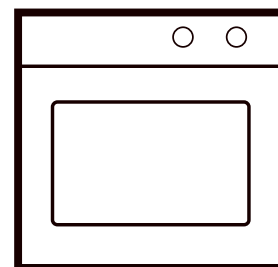


# Bruksanvisning

i monteringsanvisningar

EEB 6200.0

---




# Här hittar du...


Läs noggrant igenom informationen i denna bruksanvisning innan du börjar använda ugnen. Här hittar du viktig information beträffande din säkerhet liksom användning, skötsel och underhåll av hällen/ugnen. På så sätt kommer du att ha glädje av din håll/ugn under lång tid.

Om ett fel skulle uppstå skall du först slå upp kapitlet »Felsökning» och titta efter där. Mindre fel kan du ofta åtgärda själv och spar på så sätt onödiga servicekostnader.

Följ dessa anvisningar. Spara bruksanvisningen och överlämna den till eventuell ny ägare för informationens och säkerhetens skull.

## Följande symboler används i denna bruksanvisning:

 Varningstriangeln gör uppmärksam på faror för din hälsa och skador som kan uppstå på ugnen.

 Här hittar du tips och råd.

# Garanti

De garantivillkor som gäller för denna produkt är de som offentliggörs av företagets representant i respektive land. Detaljerad information gällande dessa villkor kan erhållas av den butik där varan inköpts. Spara kvittot som skall uppvisas vid reklamation.

# Innehåll

<b>Översiktsbild</b> .....	<b>4</b>
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	<b>5</b>
För installation och funktion	
Ugn	
<b>Före första användningen</b> .....	<b>5</b>
Förpackningsmaterial och uttjänt ugn	
Ställa klockan	
Rengöring före första användningen	
<b>Så här fungerar din ugn</b> .....	<b>6</b>
Allmänt	
Manöverelement och indikeringar för ugnen	
Symboler och driftsätt	
Uppvärmningslampa och driftlampa	
Slå på och stänga av ugnen	
Inskjutningsdelar	
Inskjutningsnivåer	
backmobil <sup>®</sup> (tillbehör 600)	
Teleskop-utdragsskenor (tillbehör 601)	
Snabbförvärmning	
Steka	
Rekommenderade värden stekning	
Baka	
Grädda pizza	
Förklaringar till tabellen: »Rekommenderade värden bakning»	
Rekommenderade värden bakning	
Grilla	
Rekommenderade värden grillning	
Tina upp	
Konservera	
<b>Elektronisk timer</b> .....	<b>11</b>
Ställa klockan	
Ställa äggklockan	
Automatisk avstängning	
Automatisk påslagning och avstängning	
Kontrollera inställt värde eller återstående tid	
Avsluta den automatiska avstängningen i förtid	
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>12</b>
Hällen	
Ugn	
Regenerera ökotherm <sup>®</sup> -katalysatorn	
<b>Felsökning</b> .....	<b>13</b>
Byta ugnslampa	
Byta lucktätning	
<b>Typskylt</b> .....	<b>13</b>
<b>Monteringsanvisningar för fackpersonal</b> .....	<b>14</b>
El-system	
Inbyggnadsmått	
Inbyggnad i kökssnickerier	

# Översiktsbild

- 1 Knappar för äggklockan
- 2 Indikering för äggklockan
- 3 Driftlampa (gul)
- 4 Uppvärmningslampa (röd)
- 5 Driftsättreglage
- 6 Temperaturreglage
- 7 Manöverpanel
- 8 Grill
- 9 Övervärme
- 10 Varmluftsfläkt
- 11 Inskjutningsnivåer
- 12 Ugnslucka

## Medföljande tillbehör:

- Ugns-galler
- Bakplåt (emaljerad)
- Långpanna
- Stekgaller med grepp

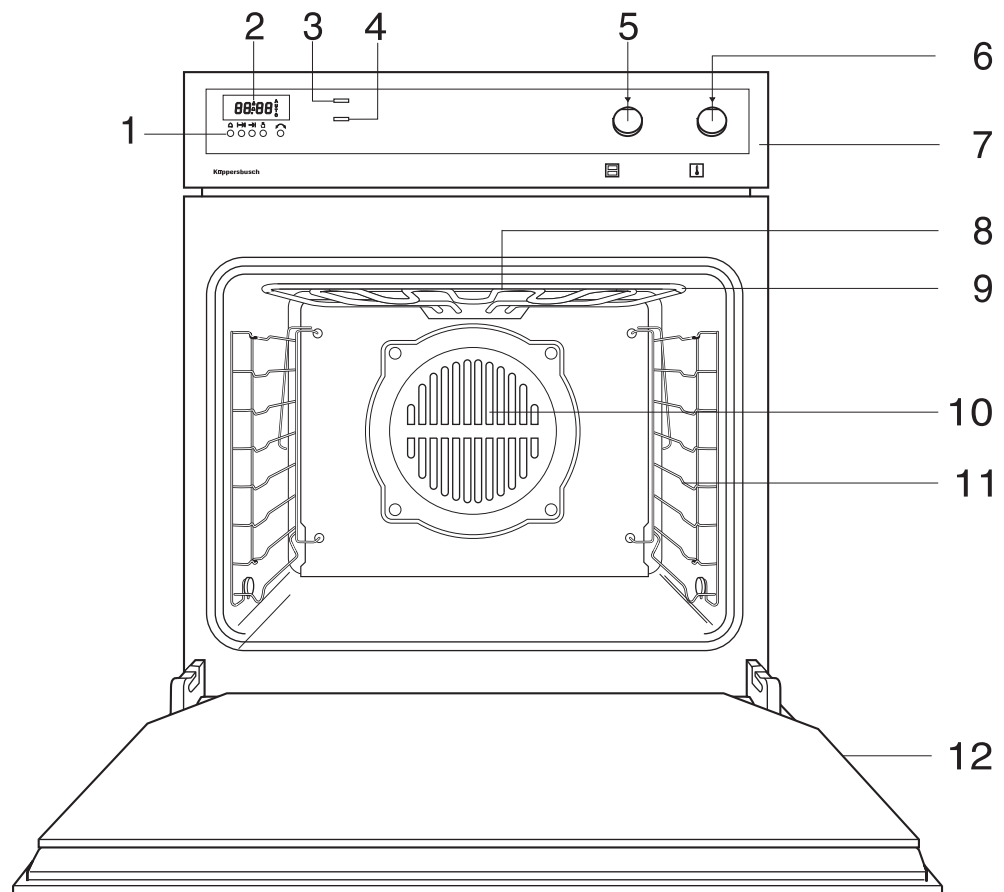
## Följande extra tillbehör kan levereras:

