

Dieter Knoll Collection

DKS79904XK

SV Bruksanvisning
Ångugn



INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	2
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	4
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	7
4. KONTROLLPANELEN.....	8
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	10
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	11
7. KLOCKFUNKTIONER.....	14
8. AUTOMATISKA PROGRAM.....	16
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	17
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	20
11. TIPS.....	21
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	42
13. FELSÖKNING.....	47
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	49
15. MILJÖSKYDD.....	50

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 om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

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 täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm

Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning


WARNING!
 Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten 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 försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Matlagning med ånga



WARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring



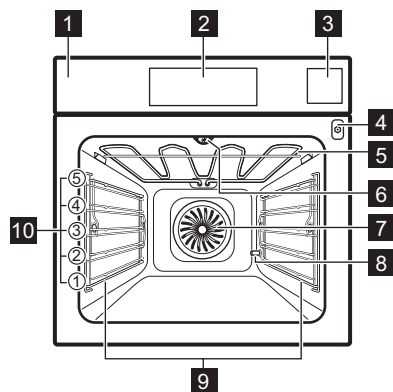
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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

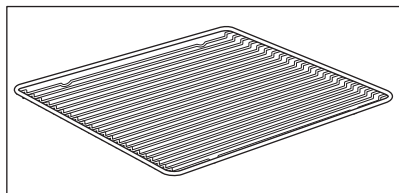
3.1 Allmän översikt



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

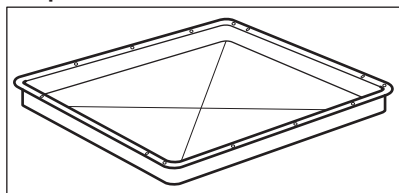
3.2 Tillbehör

Galler



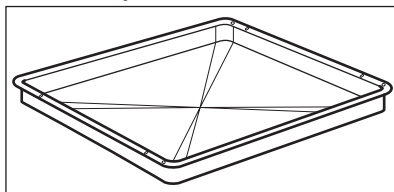
För kokkärl, kakformar, stekar.

Bakplåt



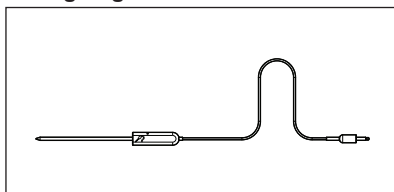
För kakor och småkakor.

Grill- / stekpanna



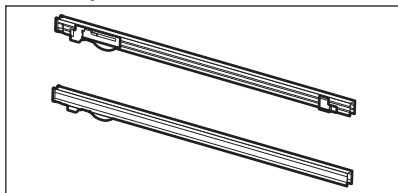
För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

Matlagningstermometer



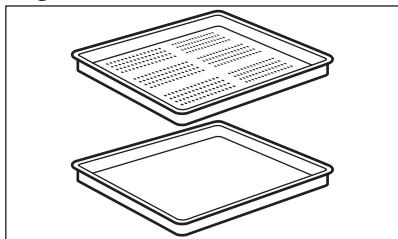
För att mäta temperaturen inuti maten.

Teleskopskenor



För enklare insättning och uttagning av plåtar och galler.

Ånginsats



En operforerad och en perforerad matbehållare.

Ånginsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

4. KONTROLLPANELEN

4.1 Elektronisk programmeringsenhet

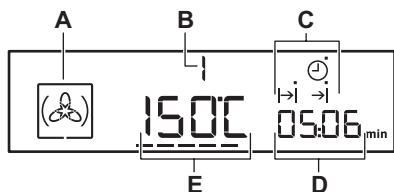


Använd touchkontrollerna för att manövrera ugnen.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1		PÅ/AV (ON/OFF)	Slå på och stänga av ugnen.
2		Tillval	För att ställa in en värmefunktion, en rengöringsfunktion eller ett automatiskt program.
3		Ugnsbelysning	Tända och släcka ugnslampan.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
4  >>3s	Temperatur	För att ställa in eller kolla temperaturen.
5 	Mitt favoritprogram	För att lagra ditt favoritprogram. Använd det för att få åtkomst till ditt favoritprogram direkt, även när ugnen är avstängd.
6 -	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.
7 	Upp	För att flytta uppåt i menyn.
8 	Ner	För att flytta nedåt i menyn.
9 	Klocka	För att ställa in klockfunktionerna.
10 	Signalur	För att ställa in Signalur.
11 OK	OK	För att bekräfta valet eller inställningen.

4.2 Display



- A. Symbol för uppvärmningsfunktion
- B. Antal uppvärmningsfunktioner/-program
- C. Indikeringar för klockfunktioner (se tabellen "Klockfunktioner")
- D. Display för klocka / restvärme
- E. Visning av Temperatur/Klocka

Övriga indikatorer på displayen:

Symbol	Namn	Beskrivning
	Automatiskt program	Du kan välja ett automatiskt program.
	Mitt favorit program	Favoritprogrammet är igång.
h / min	tim/min	En klockfunktion är påslagen.
---	Indikator för uppvärmning/ restvärme	Anger temperaturnivån i ugnen.

Symbol	Namn	Beskrivning
	Temperatur	Du kan visa eller ändra temperaturen.
	Matlagningstermometer	Matlagningstermometern sitter i uttaget för matlagningstermometern.
	Signalur	Signalursfunktionen är aktiverad.
	Indikatorlampa för vattenlådan	Visar vattennivån.

4.3 Indikering för uppvärmning

Om man slår på en värmefunktion visas ----. Staplarna visar att temperaturen i ugnen ökar eller minskar.

När ugnen är inställd på en viss temperatur försvinner staplarna från displayen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring



Steg 1

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.



Steg 2

Torka av ugnen och tillbehören med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt diskmedel.



Steg 3

Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

5.2 Initial föruppvärmning



Värm upp den tomma ugnen före första användning.

Steg 1

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Steg 2

Ställ in maxtemperatur för funktionen: .

Låt ugnen stå på i en timme.



Värm upp den tomma ugnen före första användning.

Steg 3

Ställ in maxtemperatur för funktionen:

Låt ugnen stå på i 15 minuter.



Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

5.3 Ställa in vattnets hårdhet

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

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

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

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

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

Se "Användning av inställningsmenyn" i avsnittet "Ytterligare funktioner".

Testremsa	Vattenhårdhet
	1
	2
	3
	4

Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i inställningsmenyn.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

Ugnsfunktion	Program
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Översta - / bottenvärme.
 Pizza-funktionen	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Långsam tillagning	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 Översta - / bottenvärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Varmluftsstekning	Varmluftsstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Snabbgrillning	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.

