lagad i förväg	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	















 KALV			
 Använd funktionen: Turbogrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150







  

 LAMM			
 Använd funktionen: Turbogrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Lamm, lägg / Lammstek	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Lamm, sadel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60






  






 VILT			
 Använd funktionen: Över- och undervärme.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Sadel / Hare, lägg, förvärm den tomma ugnen	upp till 1	230	30 - 40
Rådjur, sadel	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Bog	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90






 FÅGEL			
 Använd funktionen: Turbogrillning.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Bitar av fågel	0,2 - 0,25 var	200 - 220	30 - 50
Halv kyckling	0,4 - 0,5 var	190 - 210	35 - 50
Kyckling, unghöna	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Anka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkon	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Kalkon	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 FISK (ÅNGKOKT)			
 Använd funktionen: Över- och undervärme.			
	 (kg)	 (°C)	 (min.)
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60







## 10.11 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza-funktion

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Använd den första hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Quiche lor-raine / Schweizisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90

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

 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Pizza, tunn botten, använd en långpanna	200 - 230	15 - 20
Pizza, tjock botten	180 - 200	20 - 30








 PIZZA		
 Förvärm den tomma ugnen före tillagning.		
 Använd den andra hyllpositionen.		
	 (°C)	 (min.)
Osyrat bröd	230 - 250	10 - 20
Smördegskakor	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pirog	180 - 200	15 - 25








## 10.12 Grill

Förvärm den tomma ugnen före tillagning.







Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.

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

 GRILL				
 Använd funktionen: Grill				
	 (°C)	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan	
Engelsk rostbiff	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Oxfilé	230	20 - 30	20 - 30	3
Fläskkotlett	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

 <b>GRILL</b>				
 <b>Använd funktionen: Grill</b>				
	 (°C)	 (min.) 1:a sidan	 (min.) 2:a sidan	
Kalv, fransyska	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lamm, sadel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hel fisk, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### 10.13 Fryst mat







 <b>AVFROSTNING</b>				
 <b>Använd funktionen: Varmluft.</b>				
	 (°C)	 (min.)		
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, tunna	200 - 220	20 - 30		3
Pommes Frites, tjocka	200 - 220	25 - 35		3
Croquettes / Kroketter	220 - 230	20 - 35		3
Hash browns	210 - 230	20 - 30		3
Lasagne / Cannelloni, färsk	170 - 190	35 - 45		2
Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60		2
Makaronipudding med ost	170 - 190	20 - 30		3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30		2

## 10.14 Upptining

Ta bort förpackningen från maten och lägg den sedan på en tallrik.

Täck inte över maten eftersom det kan förlänga avfrostningstiden.

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

 Använd den första hyllpositionen.				
	 (kg)	 (min.) Upptiningstid	 (min.) Mer avfrostningstid	
Kyckling	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött, vänd efter halva tiden	1	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Öring	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Smör	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Grädde, vispa grädden medan den fortfarande är lätt frusen	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något fryst.
Tårta	1.4	60	60	-





## 10.15 Dehydrering - Varmluft

Täck smorda plåtar med bakplåtspapper.



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



För en plåt, använd tredje hyllpositionen.

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



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



Ställ in temperaturen till 60 - 70 °C.



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



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



## 10.16 Matlagningstermometer



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



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



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



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



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



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

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

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

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

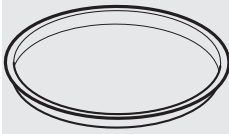
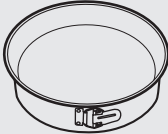

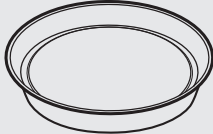
 <b>GRYTOR</b>	 <b>Matens innertemperatur (°C)</b>		
	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-pudding	85	88	91

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

### 10.17 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

bättre än ljusa färger och reflektiva formar.




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

			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsform</b>	<b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter




### 10.18 Varmluft med fukt

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

Använd den tredje hyllnivån.