- Stekgaller med grepp (tillbehör 125)
- Pizzasten (tillbehör 145)
- Stekgaller (tillbehör 124)
- Stänkskydd (tillbehör 441)
- Bakplåt (emalj) (tillbehör 541)
- Bakplåt (aluminium) (tillbehör 542)
- Långpanna (tillbehör 543)
- backmobil<sup>®</sup> (tillbehör 600)
- Teleskop-utdragsskenor (tillbehör 601)

## Följande extra tillbehör kan levereras

### för teleskop-utdragsskenor (tillbehör 601):

- Stekgaller, nedsänkt, t ex för stor fågel (tillbehör 750)
- Långpanna av glas, endast lämpad för tillbehör 750 (tillbehör 751)



# Säkerhetsanvisningar

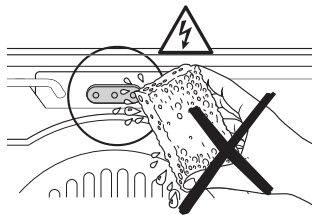


## För installation och funktion

- Endast KÜPPERSBUSCH-inbyggnadshällar är konstruerade och godkända för användning ovanför en Küppersbusch-inbyggnadsgn. Andra hällar får inte användas.
- Anslutning till elnätet, underhåll och reparation av ugnen får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter. Ej sakkunnigt utförda arbeten utgör en säkerhetsrisk.
- Ugnen får bara användas i inbyggt skick!
- När ugnen är påslagen blir även de yttre delarna heta. Se till att barn inte kommer i närheten.
- Se till att anslutningsladdar till elektriska apparater inte kläms fast i ugnsluckan.
- Använd aldrig ång- och/eller högtryckstvättar för att rengöra ugnen! Ugnen kan skadas så svårt att **livsfara** uppstår.
- Ugnen är uteslutande avsedd för matlagning i hushållet.

## Ugn

- Vid reparationer skall ugnen göras strömlös (koppla bort strömmen med säkring eller dra ut stickkontakten).
- Ugnen får inte användas om inte grillkontakten är ansluten.
- När grillkontakten är utdragen är grilluttaget inte längre skyddat. Behandla grilluttaget som ett vanligt elektriskt uttag. Torka inte ur det och se till att inte vatten eller ugnsspray tränger in i det.
- Förvara aldrig föremål i ugnen som skulle kunna medföra risker för omgivningen vid oavsiktlig påslagning.
- Var försiktig när du arbetar i den varma ugnen. Använd grytlapp, handske eller liknande.
- Var försiktig när du öppnar den heta ugnsluckan: Böj dig inte genast över den öppnade ugnsluckan. En våg av het luft eller vattenånga strömmar ut från ugnen.
- Ugnsluckan skall sluta tätt. När luckans tätningar eller gångjärn är skadade eller när glaset är krossat skall ugnen genast tas ur bruk och repareras och kontrolleras av en fackman.
- Om lucktätningen är skadad skall den bytas ut. Ugnen får inte användas med defekt lucktätning.
- Stäng alltid ugnsluckan fullständigt när du lagar mat i ugnen.
- Håll åtminstone 5 cm avstånd till grill och övervärme.



# Före första användningen

## Förpackningsmaterial och uttjänt ugn

Lämna transportförpackningen till föreskriven avfallshantering.

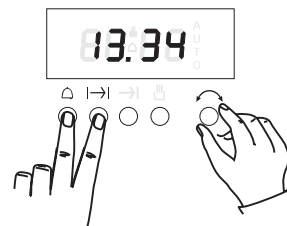
I Tyskland kan du lämna in transportförpackningen till den affär där du köpt ugnen. Genom att förpackningsmaterialet tillförs kretsloppet spar man råvaror och minskar uppkomsten av sopor. Uttjänta apparater innehåller värdefullt material. Lämna dem därför till lämplig avfallshantering. Uttjänta apparater skall göras funktionsodugliga innan de lämnas bort. På så sätt förhindrar man obehörig användning.

## Ställa klockan

☞ **Ugnen fungerar först när klockan är ställd.**

Innan ugnen används för första gången och efter strömvavbrott skall klockan ställas. Om klockan inte är ställd blinkar indikeringen.

- Håll knapparna och intryckta,
- och ställ in det aktuella klockslaget med knappen .



## Rengöring före första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Rengör ugnen grundligt innan du börjar **laga mat i den**. Rengör bakplåtar, långpanna, galler osv med en fuktig duk och lite diskmedel.
- **Värma upp ugnen.**  
Stäng ugnsluckan.  
Värm upp ugnen med över- och undervärme på 250 °C under 60 minuter. Vädra köket samtidigt.

# Så här fungerar din ugn

## Allmänt

⚠ Följ säkerhetsanvisningarna på sidan 5!

⚠ **Varning, fara för överhettning!** Lägg inte aluminiumfolie i ugnens botten och ställ inte in kastruller, stekpannor eller liknande! Värmen blockerar och emaljen skadas.

☞ När ugnen används blir den het. För att kyla ner höljet kopplas kylfläkten på när höljet börjar bli varmt. Kylfläkten är på så länge höljet är varmt, även om ugnen redan har stängts av. Ljudet från fläkten hör till ugnens normala drift och är inte tecken på något fel.

☞ Om du tillagar en maträtt med alkohol eller jäst i ugnen uppstår ättikslukt vid driftsätten varmluft, intensiv-varmluft och pizzanivå. Om du tycker att lukten är störande kan du använda andra driftsätt t ex över-/undervärme.

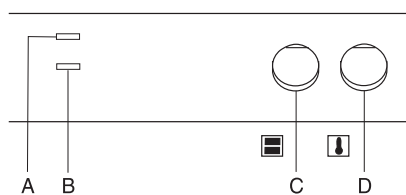
## Manöverelement och indikeringar för ugnen

A Driftlampa (gul)

B Uppvärmningslampa (röd)

C Driftsättreglage

D Temperaturreglage



## Symboler och driftsätt

Symbol	Driftsätt	avsett för
0	Av	
	Belysning	
	Kall cirkulationsluft	utan temperaturinställning för skonsam upptining och nedkylning.
	Varmluft	med temperaturinställning för bakning, stekning, tillagning på flera nivåer.
	Över-/undervärme	förvärmning, gräddning och stekning på en nivå
	Undervärme	förgräddning av kakor med saftig garnering
	Övervärme	gratinerig
	Grill	grillning av små mängder, lägg köttbitarna i mitten av galleret.
	Heltäckande grill	grillning av större mängder, t ex biffar, fisk och korv, men också för varma smörgåsar och gratänger
	Intensiv-varmluft	gräddning av kaka på hel plåt med torr garnering (t ex smör/socker-strössel), intensivstekning av stora stekar och stor fågel som t ex gås och kalkon.
	Pizza-nivå	gräddning av bröd, pizza och kaka med saftig garnering, konservering.