Ugnsfunktion	Program
 Bottenvärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Uppthining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Varmluft med fukt	Denna funktion 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 minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Varmluft med fukt.
 Brödbakning	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 Uppvärmning med ånga	Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på talliken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.
 Fuktighet, låg	För gräddning av bröd, stekning av större köttstycken eller uppvärmning av kylda och frysta rätter.
 Fuktighet, hög	För rätter med hög fukthalt och för pochering av fisk, brylépudding och terrin.

Ugnsfunktion

Program



Full ånga

För grönsaker, fisk, potatis, ris, pasta eller speciella smårätter.

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

6.2 Anvisningar om: Varmluft med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesign enligt EU 65/2014 och EU 66/2014. Provning enligt EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Varmluft med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

6.3 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

1. Sätt på ugnen med .

På displayen visas den inställda temperaturen, symbolen och numret för värmefunktionen.

2. Tryck på eller för att ställa in värmeläget.

3. Tryck på eller så sätts ugnen på automatiskt efter 5 sekunder.

Om du slår på ugnen och inte ställer in en ugnsfunktion eller ett program stängs ugnen av automatiskt efter 20 sekunder.

6.4 Så här ställer du in: Temperatur

Tryck på  eller  för att ändra temperaturen i steg: 5 °C.

När ugnen har nått den inställda temperaturen låter en signal och uppvärmningsindikatorn försvinner.

6.5 Så här kontrollerar du: Temperatur

Du kan kontrollera aktuell temperatur i ugnen när funktionen eller programmet är på.

1. Tryck på:

Displayen visar temperaturen i ugnen.

2. Tryck på eller displayen visar återigen inställd temperatur automatiskt efter 5 sekunder.

6.6 Så här ställer du in: Snabbstart

Ställ inte in mat i ugnen när snabbstartfunktionen används.

Snabbstart-funktionen är endast tillgänglig för vissa tillagningsfunktioner. Om Felton är aktiverad i inställningsmenyn låter signalen om snabb uppvärmning inte är tillgänglig för den inställda funktionen. Se kapitlet "Ytterligare funktioner" och avsnittet "Använda inställningsmenyn".

Snabbstartfunktionen förkortar uppvärmningstiden.

För att slå på Snabbstartfunktionen, tryck och håll inne  längre än 3 sekunder.

Om Snabbstartfunktionen är aktiverad visar displayen blinkande fält.

6.7 Så här ställer du in: Ångtillagning

Locket till vattenlådan sitter på kontrollpanelen.



WARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändliga eller alkoholiska vätskor i vattenlådan.

1. Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.

2. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Vattenmängden räcker i ca 50 minuter.

Fyll inte vattenlådan över maxnivån. Då finns det risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.

3. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
4. Slå på ugnen.
5. Ange tillagningsfunktion och temperatur.
6. Ställ vid behov in funktionen: Koktid $\rightarrow|$ eller: Sluttid $\rightarrow|$.

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

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

Vid slutet av tillagningstiden hörs en ljudsignal.

7. Stäng av ugnen.

8. Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.
Se rengöringsfunktionen: Tömning av tanken.



FÖRSIKTIGHET!

Ugnen är het. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.

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

Låt ugnen torka helt med luckan öppen.

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

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Tabell över klockfunktioner

Klockfunktion		Program
	Klockslag	Visa eller ändra klockan. Du kan endast ställa klockan när ugnen är på.
$\rightarrow $	Koktid	För att ställa in hur länge ugnen ska vara påslagen.
$\rightarrow $	Sluttid	Ställ in när ugnen stängs av.
$\rightarrow \rightarrow $	Fördröjd start	För att kombinera Koktid- och Sluttid-funktionen.
	Signalur	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 när ugnen är avstängd.
00:00	Uppräkningstimer	För att ställa in uppräknings-tiden som visar hur länge ugnen ska vara påslagen. Den sätts på så fort ugnen börjar värmas upp. Uppräkningstimer är inte påslagen om Koktid och Sluttid är inställda. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

7.2 Så här ställer du in: Klockslag

När du sätter in den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar **h** och **12:00**. "12" blinkar.

1. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ för att ställa in timmar.

2. Tryck på OK.

3. Tryck på $\wedge$ eller $\vee$ för att ställa in minuter.

4. Tryck på: OK

Displayen visar den nya tiden.

För att ändra tiden, tryck på  upprepade gånger tills  börjar blinka.

7.3 Så här ställer du in: Kottid

1. Välj uppvärmningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in minuter Kottid.
4. Tryck på  eller så startar Kottid automatiskt efter 5 sekunder.
5. Tryck på  eller  för att ställa in timmar Kottid.
6. Tryck på  eller så startar Kottid automatiskt efter 5 sekunder.

När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. Displayen visar  som blinkar och tiden som ska ställas in. Ugnen stängs av.

7. Tryck på en touchkontroll för att stänga av signalen.
8. Stäng av ugnen.

7.4 Så här ställer du in: Sluttid

1. Välj uppvärmningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in Sluttid och tryck på . Ställ först in minuterna och sedan timmarna.

När den inställda tiden har förflutit hörs en ljudsignal i 2 minuter. Displayen visar  som blinkar och tiden som ska ställas in. Ugnen stängs av automatiskt.

4. Tryck på en touchkontroll för att stänga av signalen.
5. Stäng av ugnen.

7.5 Så här ställer du in: Fördröjd start

1. Välj uppvärmningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på  flera gånger tills  börjar blinka.
3. Tryck på  eller  för att ställa in minuterna för Kottid.

4. Tryck på: 

5. Tryck på  eller  för att ställa in timmar Kottid.

6. Tryck på: 

Displayen visar  som blinkar.

7. Tryck på  eller  för att ställa in Sluttid och tryck på . Ställ först in minuterna och sedan timmarna.

Ugnen slås på automatiskt senare, fungerar för den inställda Kottid och stannar vid den inställda tiden har gått avges en ljudsignal i 2 minuter.

Displayen visar  som blinkar och tiden som ska ställas in. Ugnen stängs av automatiskt.

8. Tryck på en touchkontroll för att stänga av signalen.
9. Stäng av ugnen.

 När Fördröjd start funktionen är påslagen visar displayen en symbol för tillagningsfunktionen,  med en punkt och . Punkten visar vilken klockfunktion som är på på displayen för klocka/restvärme.

7.6 Så här ställer du in: Signalur

1. Tryck på: 

Displayen visar  som blinkar och "00".