	 (°C)	 (min.)
	Pastagrätäng	200 - 220
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95















	 (°C)	 (min.)
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka gjord med sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Fransbröd	190 - 200	55 - 70








## 10.19 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

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

 <b>BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor</b>				
 <b>Använd den tredje hyllpositionen.</b>				
		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 40	
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över- och undervärme	160	20 - 30	
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35	
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över- och undervärme	170	20 - 30	




 <b>BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor</b>						
		 (°C)	 (min.)			
				2 positioner	3 positioner	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4	-	

 <b>GRILL</b>			
 Fövärm den tomma ugnen i 5 minuter.			
 Grillning med maximal temperaturinställning.			
		 (min.)	
Rosta	Grill	1 - 3	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

 **VARNING!**  
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.
<b>Rengöringsmedel</b>	Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.
	Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
	Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.
<b>Används varje dag</b>	
	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slip-effekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.
<b>Tillbehör</b>	

## 11.2 Rengöring av ugnstrymmets botten

Rengöringsproceduren tar bort kalkstensbeläggningar från botten efter en ångkokning.

**i** För funktionen: Varmluft PLUS vi rekommenderar att rengöringsproceduren görs efter 5-10 användningar.

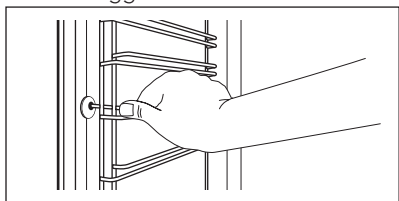
1. Häll 250 ml vit vinäger i ugnstrymmets botten. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.
2. Låt vinägern lösa upp kalkstensresterna i omgivningstemperatur under 30 minuter.
3. Gör rent ugnstrymmet med varmvatten och en mjuk trasa.

## 11.3 Ta bort ugnstegen

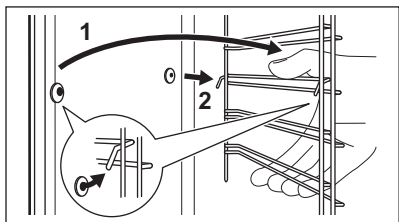
Vid rengöring av ugnen ska ugnstegen tas bort.

**!** **FÖRSIKTIGHET!**  
Var försiktig när du avlägsnar ugnstegen.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



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



Sätt tillbaka det du tagit bort i omvänd ordning.


## 11.4 Pyrolys

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

**i** Starta inte pyrolysrengöringen 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, vrid temperaturvredet 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 pyrolysgöringen är ugnslampan släckt.


5. För att ändra standardlängden på pyrolysgöringen (P1 eller P2), tryck på  för att ställa in , vrid temperaturvredet.
6. När ugnen värmts upp till inställd temperatur låses luckan. På displayen visas  och stavarna på värmeindikatorn, tills luckan låses upp igen.
7. När pyrolysgöringen är klar visar displayen tiden på dagen. Ugnsluckan förblir låst.
8. Luckan låses upp igen när ugnen svalnat.

## 11.5 Påminnelse rengöring

För att påminna dig om att pyrolysgöringen 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  3sec och  $^{\circ}\text{C}$  samtidigt medan PYR blinkar på displayen.

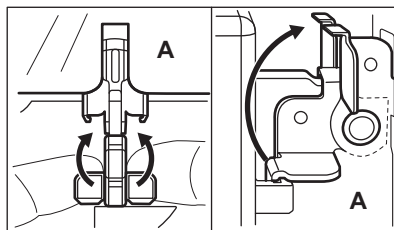
## 11.6 Demontering och montering av luckan

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

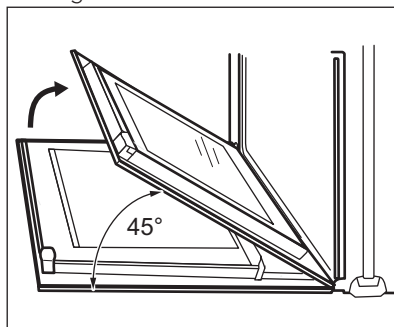


**VARNING!**  
Luckan är tung.

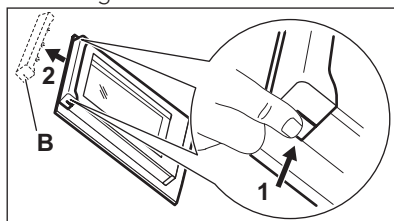
1. Öppna luckan helt.
2. Lyft upp klämspärrens (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.