## Uppvärmningslampa och driftlampa

Uppvärmningslampan på manöverpanelen lyser när ugnen värms upp och slocknar när den inställda temperaturen har uppnåtts. Den tänds även ibland under driften när ugnen måste värmas upp igen för att hålla den önskade temperaturen.

Driftlampan lyser när du har valt driftsätt - ugnen är påslagen.

## Slå på och stänga av ugnen

☞ Knapparna är av så kallad pop-out-typ och kan när som helst tryckas in. Trycker du på dem kort kommer de ut igen. När knapparna är intryckta går det inte att göra några inställningar.

### Välja driftsätt:

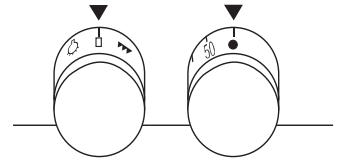
– Vrid driftsättreglaget (vänster knapp) till höger.

### Ställa in temperatur:

– Vrid temperaturreglaget (andra knappen från vänster) till höger.

### Stänga av ugnen:

– Ställ båda knapparna på »0» igen.



## Inskjutningsdelar

### Bakplåtar:

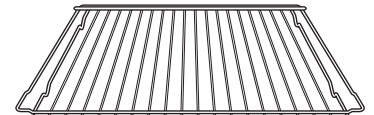
■ Lyft upp dem något när du tar ut dem.

När de skjuts in igen skall den sneda kanten visa framåt mot ugnsluckan.

■ De båda hålen på långpanna och bakplåtar skall befinna sig bak i ugnen.

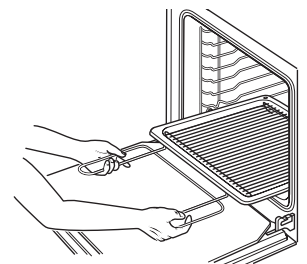
### Galler:

■ Se till att gallrens tvärskena alltid visar bakåt (bort från dig).



### Stekgaller med grepp för placering på långpannan

■ Stekgallret placeras på långpannan. Med greppet kan du ta ut stekgallret ur ugnen tillsammans med långpannan. Det betyder att du slipper spill och det går lätt att servera.



### Stänkskydd vid stekning och grillning (tillbehör)

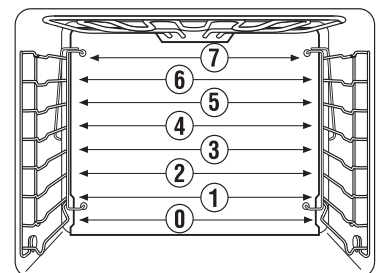
■ Stänkskyddet placeras på långpannan och skyddar mot fettstänk från långpannan.

## Inskjutningsnivåer

Du har 8 inskjutningsnivåer på ugnsstegarna. Inskjutningsnivåerna räknas från 0 till 7 nerifrån. På inskjutningsnivå 0 kan t ex långpannan skjutas in.

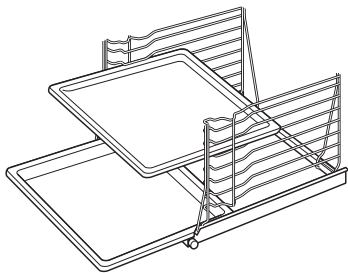
### Ugnsstegar:

Inskjutningsnivå 0 är den lägsta möjliga inskjutningsnivån.



## backmobil® (tillbehör 600)

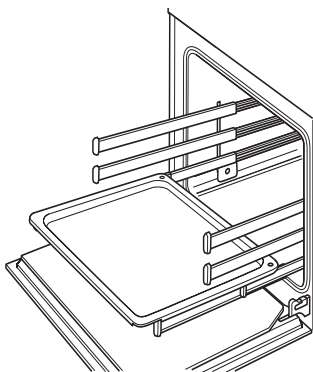
backmobilen® ersätter ugnsstegarna i din ugn och kan i sin helhet dras ut som en vagn. Den kan tas ut ur ugnen och tas isär för rengöring. Om din ugn är utrustad med en backmobil® skall du läsa igenom den bruksanvisning som medföljer backmobilen®.



## Teleskop-utdragsskenor (tillbehör 601)

kan levereras som tillbehör och ersätter ugnsstegarna. De gör det mycket lättare att arbeta i den varma ugnen. Plåtar och galler sätts på de olika utdragsskenorna. De kan sedan dras ut en och en, oberoende av varandra.

Om din ugn är utrustad med utdragsskenor, läs igenom den bruksanvisning som medföljer.



## Snabbförvärmning

- ☞ Lägg först in det som skall stekas eller gräddas i ugnen när snabbuppvärmningen är avslutad och du har ställt in ugnen på normalt driftsätt.
- ☞ Med driftsättet »Pizza-nivå» 🍷 kan den tomma ugnen förvärmas på relativt kort tid.
  - Stäng ugnsluckan.
  - Ställ driftsättreglaget på »Pizza-nivå» 🍷.
  - Ställ in önskad temperatur. Uppvärmningslampan tänds.
  - När uppvärmningslampan släcks kan önskat driftsätt ställas in.
  - Ställ in det som skall lagas till i ugnen.

## Steka

- ☞ Använd långpanna och galler.
- Kött eller fisk skall väga minst 1 kg för att kunna tillagas i ugnen.
- Stektiden är beroende av vilket slags kött det rör sig om, dess kvalitet och hur hög köttbiten är.  
Mät köttjockleken genom att försiktigt lyfta upp köttet, eftersom det annars trycks samman av sin egen vikt.
- Stektiden för kött med tjockt fettskikt kan bli upp till dubbelt så lång.
- Om flera små köttbitar eller flera mindre fågelstekar steks samtidigt, förlängs tillagningstiden med ca 10 minuter per bit. Stektiden för en kyckling uppgår t ex till 60 minuter, för två kycklingar till 65 till 75 minuter.
- ☞ Rätta dig efter rekommenderade inskjutningsnivåer!