2. Tryck på  för att byta mellan alternativen. Ställ först in sekunderna, sedan minuterna och timmarna.
3. Tryck på  eller  för att ställa in Signalur och  för att bekräfta.
4. Tryck på  eller så startar Signalur automatiskt efter 5 sekunder.

När den inställda tiden är slut ljuder en signal i 2 minuter och displayen visar 00:00 som blinkar och .

5. Tryck på en touchkontroll för att stänga av signalen.

7.7 Så här ställer du in: Uppräkningstimer

1. För att ställa in Uppräkningstimer igen, tryck på: ∇ och $\wedge$ som blinkar samtidigt.

2. När displayen visar "00:00" börjar Uppräkningstimer räkna igen.

8. AUTOMATISKA PROGRAM

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

Det finns 9 olika automatiska program. Använd ett automatiskt program eller recept när du inte har kunskap om eller erfarenhet av hur man tillagar en rätt. Displayen visar standardtillagningstider för alla automatiska program.

8.1 Lista över automatiska program

Program	
1	GRÖNSAKER, TRADITIONELLA
2	POTATISGRATÄNG
3	LJUST BRÖD
4	FISK (FORELL), POCHERAD
5	ROSTBIFF
6	KYCKLING, HEL
7	PIZZA
8	MUFFINS
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Hur man använder: automatiska program

1. Aktivera maskinen.
2. Tryck på $\square$.

Displayen visar det automatiska programmets nummer (1 – 9).

3. Tryck på $\wedge$ eller ∇ för att välja det automatiska programmet.
4. Tryck på OK eller vänta i fem sekunder tills produkten startar automatiskt.

5. När den inställda tiden gått ut hörs en akustisk ljudsignal i två minuter. Symbolen $\rightarrow|$ blinkar.
6. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av den akustiska ljudsignalen.
7. Stäng av produkten.

8.3 Hur man använder: automatiska program med viktinmatning

Om du ställer in köttets vikt beräknar produkten stektiden.

1. Aktivera maskinen.
2. Tryck på $\square$.
3. Tryck på $\wedge$ eller ∇ för att ställa in viktprogrammet.

Displayen visar: tillagningstiden, symbolen för $\rightarrow|$ koktid, en standardvikt, en måttenhet (kg, g).

4. Tryck på OK eller så sparas inställningarna automatiskt efter fem sekunder.

Produkten aktiveras.

5. Du kan ändra standardviktvärdet med $\wedge$ eller ∇ . Tryck på OK.
6. När den inställda tiden gått ut hörs en akustisk ljudsignal i två minuter. $\rightarrow|$ blinkar.
7. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av den akustiska ljudsignalen.
8. Stäng av produkten.

8.4 Ställa in: automatiska program med Matlagningstermometer

Matlagningens innetemperatur är standard och fixeras i program med matlagningstermometern. Programmet avslutas när produkten har uppnått den inställda innetemperaturen.

1. Aktivera maskinen.
2. Tryck på .
3. Installera matlagningstermometern. Se "Kärntemperaturgivare".
4. Tryck på  eller  för att ställa in programmet för matlagningstermometern.

På displayen visas tillagningstiden  och .

5. Tryck på OK eller så sparas inställningarna automatiskt efter fem sekunder.

När den inställda tiden gått ut hörs en akustisk ljudsignal i två minuter.  blinkar.

6. Tryck på en touchkontroll eller öppna luckan för att stänga av ljudsignalen.
7. Stäng av produkten.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Matlagningstermometer

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

Ställ in två temperaturer:

- ugnstemperaturen: minimum 120 °C,
- temperaturen inuti maten.

För bästa resultat:

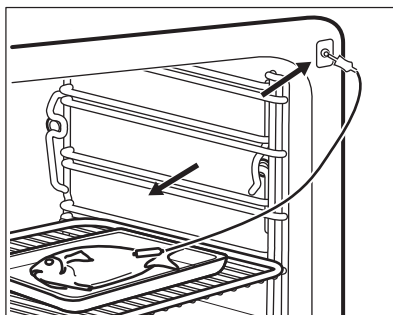
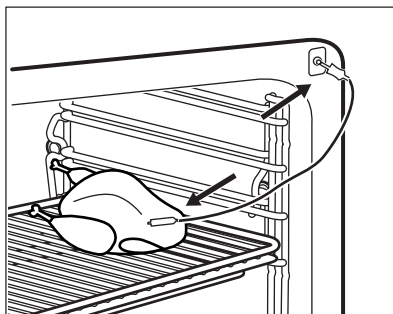
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometer - använd inte med flytande mat.
- Matlagningstermometer - under tillagning ska den vara inuti maten.

Ugnen beräknar ungefärlig tillagningstid, vilken kan ändras under tillagningen.

När du sätter i tillbehöret i uttaget avbryter du inställningarna för klockfunktioner.

Matkategorier: kött, fågel och fisk

1. Aktivera produkten.
2. För in spetsen på matlagningstermometern (med  på handtaget) 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.



På displayen visas en blinkande  och den standardinställda innetemperaturen. Temperaturen är 60 °C vid den första användningen och det senaste inställda värdet används vid efterföljande tillagningar.

4. Tryck på  eller  för att ställa in innetemperaturen.
5. Tryck på OK, annars sparas inställningarna automatiskt efter fem sekunder.

i Du kan endast ställa in inntertemperaturen när  blinkar. Om  visas på displayen, men inte blinkar, innan du ställer in inntertemperaturen trycker du på  och  eller  för att ställa in ett nytt värde.

6. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

Displayen visar symbolen för matlagningstermometern och uppvärmningssymbolen ----.

i När du lagar mat med matlagningstermometern kan du ändra temperaturen som visas på displayen. Efter att du har satt i matlagningstermometern i sitt uttag och ställt in en ugnsfunktion och temperatur, visar displayen den aktuella inntertemperaturen.

Tryck på  upprepade gånger för att se tre andra temperaturer:

- den inställda inntertemperaturen
- den aktuella ugnstemperaturen
- den aktuella inntertemperaturen.

En ljudsignal hörs i 2 minuter när rätten uppnått den inställda inntertemperaturen och värdet för inntertemperaturen och  blinkar. Produkten stängs av.

7. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.
8. Dra ut matlagningstermometern ur uttaget och ta ut rätten ur produkten.

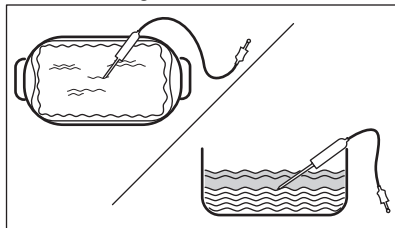
WARNING!