3. Stäng luckan tills den har en vinkel på ungefär  $45^{\circ}$ .



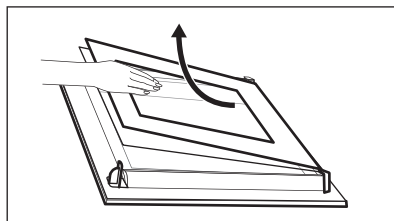
4. Ta tag i lucklistan (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



### FÖRSIKTIGHET!

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

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



7. Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka luckglaset nog.

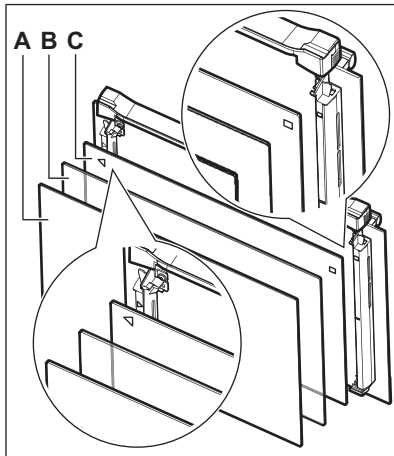
När rengöringen är klar, följ stegen ovan i motsatt ordning. Sätt i det mindre ugnsglaslet först, därefter det större och sist luckan.



**WARNING!**

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

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A,B och C) 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 symbolerna präglade på luckans list. Triangeln på glaset måste matcha triangeln på lucklisten, och kvadratsymbolen måste matcha kvadraten. För därefter in de andra två glasrutorna.



## 12. FELSÖKNING



**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 11.7 Byte av lampan



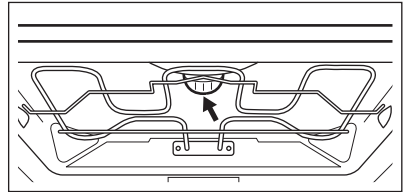
**WARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla bort ugnen från eluttaget.
3. Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

### Övre lampan

1. Ta bort lampglaset genom att vrida på det.



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

## 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.	Barnlåset är aktiverat.	Se "Användning av Barnlåset".
Ugnen värms inte upp.	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng luckan helt.
Ugnen värms inte upp.	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt matlagningstermometerns kontakt så långt in i uttaget det går.
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 bort matlagningstermometern från sitt uttag.	Tag ur matlagningstermometern från sitt uttag.
På displayen visas "C3".	Rengöringsfunktionen fungerar inte. Du har inte stängt luckan ordentligt eller så är luckan trasig.	Stäng luckan helt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 blev inte bra när jag använde funktionen: Varmluft PLUS.	Du fyllde inte på bottenskålen med vatten.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill aktivera Varmluft PLUS-funktionen men indikatorn för Plus Steam tänds inte.	Du valde inte värmefunktionen som stödjer Plus Steam.	Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
Du vill aktivera Varmluft PLUS-funktionen men indikatorn för Plus Steam tänds inte.	Plus Steam fungerar inte.	Stäng av produkten via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkrings-skåpet och slå på den igen. Se "Ställa in funktionen: Varmluft PLUS".
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.



Problem	Möjlig orsak	Lösning
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo".	Demoläget är aktiverat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av ugnen.</li> <li>2. Tryck och håll samtidigt  nere   .</li> <li>3. Den första siffran på displayen och <b>Demo</b>-indikatorn börjar blinka.</li> <li>4. Ange kod 2468 genom att vrida vredet för temperaturen till höger eller vänster för att ändra värdena och tryck på  för att bekräfta.</li> <li>5. Nästa siffra börjar blinka.</li> <li>6. <b>Demo</b>-läget avaktiveras när du bekräftar den sista siffran och koden är korrekt.</li> </ol>

## 12.2 Serviceinformation

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

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

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad\*

Leverantörens namn

AEG

Modellbeskrivning	BPK556220B 944188167, 944188357 BPK556220M 944188169, 944188358 BPK556220W 944188161, 944188356 BPS556220M 944188149, 944188363 BPS556220W 944188146, 944188362	
Energiindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/under- värme	1.09 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.69 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	71 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	BPK556220B	36.0 kg
	BPK556220M	36.0 kg
	BPK556220W	36.0 kg
	BPS556220M	37.0 kg
	BPS556220W	37.0 kg

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

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

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

## 13.2 Energibesparing



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

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll

luktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

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

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

### Laga mat med varmluft

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

### Restvärme

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

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

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum

3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

### För varmhållning av mat


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


### Varmluft med fukt

För att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

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



867344592-C-472019



**AEG**