## Inskjutningsnivåer (nerifrån räknat!):

- Intensiv-varmluft** 🍷 Långpanna: Inskjutningsnivå 0  
Galler: Inskjutningsnivå 1
- Varmluft** 🍷 Långpanna: Inskjutningsnivå 1  
Galler: Inskjutningsnivå 2
- Över-/undervärme** = Långpanna: Inskjutningsnivå 1  
Galler: Inskjutningsnivå 2

## Steka på galler

- Stora stekar kan tillagas direkt i långpannan eller på gallret med långpannan inskjuten under (t ex kalkon, gås, 3-4 kycklingar eller lägg).
- Vänd steken när 2/3 av tillagningstiden har gått. Detta gäller inte om du använder driftsättet Varmluft 🍷.

## Steka i gryta (ugnen)

- ☞ Välj driftsättet Intensiv-varmluft 🍷 på 180-200 °C.
- Sätt på locket på grytan när du steker magert kött (t ex kalvkött, surstek, nöststek eller djupfrost kött). På så sätt blir köttet saftigare.
- Det går bra att använda alla sorters grytor (stål, emaljerade, av gjutjärn eller glas) utan trä- eller plasthandtag. De skall dessutom vara ugnsfasta.
- Om du använder en sk »Römertopf» skall du följa tillverkarens anvisningar. Vi rekommenderar följande tillvägagångssätt:
  - Skölj grytan med vatten eller lägg i lite fett.
  - Lägg den förberedda (kryddade) steken i grytan. Sätt på locket och ställ grytan i den kalla ugnen.
  - Ställ in Intensiv-varmluft 🍷 med en temperatur på 180 till 200 °C.Laga till såsen på vanligt sätt.

## Rekommenderade värden stekning

Värdena för de driftsätt som är bäst att använda **är tryckta i fetstil**.

Maträtt	Varmluft 🍷	Över- och undervärme =	Intensiv-varmluft 🍷	Tillagningstid i min per cm köttjocklek
	Temperatur i °C			
Nöststek	160	170-190		18
Rostbiff	180	200-220	<b>180-200</b>	8-10
Filé	180	200-220	<b>180-200</b>	8
Kalvkött	<b>160</b>	170-190	160-180	12
Skinkstek	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Kassler	<b>160</b>	170-190	160-180	8
Fläskadel	<b>160</b>	170-190	160-180	12-15
Skinkstek med svål	160	170-190	<b>160-180</b>	12-15
Vilt	<b>160</b>	170-190		15
Vildsvin	<b>160</b>	170-190		15
Filé-vilt	<b>180</b>	200-220	180-200	8-10
Fårkött	150-160	<b>170-190</b>		15
Anka	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Gås	160	170-190	<b>160-180</b>	12
Kyckling*	160	180-200	<b>160-180</b>	8*
Kalkon	<b>160</b>	200-220	160-180	12
Fisk	<b>160</b>	200-220		8

\* kyckling (hel) 45 - 60 min

## Varmluft

☞ Ingen förvärmning nödvändig - gräddning på flera nivåer möjligt.

### Inskjutningsnivåer:

En plåt: 2:e inskjutningsnivån nerifrån

Två plåtar: 2:e och 5:e inskjutningsnivån nerifrån



Tre plåtar: 2:a, 4:e och 6:e inskjutningsnivån nerifrån

Fyra plåtar: 0:a, 2:e, 4:e och 6:e inskjutningsnivån nerifrån

- Vid gräddning av flera tårtbottnar eller kakor i bakform stiger gräddningstiden med ca 5 till 10 minuter per plåt.
- Ta ut plåtarna en och en när bakverken har rätt färg.
- Grädda med Varmluft  vid 160 °C när uppgifter om varmluft saknas i receptet.
- **Viktigt:** När kakor med saftig garnering gräddas uppstår mycket fuktighet. Högst två kakor skall gräddas samtidigt.

## Över-/undervärme

☞ Förvärmning - grädda på en nivå

- Förvärmning med Pizza-nivå , ställ om till Över-/undervärme  när temperaturen uppnåtts.
- Bakformar av svart aluminium är speciellt lämpade.

## Intensiv-varmluft

☞ Ingen förvärmning - grädda på en nivå

- Endast för kaka på hel plåt med torr garnering, som t ex smör/socker-strössel

## Pizza-nivå

☞ Grädda på en nivå

- för kakor med saftig fyllning
- för pizza: förvärmning med bakplåt eller pizzasten (tillbehör)
- för bröd: förvärmning

☞ Välj driftsättet Pizza-nivå  på 250 °C.



– Om du använder en pizzasten (extra tillbehör) får pizzan en speciellt knaprig botten. Förvärmningstid: minst 30 minuter!

Läs igenom bruksanvisningen som medföljer pizzastenen.



## Grundrecept pizza

250 g mjöl, 20 g jäst, 1/8 l ljummet vatten, 3 msk (oliv-)olja, salt.

## Grädda pizza på bakplåt

- Arbeta ihop ingredienserna till en jäsdeg.
- Låt degen jäsa till dubbel storlek (ca 30 minuter)
- Knåda degen därefter ett par minuter och låt den jäsa i ytterligare 15 minuter.
- Förvärm ugnen (Pizza-nivå  på 250 °C).
- Smörj en bakplåt.  
Om du vill ha små runda pizza skall plåten skjutas in i ugnen redan nu under förvärmningen.
- Kavla ut degen och lägg den på plåten och forma en rand.
- Lägg snabbt på valfri fyllning så att degen inte blir fuktig.
- **Små pizza:** Lägg den garnerade degen på den förvärmade bakplåten.
- Skjut in bakplåten på inskjutningsnivå 0.
- Grädda på de aktuella inställningarna (Pizza-nivå  på 250 °C) ca 8-12 minuter.

## Grädda pizza på pizzastenen

- Gör i ordning pizzadegen såsom ovan.
- Lägg pizzastenen på gallret och skjut in det på inskjutningsnivå 0.
- Förvärm ugnen på Pizza-nivå  på 250 °C.
- Lägg degen på det mjölade lyftbrädet och garnera den snabbt så att degen inte blir fuktig. Den garnerade pizzan får inte ligga någon längre tid på lyftbrädet eftersom degen annars klibbar fast.
- När förvärmningen är avslutad kan pizzan skjutas över från lyftbrädet till den heta pizzastenen.
- Grädda på de aktuella inställningarna (Pizza-nivå  på 250 °C) 8-12 minuter.
