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

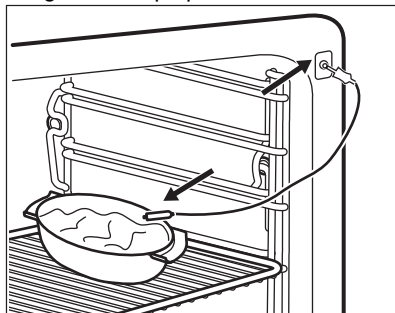
Matkategori: gryta

1. Aktivera produkten.
2. Lägg hälften av ingredienserna i den ugnsfasta formen.
3. Sätt i matlagningstermometerns spets mitt i grytan. Den måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon

solid matbit. 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.



På displayen visas en blinkande  och den standardinställda inntertemperaturen. Temperaturen är 60 °C vid den första användningen och det senaste inställda värdet används vid efterföljande tillagningar.

6. Tryck på  eller  för att ställa in inntertemperaturen.
7. Tryck på OK, annars sparas inställningarna automatiskt efter fem sekunder.

i Du kan endast ställa in inntertemperaturen när  blinkar. Om  visas på displayen, men inte blinkar, innan du ställer in inntertemperaturen trycker du på  och  eller  för att ställa in ett nytt värde.

8. Välj ugnsfunktion och ugnstemperatur.

Displayen visar symbolen för matlagningstermometern och uppvärmningssymbolen ----. En ljudsignal hörs i 2 minuter när rätten uppnått den inställda innetemperaturen och värdet för innetemperaturen och  blinkar. Produkten stängs av.

9. Tryck på en touch-kontroll för att stänga av signalen.
10. Dra ut matlagningstermometern ur uttaget och ta ut rätten ur produkten.

WARNING!

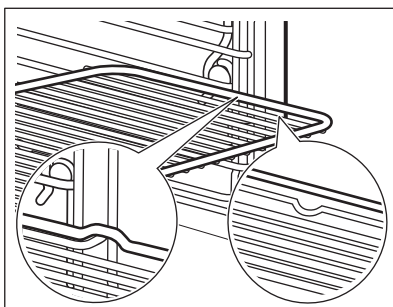
Då matlagningstermometern blir mycket varm kan man bränna sig på den. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maträtten.

9.2 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

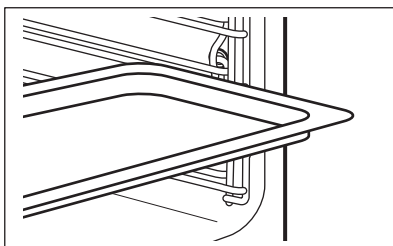
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor.



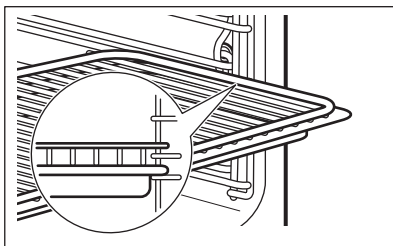
Bakplåt / Djup plåt:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.



Galler, Bakplåt / Djup plåt:

Skjut in bakplåten mellan ugnsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.



10. TILLVALSFUNKTIONER

10.1 Använda funktionen Mitt favoritprogram

Använd den här funktionen för att spara inställningar för din favorittemperatur och -tid för en ugsnfunktion eller ett program.

1. Ställ in en ugsnfunktions eller ett programs temperatur och tid.
2. Håll ☆ nedtryckt i mer än tre sekunder. En ljudsignal hörs.
3. Avaktivera produkten.
- **För att aktivera denna funktion**, tryck på ☆. Produkten aktiverar ditt favoritprogram.

 När funktionen används kan du ändra tiden och temperaturen.

- **Avaktivera funktionen genom att trycka** på ①. Produkten avaktiverar ditt favoritprogram.

10.2 Använda Barnlåsfunktionen:

Barnlåset förhindrar att ugnen oavsiktligt slås på.

1. Tryck och håll ① i 3 sekunder för att stänga av ugnen.
2. Tryck och håll inne ② och ✓ samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal hörs.

Displayen visar **SAFE**.

Upprepa steg 2 för att stänga av barnlåsfunktionen.

10.3 Användning av Knapplåset

Funktionen kan sättas på endast när ugnen är igång.

Funktionslåset förhindrar att ugsnfunktionen oavsiktligt ändras.

1. Aktivera funktionen genom att sätta på ugnen.
2. Sätt på en ugsnfunktion eller ugsinställning.
3. Håll ③ och ✓ nedtryckta samtidigt i 2 sekunder.

En ljudsignal avges.

Ett lås syns på displayen.

Upprepa steg 3 för att stänga av funktionslåset.

 Du kan stänga av ugnen när Funktionslåset är på. När ugnen stängs av stängs

10.4 Använda inställningsmenyn

Med inställningsmenyn kan du aktivera eller avaktivera funktioner i huvudmenyn. Displayen visar SET och antalet inställningar.

	Beskrivning	Värde att ställa in
1	RESTVÄRMEINDIKATOR	PÅ/AV (ON/OFF)
2	KNAPPLJUD ¹⁾	KLICK/PIP/AV
3	FELTON	PÅ/AV (ON/OFF)
4	DEMO-LÄGE	Aktiveringskod: 2468
5	LJUSSTYRKA	LÅG/MEDIUM/HÖG
6	VATTENHÄRDHET	1 - 4
7	PÅMINNELSE RENGÖRING	PÅ/AV (ON/OFF)
8	SERVICEMENY	-

Beskrivning	Värde att ställa in
9 ÅTERSTÄLL INSTÄLLNINGAR	JA/NEJ

1) Det går inte att inaktivera tonen för på/av-touchkontrollen.

- Håll  intryckt i 3 sekunder.
Displayen visar "SET1" och "1" blinkar.
- Tryck på  eller  för att välja inställning.
- Tryck på OK.
- Tryck på  eller  för att ändra värdet för inställningen.
- Tryck på OK.

För att lämna inställningsmenyn, tryck på  eller tryck och håll nere .

10.5 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Koktid, Fördröjd start, Sluttid, Långsam tillagning.

10.6 Ljusstyrka i display

Det finns två lägen för ljusstyrkan i displayen:

- Natt - när produkten avaktiverats är ljusstyrkan på displayen lägre mellan kl. 22.00 och 06.00.
- Dag:
 - när produkten är aktiverad.
 - om du trycker på en touch-kontroll när nattläget är på (förutom PÅ/AV) återgår displayen till dagsljusstyrkan de kommande 10 sekunderna.
 - om produkten avaktiverats och du ställer in Signalur. När funktionen för signaluret stängs av återgår displayen till rätt ljusstyrka.