## Förklaringar till tabellen: »Rekommenderade värden bakning»

I tabellen på sidan 9 hittar du de nödvändiga temperaturerna, gräddningstiderna och inskjutningsnivåerna för ett antal bakverk.

- När det gäller temperaturerna rör det sig i de flesta fall om temperaturområden, eftersom degens sammansättning, mängd och vald bakform är avgörande för den exakta temperaturen.
- Vi rekommenderar att ställa in den lägsta temperaturen första gången och att sedan vid behov välja en högre temperatur, t ex när bakverket skall ha mer färg eller gräddningstiden är för lång.
- Om du inte hittar några konkreta uppgifter för ett eget recept kan du gå efter ett liknande recept.
- Bakverkens olika höjd kan leda till att de får olika mycket färg i början av gräddningen. I så fall ska du inte ändra temperaturinställningen. Olikheter i färg jämnar ut sig under gräddningens gång.

# Rekommenderade värden bakning

Värdena för de driftsätt som är bäst att använda **är tryckta i fetstil**. Läs igenom förklaringarna till tabellen på sidan 8!

Bakverk	Varmluft 		Över- och undervärme 		Intensiv-varmluft  Pizza-läge 		Gräddningstid i min
	Inskjutningsnivå	Temperatur i °C	Inskjutningsnivå	Temperatur i °C	Inskjutningsnivå	Temperatur i °C	
<b>Sockerkakssmet</b>							
Sockerkaka med mandel och russin	2	<b>150-160</b>	1	170-180			50-65
Sockerkaka	2	<b>150-160</b>	1	170-190			50-70
Sandkaka	2	<b>150-160</b>	1	160-180			60-70
Tårter	2	<b>150-160</b>	1	170-180			40-60
Tårtbodytnar	2	<b>170-180</b>	2	180-200			20-30
Fina sockerkakor med fruktgarnering	2	150-160	1	170-180	2	 <b>150-160</b>	45-60
Småkakor	2	150	2	<b>170-180</b>			15-30
<b>Kaka på hel plåt:</b>	2						
Torr garnering	2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	25-35
Saftig garnering	2	160-170	2	170-180	2	 <b>160-170</b>	35-50
<b>Mördeg</b>							
Tårtbodytnar	2	170-180	2	<b>180-200</b>			25-35
Ostkaka	2	140-150	1	160-170	2	 <b>140-150</b>	70-90
Småkakor	2	140-150	2	<b>180-190</b>			15-35
<b>Kaka på hel plåt:</b>	2						
Torr garnering	2	150-160	2	180-190	2	 <b>150-160</b>	25-35
Saftig garnering	2	160-170	2	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Jäsdeg</b>							
Kaka med russin och mandel	2	<b>150-160</b>	1	175-180			40-65
Vetekrans	2	<b>150-160</b>	2	175-180			40-50
Stollen (förvärm)	2	<b>150-160</b>	2	175-180			50-70
Småkakor	2	<b>140-150</b>	2	180-200			15-30
<b>Kaka på hel plåt:</b>	2						
Torr garnering	2	150-160	2	175-180	2	 <b>150-160</b>	30-40
Saftig garnering	2	160-170	2	170-180	2	 <b>160-170</b>	30-50
<b>Biskvideg</b>							
Tårter	2	150-160	2	<b>175-180</b>			30-40
Rulltårta	2	170-180	2	<b>180-200</b>			12-25
<b>Marängmassa</b>							
Maränger	2	<b>80-90</b>	2	100-120			80-120
Kanelstjärnor	2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-40
Marängtoppar	2	<b>100-120</b>	2	120-140			20-50
<b>Smördeg</b>							
Smördeg	2	<b>170-180</b>	2	190-210			15-30
Smördeg med jäst	2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Smördeg med kvark	2	<b>160-180</b>	2	180-200			30-40
Kokt deg	2	<b>170-180</b>	2	190-210			30-40
Kvark-oljedeg	2	<b>150-160</b>	2	170-180			30-40
Honungskaka	2	<b>140-150</b>	2	170-180			20-35
<b>Honungskaka</b>							
Mörkt matbröd och surdegsbröd: (Förvärm: 230 °C, Förgräddning: 10 min på 230 °C)			2	180	1/2	 <b>160</b>	50-65
Vitt matbröd	2	<b>180</b>	2	200	2	 180	30-50
Kringlor, (Förvärm: 230 °C)	2	<b>200</b>	2	220			15-20
Pizza (Förvärm: 250 °C)					0	 <b>250</b>	8-12



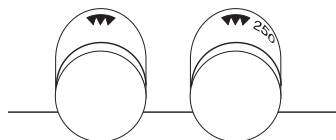
## Grilla

**⚠** Ugnsluckan skall alltid vara stängd när du grillar!

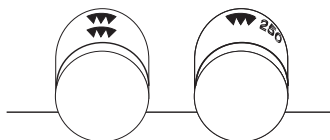
☞ Driftsätt Grill **▼▼** när mindre mängder skall grillas eller Heltäckande grill **▼▼▼** när större mängder skall tillagas.

Ställ in temperaturreglaget på **▼▼**. **Undantag:** Vid större stekar är det bättre om du väljer en temperatur mellan 200 och 250 °C så att inte steken bränns vid.

Inställning av reglagen för Grill **▼▼**:



Inställning av reglagen för Heltäckande grill **▼▼▼**:



- Förvärm ugnen under 5 till 10 minuter.
- Lägg det som skall grillas på ugnsgallret.
- Skjut in långpannan på 2:a eller 3:e inskjutningsnivån nerifrån och stekgallret på den inskjutningsnivå som rekommenderas i tabellen.
- Välj driftsätt Grill **▼▼** eller Heltäckande grill **▼▼▼**.
- Ställ in temperaturreglaget på **▼▼**.
- Stäng ugnsluckan.

## Rekommenderade värden grillning

Maträtt	Inskjutningsnivå	Grill <b>▼▼</b>		Heltäckande grill <b>▼▼▼</b>	
		1:a sidan	2:a sidan	1:a sidan	2:a sidan
		i min			
Fläskkotlett/snitsel	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Fläskfilé	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Grillkorv	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Schaschlik	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Pannbiff	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Skivad nötfilé	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Skivad lever	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Kalvsnitsel	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Kalvstek	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Fårkotlett	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Lammkotlett	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Kyckling (halv)	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Fiskfilé	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Forell	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Rostat bröd	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Varma smörgåsar	4	6-8		6-8	

## Tina upp

☞ Välj driftsättet Kalluft **⌘** (varmluft utan temperaturinställning). Ugnen värms upp något till följd av ugnsbelysningen - idealiskt för skonsam upptining.

☞ Vid köpt färdiglagad mat skall du följa tillverkarens rekommendationer.

- Lägg det som skall tinas upp utan förpackning i en skål eller på en tallrik på stekgallret och skjut in det på inskjutningsnivå 3 nerifrån.
- Ställ driftsättsreglaget på **⌘** och temperaturreglaget på »0» (eller den temperatur som rekommenderas av tillverkaren).

## Konservera

**⚠ Varning!** Om du använder glas med Twist-off<sup>®</sup>-förslutning skall locken vara nya. Redan använda lock kan eventuellt leda till att glaset spricker!

☞ Vanliga konserveringsglas med gummiring och glaslock eller i handeln förekommande glas med Twist-Off<sup>®</sup>-förslutning (endast med nya lock) lämpar sig för konservering.

Metallburkar lämpar sig inte.

☞ Häll inte vatten i långpannan! Därigenom uppstår mycket ånga som strömmar ut som en het våg när ugnsluckan öppnas. Ställ ett kärl med vatten på långpannan, inte på ugnens botten!

☞ Välj Pizza-nivå **🍕**.

■ Använd bara färska livsmedel och förbered dem enligt recept.

■ Konservera max 6 konserveringsglas à 1 liter samtidigt.

■ Använd bara glas med enhetlig höjd och fyll dem till 3/4 med samma slags livsmedel.

■ Glasen får inte beröra varandra.

– Skjut in långpannan på den 1:a inskjutningsnivån nerifrån.

– Ställ ett glas vatten på långpannan.

– Ställ in Pizza-nivå **🍕** på 160 °C och iakttag konserveringsprocessen. Efter ca 10 till 20 minuter (gäller för 1 l-glas) börjar vätskan i de första glasen att pärla, i de flesta fall först i det högra glaset fram.

### Frukt

– Slå nu av ugnen, men låt glasen stå kvar i den stängda ugnen under 30 minuter (vid ömtålig frukt t ex jordgubbar under ca 15 minuter).

### Grönsaker och kött

– Dra ner värmen till 100°C när vätskan börjar pärla och låt glasen koka vidare under 30-60 minuter.

– Slå sedan av ugnen och låt glasen stå kvar i den stängda ugnen under 30 minuter.

# Elektronisk timer

Med timern kan du styra tillagningstiden för alla driftsätt. De valda driftsätten kan automatiskt slås på och stängas av via timern. Dessutom kan timern användas som stöd för minnet (äggklockefunktion).

## Indikering:

- 1 Äggklocka, klockslag, tillagningstid, tillagningstid slut
- 🔔 Äggklockan aktiv
- 🔲 Avstängningsautomatiken aktiv
- AUTO Tid innan tillagningstiden börjar



## Välj:

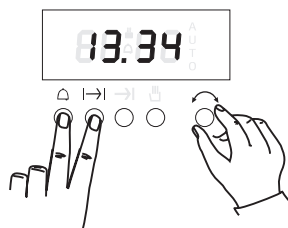
- 🔔 Äggklocka
- 👉 Tillagningstid ugn
- ➡ Tillagningstid slut ugn
- 🔲 Normal drift

## Inställning:

- 🔄 För alla funktioner.

## Ställa klockan

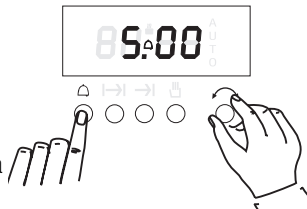
- Håll knapparna 🔔 och 👉 intryckta,
- och ställ in det aktuella klockslaget med knappen 🔄.



## Ställa äggklockan

Äggklockan stänger inte av ugnens funktioner. Den är bara ett stöd för minnet.

- Håll 🔔 intryckt,
- och ställ in tiden med 🔄.
- Släpp 🔔. Äggklockan börjar genast att gå.
- Tryck kort på knappen 🔔 för att kontrollera hur lång tid som är kvar.



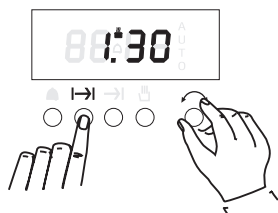
När den inställda tiden är ute hörs en signal.

- Tryck på en godtycklig knapp för att stänga av signalen.

## Automatisk avstängning

### Ställa in tillagningstid:

- Håll 👉 intryckt och ställ in önskad tillagningstid med 🔄.



- Släpp 👉. Automatik-driften startar, i teckenfönstret lyser »AUTO» och 🔲.
- Välj driftsätt och temperatur.



### När den inställda tillagningstiden är ute stängs ugnen automatiskt av.

En signal hörs. I teckenfönstret visas »AUTO».

- Tryck på en godtycklig knapp för att stänga av signalen.
- Nollställ driftsätt och temperatur.
- Tryck in knappen 🔲 för att återgå till normal användning.
- 👉 När ugnen återinställs på normal användning utan att driftsätt och temperatur nollställs kvarstår dessa inställningar.

## Automatisk påslagning och avstängning

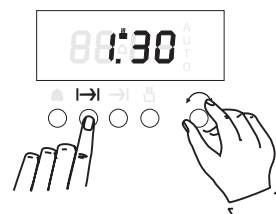
Ugnen slås automatiskt på vid inställd starttid och stängs av vid önskad avstängningstid. Starttiden beräknas med utgångspunkt från den inställda tillagningstiden.

### Exempel:

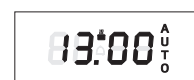
Klockan är 8.00 och du vill steka en stek i ugnen som skall vara färdig klockan 13.00. Stektiden uppgår till 90 min. Ställ in tillagningstiden »👉» genom att ändra 0.00 till 1.30. Ändra därefter på tillagningsslutet »➡» från 9.30 till 13.00. När värdena har registrerats visas »Auto» i teckenfönstret och ugnen slås på klockan 11.30 och stängs av klockan 13.00.

### Ställa in tillagningstid:

- Håll 👉 intryckt och ställ in önskad tillagningstid med 🔄.

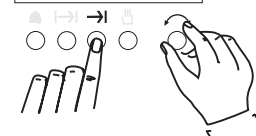


- Släpp 👉. I teckenfönstret lyser »AUTO» och 🔲.