10.7 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

11. TIPS

 Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

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.

11.2 Full ånga

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

Sterilisering

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

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

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

Tillagning

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

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

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




(min.)

Kokt potatis, delad	40
Laxkottletter	20
Broccoli, buketter	10

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



GRÖNSAKER



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



8 - 10	Broccoli, buketter, förvärm den tomma ugnen
10	Skalade tomater
10 - 15	Spenat, färsk
10 - 15	Zucchini, skivor
15	Grönsaker, förvållda
15 - 20	Svamp, skivor
15 - 20	Paprika skuren i strimlor
15 - 25	Broccoli, hel
15 - 25	Sparris, grön
15 - 25	Aubergine
15 - 25	Pumpa, kuber
15 - 25	Tomater
20 - 25	Bönor, förvållda
20 - 25	Maché-sallad, buketter
20 - 25	Savoykål
20 - 30	Selleri, tärnad
20 - 30	Purjolök, ringar
20 - 30	Ärter
20 - 30	Sockerärter / Fyllt paprika
20 - 30	Sötpotatis
20 - 30	Fänkål
20 - 30	Morötter
25 - 35	Sparris, vit
25 - 35	Brysselkål



GRÖNSAKER



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



25 - 35	Blomkål, buketter
25 - 35	Kålrabbi, strimlor
25 - 35	Brytbönor
30 - 40	Majskolv
35 - 45	Svartrot
35 - 45	Blomkål, hel
35 - 45	Gröna bönor
40 - 45	Rödkål eller vitkål, strimlad
50 - 60	Kronärtskocka
55 - 65	Torkade bönor, blötlagda, vatten/ris förhållande 2:1
60 - 90	Surkål
70 - 90	Rödbeta



SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



15 - 20	Couscous, vatten/couscous förhållande 1:1
15 - 25	Färs tagliatelle
20 - 25	Semolina efterrätt, mjölk/gryn förhållande 3,5:1
20 - 30	Linser, röda, vatten/linser förhållande 1:1
25 - 30	Spaetzle



SMÅRÄTTER/TILLBEHÖR



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



25 - 35	Bulgur, vatten/bulgur förhållande 1:1
25 - 35	Jästdumplings
30 - 35	Parfumerat ris, vatten/ris förhållande 1:1
30 - 40	Kokt potatis, delad
35 - 45	Bröddumpling
35 - 45	Potatisdumplings
35 - 45	Ris, vatten/ris förhållande 1:1, förhållandet vatten till ris kan ändras beroende på typ av ris
40 - 50	Polenta, vätska förhållande 3:1
40 - 55	Risgrynspudding, mjölk/ris förhållande 2,5:1
45 - 55	Oskalade potatisar, medelstora
55 - 60	Linser, bruna eller gröna, vatten/linser förhållande 2:1



FRUKT



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



10 - 15	Äppelskivor
10 - 15	Heta bär
10 - 20	Smälta choklad
20 - 25	Fruktkompott



FISK



(min
.)



(°C)

15 - 20	Tunn fiskfilé	75 - 80
---------	---------------	---------

20 - 25	Räkor, färska	75 - 85
---------	---------------	---------

20 - 30	Musslor	100
---------	---------	-----

20 - 30	Laxkotletter	85
---------	--------------	----

20 - 30	Öring, 0,25 kg	85
---------	----------------	----

30 - 40	Räkor, frysta	75 - 85
---------	---------------	---------

40 - 45	Laxforell, 1 kg	85
---------	-----------------	----



KÖTT



(min
.)



(°C)

15 - 20	Chipolata	80
---------	-----------	----

20 - 30	Kalvkorv från Bayern / Vit korv	80
---------	---------------------------------	----

20 - 30	Österrikisk korv	80
---------	------------------	----

25 - 35	Pocherat kycklingbröst	90
---------	------------------------	----

55 - 65	Kokt skinka, 1 kg	99
---------	-------------------	----



KÖTT



(min
.)



(°C)

60 - 70	Kyckling, kokt, 1 - 1,2 kg	99
---------	----------------------------	----

70 - 90	Kassler, kokt	90
---------	---------------	----

80 - 90	Kalvkött / Fläskkotlett, 0,8 - 1 kg	90
---------	-------------------------------------	----

110 - 120	Tafelspitz	99
-----------	------------	----



ÄGG



Ställ in temperaturen till 99 °C.



(min.)



10 - 11	Ägg, löskokt
---------	--------------

12 - 13	Ägg, medelkokt
---------	----------------

18 - 21	Ägg, hårdkokt
---------	---------------

11.3 Kombinera funktioner: Varmluftsgrillning + Full ånga

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

1. Ställ in funktionen: Varmluftsgrillning för att steka kött.
2. Tillsätt de tillagade grönsakerna och smårätterna.
3. Sänk ugnstemperaturen till ca 90 °C. Du kan öppna ugnsluckan till första läget i ungefär 15 minuter.
4. Ställ in funktionen: Full ånga. Tillaga allt tillsammans tills det är klart.

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



Varmluftsgrillning Steg ett: tillaga kött



(°C)



(min.)

Engelsk rostbiff, 1
kg / Brysselkål,
polenta

180

60 - 70



Full ånga Steg två: tillsatt grönsakerna



(°C)



(min.)

99

40 - 50

Grillad fläskstek, 1
kg / Potatis /
Grönsaker, sås

180

60 - 70

99

30 - 40

Kalvstek, 1 kg /
Ris / Grönsaker

180

50 - 60

99

30 - 40

11.4 Fuktighet, hög

Använd den andra hyllpositionen.



(°C)



(min.)

Tunn fiskfilé

85

15 - 25

Äggstanning

90 - 110

15 - 30

Liten fisk, upp till 0,35
kg

90

20 - 30

Tjock fiskfilé

90

25 - 35

Hel fisk, upp till 1 kg

90

30 - 40

Vaniljkräm / Paj i små
formar

90

35 - 45

Dumplings

120 - 130

40 - 50

Terrin

90

40 - 50

11.5 Fuktighet, låg

Använd andra hyllpositionen såvida inget
annat anges.



(°C)



(min.)

Förgräddade baguet-
ter, 40 - 50 g

200

20 - 30



(°C)



(min.)