### Ställa in tillagningstid slut:

- Håll ➡ intryckt och ställ in önskad avstängningstid med 🔄.
- Släpp ➡.



- Välj driftsätt och temperatur. I teckenfönstret visas »AUTO».



Vid den beräknade starttiden slås ugnen automatiskt på. I teckenfönstret visas symbolen 🔲.



### Vid tillagningstid slut slås ugnen automatiskt av.

En signal hörs. Symbolen »AUTO» blinkar.

- Tryck på en godtycklig knapp för att stänga av signalen.
- Nollställ driftsätt och temperatur.
- Tryck in knappen 🔲 för att återgå till normal användning.

## Kontrollera inställt värde eller återstående tid

- Tryck kort på den aktuella knappen: det inställda värdet eller den återstående tiden visas under en kort tid.

## Avsluta den automatiska avstängningen i förtid

- Ställ in tillagningstiden på »0».
- Tryck in knappen 🔲 för att återgå till normal användning.

# Rengöring och skötsel

- Låt alltid ugnen och manöverpanelen kallna fullständigt innan du gör ren dem!
- Använd aldrig rengöringsmedel som är aggressiva eller förorsakar repor som skurmedel, stålull, tvålull, metallsvampar, plastsvampar eller svampar med en yta som repar.
- Använd inga blekande eller klorhaltiga rengöringsmedel.
- Alkaliska rengöringsmedel och ugnsspray kan skada ytorna (särskilt aluminium). Använd bara neutrala rengöringsmedel och handdiskmedel för rengöring av ugnen.  
I de flesta fall räcker det att rengöra ugnen med en fuktig trasa och lite diskmedel efter varje användning. Torka därefter torrt.
- Efter varje rengöring skall alla rester av rengöringsmedel avlägsnas.
- Ta bort kalk-, fett-, stärkelse- och äggvitefläckar så fort som möjligt. Annars kan korrosion på metallytor uppstå under fläckarna pga att lufttillförsel saknas.

## Hällen

- Använd de specialmedel för rostfria ytor som finns i handeln för att vårda spisar i rostfritt. Beakta de rekommendationer som ges av tillverkaren och testa först medlet på en liten yta innan större ytor behandlas.
- Rengör rostfria ytor med de specialmedel som finns i handeln.
- Glaskeramikhäll, emaljhall och gjutjärnsplattor görs rena med en fuktig trasa och lite handdiskmedel.
- Avlägsna fasttorkad smuts och mat som kokat över på glaskeramikhällen med rengöringsskrapa. Ta genast bort socker och smält plast från den varma värmezonen.

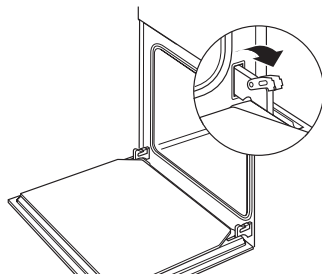
## Ugn

Från tid till annan är det nödvändigt att rengöra ugnen grundligt.

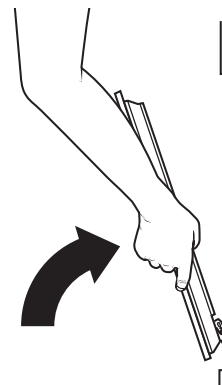
- ⚠ Torka aldrig ur ett öppet grilluttag! Se till att inte vatten eller ugnsspray tränger in i uttaget!
- ☞ Vi rekommenderar att haka ur lucktätningen vid rengöring (se sidan 13) för att ingen smuts ska kunna komma in mellan tätningen och ugnens front. Rengör vid behov även tätningen med varmt vatten och lite diskmedel.
- ☞ backmobilen® (extra tillbehör 600) kan tas isär för rengöring. Läs den bruksanvisning som medföljer backmobilen®.

### Demontera ugnsluckan

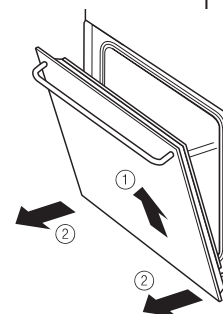
- Öppna ugnsluckan så långt det går.
- Fäll byglarna på luckans gångjärn framåt.



- Håll fast ugnsluckan i dess sidor med båda händerna och stäng den nästan helt.

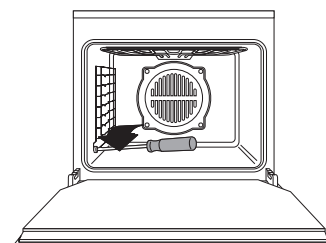


- Lyft försiktigt upp luckan och dra gångjärnen framåt ut ur ugnens öppning.



### Ta bort ugnsstegarna

- Lossa skruvarna.
- Ta ut ugnsstegarna.



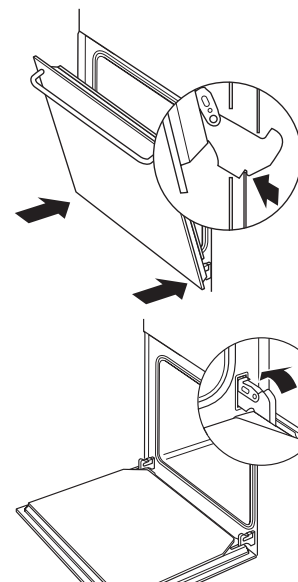
## Ihopsättning:

### Montera ugnsstegarna


- Sätt tillbaka ugnsstegarna och skruva fast dem framtill.

### Sätta tillbaka ugnsluckan

- Håll fast ugnsluckan i sidorna med båda händerna och skjut in gångjärnen i de motsvarande öppningarna på ugnen. Gångjärnen snäpper in.
- Öppna försiktigt ugnsluckan så långt det går.
- Fäll tillbaka byglarna på luckans gångjärn.
- Stäng ugnsluckan.



## Regenerera ökotherm®-katalysatorn

- Värm upp den tomma ugnen med Intensiv-varmluft  på 275 °C under 60 minuter.

# Felsökning

⚠ Reparationer får endast utföras av auktoriserad fackman.  
En del fel kan du avhjälpa själv. Kontrollera först om ett användningsfel föreligger. Reparationer under garantitiden är inte gratis när användningsfel föreligger eller om anvisningarna i bruksanvisningen inte följs.

## Byta ugnslampa

⚠ Varning! Risk för elektriska stötar! Innan du öppnar ugnslampans skyddsglas måste ugnen skiljas från elnätet: koppla från säkringen eller dra ut stickkontakten!