Förgräddade bullar

200

20 - 30

Frysta förgräddade
baguetter, 40 - 50 g

200

25 - 35

Köttfärslimpa, rå, 0,5
kg

180

30 - 40

Franskbullar, 40 - 60
g

180 - 210

30 - 40

Makaronipudding

190

40 - 50

Bröd, 0,5 - 1 kg

180 - 190

45 - 50

Lasagne

180

45 - 55

Kyckling, 1 kg

180 - 200

50 - 60

Potatisgratäng

160 - 170

50 - 60

Fläskkotlett, rökt, 0,6 -
1 kg

160 - 180

60 - 70

Engelsk rostbiff, 1 kg

180 - 200

60 - 90

Anka, 1,5 - 2 kg

180

70 - 90

Kalvstek, 1 kg

180

80 - 90

Grillad fläskstek, 1 kg

160 - 180

90 - 100

	 (°C)	 (min.)
Gås, 3 kg, använd den första hyllpositionen	170	130 - 170

11.6 Uppvärmning med ånga

	Använd den andra hyllpositionen.	
	Ställ in temperaturen till 110 °C.	
		 (min.)
Maträtter på en tallrik	10 - 15	
Pasta	10 - 15	
Ris	10 - 15	

11.8 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.
	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	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 längre gräddningstid och lägre ugnstemperatur nästa gång.
	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.

	Använd den andra hyllpositionen.	
	Ställ in temperaturen till 110 °C.	
		 (min.)
Dumplings	15 - 25	

11.7 Gräddning

För första gräddningen, använd den lägre temperaturen.

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.

11.9 Baka på en hyllnivå

 BAKA I FOR-MAR			 (°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
Sandkaka / Fruktkakor	Varmluft		140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Översta - / bottenvärme		170 - 190	60 - 90	1

Använd den tredje hyllpositionen.

Använd funktionen: Varmluft.

Använd en bakplåt.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD		 (°C)	 (min.)
Kaka med smördegstopping		150 - 160	20 - 40
Fruktpaj (på jästdeg/sockerkakssmet), använd en långpanna		150	35 - 55
Fruktpaj av mördeg		160 - 170	40 - 80

Förvärm den tomma ugnen.

Använd funktionen: Översta - / bottenvärme.

Använd en bakplåt.

 KAKOR/BAKVERK/BRÖD		 (°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

 KAKOR/ BAKVERK/BRÖD	 (°C)	 (min.)	
Petits-choux med fyllning / Eclairs	190 - 210	20 - 35	3
Veteflåta / Runt bröd	170 - 190	30 - 40	3
Fruktpaj (på jästdeg/ sockerkakssmet), använd 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

Använd den tredje hyllpositionen.

 SLÄTA BULLAR		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor, kex	Varmluft	150 - 160	10 - 20
Franskbullar, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	160	10 - 25
Kakor av sockerkakssmet	Varmluft	150 - 160	15 - 20
Smördegskakor, 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	Översta - / bottenvarme	190 - 210	10 - 25

11.10 Puddingar och gratänger

Använd den första hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Ostbaguetter	Varmluft	160 - 170	15 - 30

		 (°C)	 (min.)
Grönsaksgratäng, förvärm den tomma ugnen	Varmluftsgrillning	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Översta - / bottenvärme	180 - 200	25 - 40
Fiskpudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	30 - 60
Fyllda grönsaker	Varmluft	160 - 170	30 - 60
Söta puddingar	Översta - / bottenvärme	180 - 200	40 - 60
Makaronipudding	Översta - / bottenvärme	180 - 200	45 - 60

11.11 Baka på flera nivåer

Använd funktionen: Varmluft.

Använd bakplåtarna.

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

 KA- KOR/SMÅKA- KOR/ BAKVERK/ BULLAR	 (°C)	 (min.)	 2 positioner	 3 positioner
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	-

 KA- KOR/SMÅKA- KOR/ BAKVERK/ BULLAR	 (°C)	 (min.)	 2 positioner	3 positioner
Mandelbiskvier	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Maränger / Ma- ränger	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Tips gällande ugnstekning

Använd värmebeständiga ugnsformar.

Stek magert kött övertäckt (t.ex. aluminiumfolie).

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 1 kg.

Ös köttet med sin egen köttsoft flera gånger under stekning.

11.13 Stekning

Använd den första hyllpositionen.

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



FLÄSK



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(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: Varmluftsgrillning.



(kg)



(°C)



(min.)

Kalvstek	1	160 - 180	90 - 120
Kalvlägg	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150



LAMM



Använd funktionen: Varmluftsgrillning.



(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: Översta - / bottenvärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Sadel / Hare, lägg, för-
värm 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: Varmluftsgillning.



(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: Översta - / bottenvärme.



(kg)



(°C)



(min.)

Hel fisk

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.14 Knaprig tillagning med inställningen: Pizza-funktionen

 PIZZA  Använd den första hyllpositionen.   (°C)  (min.)		
Pajer	180 - 200	40 - 55
Ugnsbakad spenat	160 - 180	45 - 60
Quiche lorrai- ne / Schwei- zisk ostpaj	170 - 190	45 - 55
Grönsakspaj	160 - 180	50 - 60

 PIZZA  Förvärm den tomma ugnen före tillagning.  Använd den andra hyllpositionen.   (°C)  (min.)		
Pizza, tunn botten, använd en långpanna	210 - 230	15 - 25

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

11.15 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
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



MAX GRILL



Använd den fjärde hyllpositionen såvida inget annat anges.



Använd funktionen: Snabbgrillning



Grilla med maximal temperaturinställning.



(min.)
1:a si-
dan



(min.)
2:a si-
dan

Fläskfilé	10 - 12	6 - 10
Korv	10 - 12	6 - 8
Stekar	7 - 10	6 - 8
Varma smörgåsar	6 - 8	-

11.16 Brödbakning

Förvärmning rekommenderas inte.

Använd den andra hyllpositionen.



BRÖD



(°C)



(min.)

Fransbröd	170 - 190	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Rågbröd	170 - 190	50 - 70
Fullkornsbröd	170 - 190	50 - 70
Fullkornsbröd med hela korn	170 - 190	40 - 60
Fransbullar	190 - 210	20 - 35

11.17 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga mört kött och mager fisk. Gäller inte för: fågel, fet grisstek, skinkstek. Matlagningstermometer temperaturen får inte överstiga 65 °C.

1. Bryn köttet i 1 - 2 minuter på varje sida i hög värme.
2. Placera köttet på ett stekfat eller direkt på gallret. Placera en plåt under gallret för att fånga upp fettet.
Tillaga alltid utan lock när du använder den här funktionen.

3. Använd: Matlagningstermometer. Se kapitlet "Använda tillbehören", Hur man använder: Matlagningstermometer.
4. Välj funktionen: Långsam tillagning. Du kan ställa in ugnstemperaturen på mellan 80 °C och 150 °C under de första 10 minuterna. Standard är 90 °C. Ställ in temperaturen för Matlagningstermometer.
5. Efter 10 minuter sänker ugnen automatiskt temperaturen till 80 °C.