⚠ Låt ugnen och lampan kallna innan du byter lampa. Lampan blir varm när den är tänd!

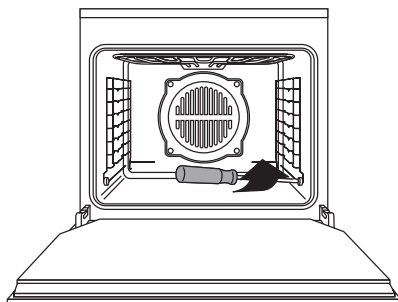
Typ: 25 W, 230/240 V, sockel: E14

Viktigt: **värmetålig upp till 300 °C!**

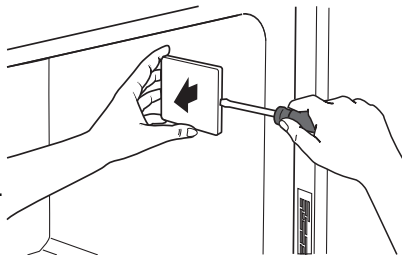
Du kan köpa lampor hos KÜPPERSBUSCH kundtjänst eller i en fackbutik.

### Byta glödlampa:

– Skruva loss ugnsstegen.



– Tryck försiktigt ut glasskyddet med en skruvmejsel.



– Skruva ur den trasiga glödlampan och sätt dit en ny.

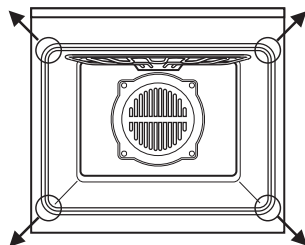
– Tryck tillbaka glasskyddet.

## Byta lucktätning

⚠ Använd aldrig ugnen med trasig lucktätning eller helt utan lucktätning! När tätningen är trasig eller inte längre kan rengöras skall den bytas ut. Ny tätning kan du köpa hos KÜPPERSBUSCH kundtjänst.

### Haka ur tätningen

– Dra försiktigt ut varje hörn för att haka ur tätningen.



### Sätta in ny tätning

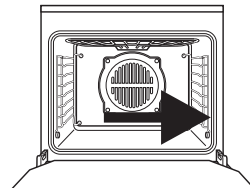
– Haka i ett hörn i taget i ugnnsfronten. Se till att hakarna inte kröks!

# Typskylt

Uppge de data som är uppförda på typskylten när du kontaktar kundtjänst eller beställer reservdelar.

Typskylten befinner sig till höger vid sidolisten och blir synlig när ugnsluckan öppnas.

– Notera dessa data för eventuell kontakt med vår kundtjänst.



Tillverkningsnummer ugn											

Modellbeteckning ugn											

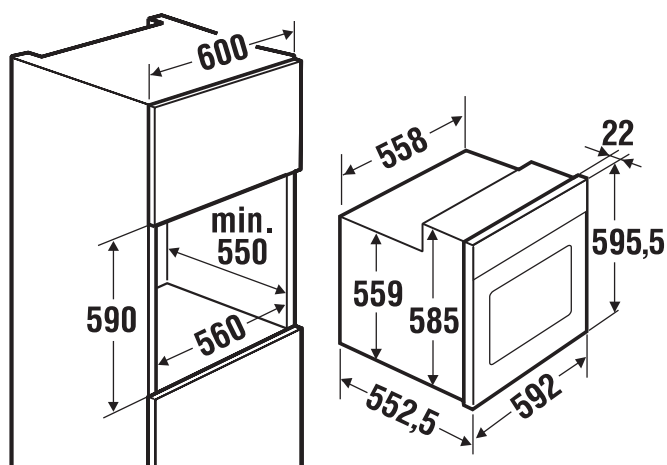
# Monteringsanvisningar för fackpersonal

- Endast KÜPPERSBUSCH-inbyggnadshållare är konstruerade och godkända för användning ovanför en Küppersbusch-inbyggnadsgugn. Andra hållare får inte användas.
- De lagliga föreskrifterna och den lokala elleverantörens installationsvillkor skall följas i detalj.
- Vid anslutning, reparation och byte av ugnslampa skall ugnen göras strömlös. Dra ut den jordade stickkontakten eller koppla bort strömtillförseln med säkringen.
- Inga strömförande delar på den inbyggda ugnen skall kunna beröras.
- Ugnen är färdig för anslutning och får endast anslutas till ett enligt föreskrifterna installerat jordat eluttag. Installation av ett vägguttag eller byte av anslutningskabel får endast utföras av behörig elektriker under beaktande av de tillämpliga föreskrifterna.
- Om stickkontakten inte är åtkomlig efter inbyggnad måste ugnen avsäkras med en allpolig fränkskylare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm för att uppfylla de tillämpliga säkerhetsföreskrifterna.
- Det jordade vägguttaget skall ligga utanför inbyggnadsnischen.
- Inbyggnadsskåpet för ugnen skall vara värmetåligt upp till 100 °C. Detta gäller framför allt för faner, paneler, plastytor, lim och lack. De angränsande möbelfronterna skall vara värmetåliga upp till minst 70 °C.
- Ugnen måste byggas in vågrätt på ett plant, stabilt underlag. Underlaget får inte förändra sin form.
- Om inte inbyggnadsskåpet är fäst på väggen skall det stabiliseras med en vanlig vinkel.

## El-system

Anslutning	sker till eluttag med stickkontakten.
Total elektrisk effekt	vid 230 V: 3,5 kW, vid 235 V: 3,6 kW
Anslutningsvärden	230 - 240 V, 50 Hz
Säkring	16 A

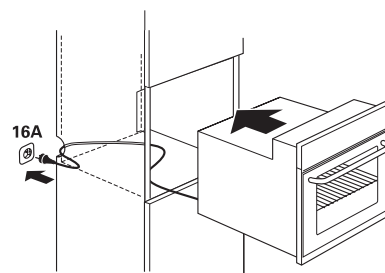
## Inbyggnadsmått



## Inbyggnad i kökssnickerier

### Montera ugnen:

- Anslut stickkontakten till vägguttaget.
- Skjut in ugnen fullständigt i skåpnischen. Se till att kabeln inte kläms fast!



### Fästa ugnen:

- Öppna ugnsluckan och skruva fast ugnen på inbyggnadsskåpet med hjälp av de medföljande skruvarna - placera dessa snett inifrån och utåt.