Ställ in temperaturen till 120 °C.



(kg)



(min.)



Stekar	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Oxfilé	1 - 1.5	90 - 150	3
Engelsk rostbiff	1 - 1.5	120 - 150	1
Kalvstek	1 - 1.5	120 - 150	1

11.18 Fryst mat



AVFROSTNING



(°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



AVFROSTNING



(°C)



(min.)



Lasagne / Cannelloni, fryst	160 - 180	40 - 60	2
Makaronipudding med ost	170 - 190	20 - 30	3
Kycklingvingar	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Konservering

Använd funktionen Bottenvärme.

Använd enbart konserveringsburkar av samma mått som finns att köpa.

Använd inte glas med skruvlock och bajonettförslutning eller metallburkar.

Använd den första hyllpositionen.

Sätt inte mer än sex enliters burkar på plåten.

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

Burkarna får inte röra vid varandra.

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

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

Ställ in temperaturen till 160 - 170 °C.



**MJUK
FRUKT**



(min.)
Tillagningstid tills
det börjar sjuda

Jordgubbar / Blåbär / Hallon / Mogna krusbär	35 - 45
---	---------



**STEN-
FRUKT**



(min.)
Tillag-
ningstid
tills det
börjar sju-
da



(min.)
Fortsätt
tillaga på
100 °C

Persikor / Kvitten / Plommon

35 - 45

10 - 15



**GRÖNSA-
KER**



(min.)
Tillag-
ningstid
tills det
börjar sju-
da



(min.)
Fortsätt
tillaga på
100 °C

Morötter

50 - 60

5 - 10

Gurka

50 - 60

-

Blandade in-
lagda grönsa-
ker

50 - 60

5 - 10

Kålrammi / Ärt-
ter / Sparris

50 - 60

15 - 20

11.20 Torkning - Varmluft

Täck plåten med smörpapper eller bakplåtspapper.

För bästa resultat, stäng av ugnen efter halva torktiden, öppna luckan och låt den svalna och torka över natten.

För en plåt, använd den tredje hyllpositionen.

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

 GRÖNSA- KER	 (°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 på 60–70 °C.

 FRUKT	 (tim)
Plommon	8–10
Aprikoser	8–10
Äppelskivor	6–8
Päron	6–9

11.21 Matlagningstermometer

 NÖTKÖTT	 Matens inntemperatur (°C)
	RareMediumVälstekt
Engelsk rostbiff	456070
Ryggbiff	456070

 NÖTKÖTT	 Matens inntemperatur (°C)
	MindreMediumMer
Köttfärslimpa	808386

 FLÄSKKÖTT	 Matens inntemperatur (°C)
	MindreMediumMer
Skinka / Stek	808488
Sadel, kotlett / Fläskkotlett, rökt / Fläskkotlett, kokt	757882

 KALVKÖTT	 Matens inntemperatur (°C)
	MindreMediumMer
Kalvstek	758085
Kalvlägg	858890



FÄR/LAMMKÖTT



Matens inntemperatur (°C)

	Mindre	Medium	Mer
Får, lägg	80	85	88
Får, sadel	75	80	85
Lammstek / Lamm, lägg	65	70	75



VILTKÖTT



Matens inntemperatur (°C)

	Mindre	Medium	Mer
Hare, sadel / Rådjur, sadel	65	70	75
Hare, lägg / Hare, hel / Rådjur, lägg	70	75	80



FÄGEL



Matens inntemperatur (°C)

	Mindre	Medium	Mer
Kyckling	80	83	86
Anka, hel/halv / Kalkon, hel/filé	75	80	85
Anka, filé	60	65	70



FIK (LAX, TRUT, GÖS)



Matens inntemperatur (°C)

	Mindre	Medium	Mer
Fisk, hel/stor/ångkokt / Fisk, hel/stor/grillad	60	64	68



GRYTOR - FÖRVÄLLDA GRÖNSAKER



Matens inntemperatur (°C)

	Mindre	Medium	Mer
Squashgryta / Broccoligryta / Fänkålsgrönsaker	85	88	91



GRYTOR



Matens inntemperatur (°C)

	Mindre	Medium	Mer
Cannelloni / Lasagne / Makaronipudding	85	88	91



GRYTOR - SÖTA



Matens innetemperatur (°C)

Mindre

Medium

Mer

Brödgryta med eller utan frukt / Risgryns-
gryta med eller utan frukt / Söt nudelgryta

80

85

90

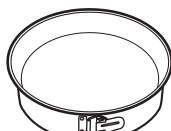
11.22 Varmluft med fukt - rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter



Ugnsform

Mörk, icke reflekterande
26 cm diameter



**Portionsfor-
mar**

Keramik
8 cm diameter,
5 cm hög



Tårtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter

11.23 Varmluft med fukt

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

Använd den tredje hyllnivån.



(°C)



(min.)

Pastagrätäng

200 - 220

45 - 55

Potatisgrätäng

180 - 200

70 - 85

Moussaka

170 - 190

70 - 95

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 kak-
form)

160 - 170

70 - 80

Franskbröd

190 - 200

55 - 70

11.24 Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

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

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

 BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor				
		 (°C)	 (min.)	
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4



BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor



(°C)



(min.)



Småkakor, 20 stycken/plåt,
förvärm den tomma ugnen

Varmluft

150

23 - 40

1 / 4

Lätt sockerkaka utan fett

Varmluft

160

35 - 50

1 / 4



GRILL



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.



(min.)



Rosta

Grill

1 - 3

5

Nötkstek, vänd efter halva tiden

Grill

24 - 30

4



SNABB GRILLNING



Förvärm den tomma ugnen i 3 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.



Använd den fjärde hyllpositionen.



(min.)

Första sidan

Andra sidan

Hamburgare

8 - 10

6 - 8

Rosta

1 - 3

1 - 3

11.25 Information till provanstalter

Tester för funktionen: Full ånga.

Tester enligt IEC 60350-1.

Använd bakplåten.

 Ställ in temperaturen till 99 °C.					
	 Form (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 1/2 perfore- rad	0.3	3	13 - 15	Sätt bakplå- ten på för- sta ugnsnivån.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	2 x 1/2 perfore- rad	2 x 0,3	2 och 4	13 - 15	Sätt bakplå- ten på för- sta ugnsnivån.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 1/2 perfore- rad	max.	3	15 - 18	Sätt bakplå- ten på för- sta ugnsnivån.
Ärter, frysta	2 x 1/2 perfore- rad	2 x 1,3	2 och 4	Tills tempe- raturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplå- ten på för- sta ugnsnivån.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

 **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Anmärkningar om rengöring

 Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.



Används varje dag

Rengör ugsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.



Tillbehör

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

Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

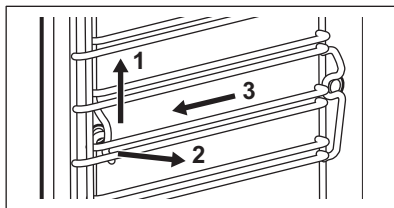
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

Steg 3 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

Steg 4 Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

12.3 Undermeny för: Rengöring

☐ - tryck för att öppna undermenyn.

S1

S2

S3

S4

Tömning av tanken

Procedur för tömning av restvatten från vattenlådan efter användning av ångfunktioner.

Ångrengöring

För att rengöra ugnen med ånga.

Avkalkning

För rengöring av ångkretsen från kalkavlagringar.

Sköljning

För att skölja och rengöra ångkretsen efter frekvent användning av ångfunktionerna.

12.4 Så här använder du: Tömning av tanken - S1

Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta bort alla tillbehör.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 3	☐ - tryck flera gånger på tills displayen visar S1.
Steg 4	Tryck på: OK . Varaktighet: 6 min.
Steg 5	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

12.5 Så här använder du: Ångrengöring - S2

Före ångrengöring:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och glasets insida på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och handdiskmedel.
Steg 1	Slå på ugnen.	
Steg 2	Fyll vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen avges eller meddelandet visas på displayen.	
Steg 3	☐ - tryck flera gånger på tills displayen visar S1.	
Steg 4	Välj S2. Varaktighet: 30 min En ljudsignal hörs när rengöringen är klar.	
Steg 5	Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.	
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.		

När rengöringen är klar:		
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

12.6 Påminnelse rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.
Använd funktionen: S2.
Du kan aktivera och inaktivera påminnelsen i menyn: Inställningar .

12.7 Så här använder du: Avkalkning - S3

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.
Kontrollera att vattenlådan är tom. Vid behov, slå på funktionen: Tömning av tanken - S1.	
Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 3	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
Steg 4	Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 5	☐ - tryck flera gånger på tills displayen visar S1.
Steg 6	Välj S3. Varaktighet: 1 tim 40 min
Steg 7	Töm långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

När avkalkningen är klar:			
Stäng av ugnen.	När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.	Slå på funktionen: Sköljning. Se kapitlet Skötsel och rengöring, "Hur man använder: Sköljning - S4".
 Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.			

12.8 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	Beskrivning
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.
 När påminnelserna är aktiva blinkar S3 på displayen. Dessa påminnelser aktiveras varje gång du stänger av ugnen.	

12.9 Så här använder du: Sköljning - S4

Innan du startar:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta bort alla tillbehör.
Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
Steg 3	Fyll vattenlådan med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
Steg 4	☐ - tryck flera gånger på tills displayen visar S1.
Steg 5	Välj S4. Varaktighet: 30 min
Steg 6	Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.
 Lampan är släckt medan funktionen pågår.	

När sköljningen har avslutats:	
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

12.10 Hur man tar bort och installerar:

Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

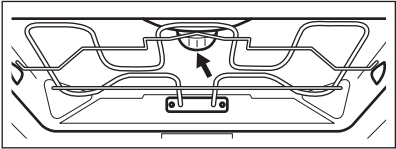
 **FÖRSIKTIGHET!**
Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

12.11 Byte av: Lampa

 **WARNING!**
Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.	
Steg 2	Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.	
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.	
Steg 4	Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.	

13. FELSÖKNING

**WARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 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 kopplingsschemat 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.	Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Lampan fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt ut lampan.
Displayen visar inte tiden vid avstängt läge.	Displayen är avstängd.	Tryck på  och  samtidigt för att aktivera displayen igen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Matlagningstermometern fungerar inte.	Kontakten till matlagningstermometern är inte rätt isatt i uttaget.	Sätt 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 upptiningsfunktionen, men du tog inte bort matlagningstermometern från sitt uttag.	Tag ur matlagningstermometern från sitt uttag.
På displayen visas ett felmeddelande som inte står i tabellen.	Det föreligger ett elektriskt fel.	- Stäng av ugnen via hushållets säkring eller säkerhetsbrytaren i säkringsskåpet och slå på den igen. - Kontakta kundtjänst om felmeddelandet visas på displayen igen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Avkalkningsrutinen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Du har inte fyllt vattenlådan till maxnivån.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan. Upprepa rutinen.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugnsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Sätt långpannan på den första ugnsnivån.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Det har varit strömavbrott.	Upprepa rutinen.
Rengöringsfunktionen avbryts innan den är klar.	Funktionen avbröts av användaren.	Upprepa rutinen.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet när rengöringsfunktionen är klar.	Du har sprutat för mycket rengöringsmedel i produkten innan rengöringsprogrammet aktiverades.	Täck alla delar i ugnsutrymmet med ett tunt lager rengöringsmedel. Spruta ett jämnt lager rengöringsmedel.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Den initiala temperaturen i ugnsutrymmet för ångrengöringsfunktionen var för hög.	Upprepa programmet. Kör programmet när produkten är kall.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte bort ugnsstegarna innan du startade rengöringsrutinen. De kan överföra värme till väggarna och göra att det fungerar sämre.	Ta ut ugnsstegarna ur produkten och upprepa funktionen.
Rengöringsrutinen fungerar inte bra.	Du tog inte ut tillbehören ur produkten innan du startade rengöringsrutinen. De kan försämra ångprogrammet och göra att det fungerar sämre.	Ta ut tillbehören ur produkten och upprepa funktionen.
Produkten är på men värms inte upp. Fläkten arbetar inte. Displayen visar "Demo" .	Demoläget är aktiverat.	Se "Användning av inställningsmenyn" i avsnittet "Ytterligare funktioner".

13.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Dieter Knoll Collection
Modellidentifiering	DKS79904XK 944182424
Energieffektivitetsindex	81.0
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1.09 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, fläktkraftläge	0.68 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	70 l

Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	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 hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.	

14.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som möjliggör energibesparing under tillagningen.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program används med inställd programtid eller sluttid tillagningen tar längre tid än 30 minuter, stängs värmeelementen av automatiskt tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas

restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Varmluft med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

Avaktivera displayen

Du kan stänga av displayen. Håll  och  intryckta samtidigt. Upprepa detta steg för att slå på den.

15. 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.



